

檔 號：

保存年限：

國立臺灣海洋大學 函

地址：202301 基隆市中正區北寧路2號

聯絡人：謝和娟

電話：02-24622192轉1094

電子信箱：herjuan@mail.ntou.edu.tw

裝
受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國114年2月19日

發文字號：海教中字第1140003259號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：海報_高齡食品_FIN (114021900052_1140003259-0-0.png)

訂
主旨：本校開設「高齡食品」磨課師線上課程，為加強學習效果，上完課程且達課程通過標準者，有機會獲本課程設計的矽膠餐墊，請協助轉知貴校師生踴躍報名學習，請查照。

說明：

一、本課程針對高齡族群的生理及營養需求設計，並介紹國內外飲食質地分級標準，學習食品加工技術及市場現況，透過實務性強的高齡食品DIY單元，學員將能規劃並製作符合高齡者健康需求的餐食。

二、課程資訊

(一)授課教師：本校食品科學系張君如教師。

(二)課程內容：課程涵蓋高齡生理及營養問題、飲食質地分級標準、食品加工技術應用、高齡食品市場現況、高齡食品設計及高齡食品DIY等。

(三)開課期間：114年2月19日至4月14日。

(四)課程全程免費，不限修課對象。

(五)課程網址：<https://pse.is/GFood25>

收文文號：1140001818

三、為加強學習效果，上完課程且達課程通過標準者，填寫寄送表單前100名，可獲得特別為本課程設計的矽膠餐墊1份，數量有限，送完為止！（填寫寄送表單相關資訊，請至課程公告區查看詳細內容。）

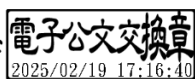
四、聯繫窗口：

（一）教務處教學中心謝和娟小姐：電話02-24622192分機1094、電子信箱herjuan@mail.ntou.edu.tw。

（二）教務處教學中心陳宏逸先生：電話02-24622192分機1099、電子信箱ed1231@mail.ntou.edu.tw。

正本：公私立大專校院

副本：本校教務處、教學中心



裝

訂

線

高齡食品

「在家修課」 「隨時學習」 「完全免費」



授課教師

國立臺灣海洋大學 食品科學系 張君如教師

學習目標

這門課程聚焦高齡飲食需求，涵蓋生理與營養問題、飲食質地分級、食品加工技術、市場趨勢等，並帶領學員設計及製作符合高齡者健康需求的食品，兼具理論與實作，學習實用又有趣！

課程主題

- 主題1：高齡生理及營養問題
- 主題2：飲食質地分級標準
- 主題3：食品加工技術應用
-
- 主題4：高齡食品市場現況
- 主題5：高齡食品設計
- 主題6：高齡食品DIY

報名網址

