

台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會
《餐桌之間：吞嚥沙龍工作坊》
活動簡章



一、活動主題與宗旨

本活動以「臨床吞嚥 × 飲食質地 × 深度交流」為主軸，邀請對吞嚥照護具實務經驗或高度關注的專業人員齊聚一堂，透過一道道照護料理為媒介，在品味中開啟對話，在互動中激盪彼此的臨床觀點，促進不同照護場域之間的理解與合作。

首場《餐桌之間：吞嚥照顧小沙龍》特別選在具生活氛圍的老屋餐廳「青蛙放送局」舉辦。該場地由關注照顧議題的團隊經營，提供友善交流的環境與餐點協力，讓參與者能在溫暖空間中品味料理、展開討論。場地本身並非傳統講座場域，呼應本次沙龍跳脫制式框架、促進專業交流的初衷。

活動以「邊吃、邊聊、邊學習」為核心，邀請醫師、語言治療師、營養師等實務講者，引導參與者從感官出發，認識吞嚥反應的啟動歷程，實地操作 IDDSI 質地測試，並透過料理品嚐與產品應用討論，探索各類介護食品的可能性與限制。期待打造一場兼具實用性與生活感的照護聚會。

二、活動資訊

活動日期 | 2025 年 8 月 30 日 (星期六)

活動時間 | 13:30–16:30

活動地點 | 青蛙放送局 FROG RADIO CAFE

(台中市北區電台街 1 號)

三、活動流程：

本次沙龍以「小型主題式工作坊」形式進行，由四位專業講師全程引導，涵蓋主持開場、主題演講、分組品嚐實作與感官互動，帶領與會者深入探索吞嚥照護與質地料理的結合應用。

時間	流程內容	講者 / 引導人員
13:30–14:00	報到、分組入座	學會秘書處
14:00–14:10 (10 分鐘)	開場與學會介紹 主題說明與歡迎	陳信水 醫師 (副理事長)
14:10–14:40 (30 分鐘)	工作坊 I： 吞嚥的啟動力 - 從感官到體驗 (國際研究分享 + 氣泡酒調製體驗)	周立偉 醫師 王雪珮 語言治療師
14:40–15:20 (40 分鐘)	工作坊 II： 飲食質地與料理創新 - 墨西哥料理的質地研究 (IDDSI 質地測試 + 現場品嚐)	辜郁晴 營養師
15:20–15:40 (20 分鐘)	產品體驗交流：台灣在地介護食的應用與實作分享	吞嚥照顧廠商代表
15:40–16:30 (40 分鐘)	墨西哥料理品嚐×餐桌交流 × 臨床照顧經驗分享	陳信水 醫師 周立偉 醫師 王雪珮 語言治療師 辜郁晴 營養師

四、對象及費用

- 各領域參與吞嚥照護之實務工作者，如醫師、語言治療師、營養師、護理師等
- 對吞嚥相關議題具備實務經驗或高度關注的專業人士與工作者
- 費用：台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會會員 600 元、非會員 1000 元
(含分組練習之墨西哥午茶餐點與飲品、電子研習證明)

五、報名方式

- 請於 2025 年 8 月 20 日前完成 Beclass 系統線上報名
<https://www.beclass.com/rid=3050061687de2f2298f9>
及繳費 (名額有限，額滿為止) 。
- 報名連結：
- 繳費資訊：台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會

新光銀行(103)城內分行 _ 帳號 0806-10-001962-3

- 請於 Beclass 系統回傳繳款訊息或是來信秘書處：說明姓名、連絡電話、帳號後五碼、轉帳日期，以利款項查核，謝謝！
- 收據如欲開立之抬頭、統編請告知，若無註明將以姓名開立。
- 聯絡資訊：tad.officer@tadtaiwan.org.tw
(台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會 秘書處)

六、注意事項

- 活動提供之午茶餐點以葷食為主，各組提供墨西哥料理作為質地調整與料理方式的討論與應用，並可練習操作調整。

七、聯絡方式

主辦單位 | 台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會

協辦單位 | 青蛙放送局

贊助單位 | 綠動會、百仕可、瑞滄、永信

聯絡信箱 | tad.officer@tadtaiwan.org.tw

(台灣咀嚼吞嚥障礙醫學學會 秘書處)