

銀髮餐旅樂齡生活計畫 - USR 銀髮餐旅樂齡生活學習社群-座談會

活動時間	109年8月12日 13時00分至15時00分
活動地點	宏國德霖科技大學 商學館 209教室
主持人	蕭漢良
活動內容	<ul style="list-style-type: none">● 活動進行方式與內容 透過召開座談會的方式，與張芳瑋營養師洽談有關銀髮族營養膳食的討論與運用。● 重點與預期助益 與張營養師討論本計畫的銀髮族菜單設計課程規劃，透過此座談會，能進一步有助於計畫執行，另外再探討課程設計的內容。
活動回饋與成效	<ul style="list-style-type: none">● 詳如附件之會議紀錄

活動剪影



會議討論 (1)



會議討論 (2)

109 年度高教深耕計畫

USR「地方關懷」-銀髮餐旅樂齡生活計畫

USR 銀髮餐旅樂齡生活學習社群-座談會 會議紀錄

開會時間： 109 年 8 月 12 日 13 時 00 分 至 15 時 00 分

開會地點： 宏國德霖科技大學 商學館 209 教室

主 持 人： 計畫主持人蕭漢良老師

紀錄：林佩佩

壹、主持人致詞

首先感謝張芳瑋營養師特別從台中上來為我們分享有關銀髮族飲食與營養照護的知識與注意事項。本計畫主要是以地方關懷，針對土城在地的銀髮族為服務對象，因此銀髮族的菜單設計是相當重要的一環，如何讓參與的成員能共同來參與，並進一步能讓學生有辦法透過學習來設計與開發銀髮族菜單，是本計畫希望能達到的目標，以作為銀髮族照護人才培育的一部分。

希望所有與會的夥伴們都能提出一些想法與思考如何進行課程設計做討論。

貳、會議討論

張芳瑋營養師：

謝謝蕭老師，其實銀髮族菜單設計的重點是在於如何將年長者需要補充的營養成分與比重能做適切的搭配，讓長輩既能吃的開心，也能吃得健康與補充營養，才能夠活的更樂觀。

林佩佩老師：

在本計畫的人才培育方面，雖然廚藝系的學生有基本的菜單設計概念，在平常的廚藝課程中就已經有接觸與學習到，但是在針對銀髮族菜單設計部分，就必須要先對於銀髮族需要補充的營養與適合的食材也瞭解，才有助於菜單設計的規劃。

主持人：

非常感謝張芳瑋營養師與所有今天與會的老師，針對銀髮族菜單設計課程，希望相關負責的老師在暑假期間可以再好好思考，如果老師們還有營養相關的問題，也希望張營養師能不厭其煩地再給予協助，再次感謝所有老師的參與。