

113 年長照人員膳食營養培力課程簡章

一、委託機關：臺南市政府衛生局

二、主辦機關：南臺學校財團法人南臺科技大學

三、梯次時間：

(一)長照人員膳食營養研習會 113 年 7 月 19 日(週五) 8:30~17:00。

(二)長照膳食營養基礎工作坊 113 年 7 月 20 日(週六)、21 日(週日)，8:30~17:00。

四、名額：

(一)長照人員膳食營養研習會接受 140 人，凡具台南市長照人員執照者可報名參加，每機構限報名 2 人，以報名先後順序排定。

(二)長照人員膳食營養基礎工作坊接受 45 人報名，開放具台南市長照人員執照者。每一機構於每梯次可報名至多 2 人，以報到先後認定。曾參加過去三年本課程者不得重複報名。

五、上課地點：南臺科技大學(台南市永康區南台街 1 號)

(一)長照人員膳食營養研習會：L 棟地下一樓 L008 會議室。

(二)長照人員膳食營養基礎工作坊：O 棟一樓 0101 教室。

六、費用：全免，惟活動茶水午餐由參加者自理。

七、培訓對象：依長期照顧服務人員訓練認證繼續教育及登錄辦法第 2 條規定之長照服務人員(以下簡稱長照人員)，其範圍如下。報名時須檢附現職長照人員之證明文件。

(一)照顧服務人員：照顧服務員、教保員、生活服務員或家庭托顧服務員。

(二)居家服務督導員。

(三)營養師。

(四)社會工作師、社會工作人員及(營養師以外之)醫事人員。

(五)照顧管理專員及照顧管理督導。

(六)中央主管機關公告長照服務相關計畫之個案評估、個案管理及提供服務人員。

八、學分：本活動申請長期照顧服務人員繼續教育專業類積分認證(研習會 6 小時、基礎工作坊 16 小時，申請中)。完成上課規範(報到時出示現職長照人員證明文件、完成前測、後測、滿意度調查、簽到、簽退)者發予參訓證明。

九、報名：一律以網路線上報名。113 年 6 月 20 日(四) 8:00AM 開始，額滿為止，7 月 5 日公布報名成功名單。報名網址：<https://pse.is/63vffp>。

十、聯絡資訊活動負責人：本校高齡福祉服務系彭巧珍副教授，Email：cjpeng2017@stust.edu.tw。

十一、課程表：

(一).長照人員膳食營養研習會

| 7月19日(週五) | 講題 | 講師 |
|----------------------|--------------|----------|
| 8:20~8:30 | 報到 | |
| 8:30~8:50 | 前測 | |
| 8:50~9:00 | 致詞、課程說明 | |
| 上午場主持人：劉美媛主任 | | |
| 9:00~9:50 | 均衡飲食備餐能力 | 彭巧珍副教授 |
| 9:50~10:40 | 營養評估與篩檢 | 彭巧珍副教授 |
| 10:40~11:00 | 休息、參觀營養品展覽 | |
| 11:00~11:50 | 疾病調整飲食 | 劉美媛主任 |
| 11:50~12:10 | 上午場 Q&A | |
| 12:10~13:10 | 中午休息、參觀營養品展覽 | |
| 下午場主持人：彭巧珍副教授 | | |
| 13:10~14:00 | 管灌營養與灌食製備 | 賴春宏組長 |
| 14:00~14:50 | 咀嚼吞嚥問題處理 | 林淑娟語言治療師 |
| 14:50~15:20 | 休息、參觀營養品展覽 | |
| 15:20~16:10 | 吞嚥問題與質地調整餐食 | 彭巧珍副教授 |
| 16:10~16:50 | 下午場 Q&A、後測 | |
| 16:50 | 結束 | |

講師群：

劉美媛 奇美醫院營養科主任

賴春宏 奇美醫院營養科團膳組組長

林淑娟 林淑娟語言治療所負責人

彭巧珍 南臺科技大學高齡福祉服務系副教授兼主任

(二). 長照人員膳食營養基礎工作坊

| | 7月20日(週六) | 7月21日(週日) |
|------------------------|---|---|
| 上午 | 主題：均衡飲食備餐能力 主講者：彭巧珍副教授 | 主題：吞嚥問題與質地調整餐食 主講者：彭巧珍副教授 |
| 8:30~8:50 | 報到 | 報到 |
| 8:50~9:00 | 前測 | 前測 |
| 9:00~10:40 (100分鐘) | 高齡對象的生理變化及營養需求 均衡飲食指南與我的餐盤 增加文化敏感度 營養調整如何與家屬溝通協調 飲食攝取評估練習 | 認識咀嚼與吞嚥困難 國際及國內食物質地分級制度 吞嚥訓練飲食原則 簡易吞嚥評估練習 |
| 10:40~10:50 | 休息，營養品展示參觀 | 休息，營養品展示參觀 |
| 10:50~12:30 (100分鐘) | 營養評估 ABCD (體位測量、生化 指標、臨床表徵、膳食攝取) 食物代換表認識與練習 MNA 評估認識 | 食物塑形材料及運用 高熱量高蛋白質飲食原理與實作 增稠劑操作與流速測量 塑型餐實作 |
| 12:30~13:20 | 午餐，營養品展示參觀 | |
| 下午 | 主題：管灌營養與灌食製備 主講者：賴春宏組長 | 主題：疾病調整飲食 主講者：劉美媛主任 |
| 13:20~15:00 (100分鐘) | 管灌飲食食材到技術 商業配方辨識與選擇 一般食材自製灌食食材原則 天然食材調製均衡配方實做 | 糖尿病飲食調整 糖尿病食物代換表餐食評估實作 高血壓飲食調整 醫院治療飲食品評與營養計算 |
| 15:00~15:20 | 休息，營養品展示參觀 | 休息，營養品展示參觀 |
| 15:20~17:00 (100分鐘) | 管路及灌食注意事項 管灌食製備之食品安全注意事項 灌食流速測試 | 腎臟病飲食調整 低蛋白食物材料辨認實作 食品包裝認識與蛋白質攝取練習 |
| 17:00~17:20 | 綜合討論、後測 | 綜合討論、後測 |
| 17:30 | 結束 | 結束 |

講師群：

劉美媛 奇美醫院營養科主任

賴春宏 奇美醫院營養科 團膳組組長

彭巧珍 南臺科技大學高齡福祉服務系副教授兼主任