



☐PBL 課程 ☐通識課程 ☒創新創業課程
☐程式設計課程 ☐教師社群

「高齡創新照護-銀髮族安心食課程實務操作」 成果報告



執行學校：慈濟學校財團法人慈濟科技大學

活動名稱：高齡創新照護-銀髮族安心食課程實務操作

主辦人：陳育嫻

協辦人員：張喬婷

繳交日期：106/11/20

活動性質：實務操作

活動時間：106年11月16日(星期四) 13:30~15:30

活動地點：慈濟科技大學(大喜廣場)

一、活動計畫

一、主辦單位：慈濟科技大學護理系

二、參加對象：學生

三、日期：106/11/16

四、地點：慈濟科技大學(大喜廣場)

五、活動名稱：高齡創新照護-銀髮族安心食課程實務操作

六、活動目的：因應高齡社會趨勢，高齡長者因口腔、退化或疾病因素，需要不同營養、熱量或者食物性狀不同的需求。本講座邀請門諾醫院壽豐分院營養師來分享如何製作適合高齡長者實用的簡易點心以及吞嚥困難長者補充水分之水凍等，提升護理照護實務能力。

七、活動議程：

【高齡創新照護-銀髮族安心食課程實務操作】

日期：106年11月16日(星期四)

時間	主題	主持人／主講人
13：20-13：30	報到	
13：30-15：20	銀髮族簡易點心製作 課程講解與實務操作	陳育嫻 / 張喬婷
15：20-15：30	討論	
	活動結束	

二、 活動紀要

- 主辦學校：**慈濟科技大學
- 舉辦時間：**106 年 11 月 16 日
- 舉辦地點：**慈濟科技大學(大喜廣場)
- 活動名稱：**高齡創新照護-銀髮族安心食課程實務操作
- 聯絡人：**陳育嫻
- 聯絡電話：**03- 857 2158 轉 2441
- 活動紀要：**機構長者因年齡增長的關係造成口腔肌肉咀嚼能力及吞嚥功能日益減退，藉由課程需求邀請到門諾壽豐分院張喬婷營養師來為同學們分享如何製作長者可食用的點心，讓長者容易進食，不易噎咳改善飲食品質。課程中老師先介紹已經做出成品的不同比例水凍，針對容易噎咳個案設計補充水分的食品，另外，按步驟講解示範後，讓同學們動手烹煮長者點心，食材比例是成功與否的關鍵，此時可以看得出同學們的細心程度，在老師協助之下製做出完美的鬆餅、與麵茶。過程中學生們學習到分工合作的精神，有些人準備材料，而有些人則忙著下鍋煎煮，經過一番的功夫可以品嚐到自己用心的結果。此次課程內容有助於日後可以製做簡單的點心給長輩們食用，不僅可以與長者們互動，也可以提升護理照護實務的能力。

三、 活動照片

老師說明烹調步驟



老師示範



學生體驗



學生體驗



學生體驗



學生體驗

