澳門科技大學
MACAU UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY
博雅學院
School of Liberal Arts

本課程不納入
教青局
持續進修發展計劃

軟餐營養及製作課程
Soft Meal Preparation and Nutrition Course

課程簡介

本課程專為長者及長期病患的照顧者而設，由專業導師講解軟餐的製作技巧與營養成分，內容涵蓋常餐、碎餐、流質餐及軟餐的餐單設計。學員亦會認識市面常見凝固粉的特性、成分及其製作應用。課程同時探討因身體機能退化或疾病所引致的吞嚥障礙，並介紹國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）。

完成課程後學員將學會正確測試及調配軟餐濃稠度的方法、分析長者或長期病患者的不同需求，從而提供既營養均衡，又符合其吞嚥能力的膳食方案。

課程大綱

A. 理論學習 **3** 小時：

1. 院舍膳食餐單設計原則，涵蓋糖尿餐及痛風飲食之規劃要點；
2. 對營養膳食菜單進行設計與調整；
3. 食品濃稠度之調控技巧，適用於碎餐、流質餐及一般軟餐之製作；
4. 咀嚼與吞嚥障礙之認識與評估；
5. 軟餐分類標準與國際吞嚥障礙飲食標準（IDDSI）之應用；
6. 吞嚥困難長者之營養攝取策略與建議。

B. 廚房實操 **6** 小時：

1. 軟餐製作實務與營養強化技巧之應用；
2. 軟餐膳食餐單之規劃與設計；
3. 軟餐製作示範及學員實習操作。





對　　象　安老院舍及醫院廚師、在家照顧者，以及有興趣之人士　　**授課語言**　廣東話

證　　書　出席率達總課時 80%並成功制作符合要求的膳食 3 款，可獲由澳門科技大學博雅學院發出的證書

報名地點　澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學 O 座 6 樓櫃檯　博雅學院

上課地點　澳門氹仔偉龍馬路澳門科技大學（具體地點將於上課前短信通知）

上課日期　　**課程編號：S260700064**

2026 年 12 月 5 日（週六）　10:00 - 13:00, 14:00 - 17:00 12 月 10 日（週四）　19:00 - 22:00	總課時：9 小時

課程費用　澳門幣 2,800 元（另有材料費澳門幣 120 元）　　**收生名額**　15 人

*** 報名注意事項 ***　　報名時間：星期一至五 **(9:00 - 13:00; 14:30-20:00)** 星期六 **(9:00 - 13:00)** [公眾假期除外]

1. 報讀時，請先瀏覽**網上報名系統**（網址：https://scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do 或掃瞄以下的 **QR Code**），選擇 <**旅館及餐飲業**> 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證）。填妥資料待本院通知後，帶備身份證**正、副本**至本院辦理報名。
   *如手機無法瀏覽，請使用電腦瀏覽器複製鏈接打開。
2. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
3. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。

查　　詢　電話：8796 1998 / 8796 1999　電郵：sla@must.edu.mo

網頁：https://sla.must.edu.mo/page/training.html?locale=zh_MO

- 如欲收到本院之課程資料，可發電郵至 sla@must.edu.mo 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為"加入通知群組"。
- 本院亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。