

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

