

臺中市 109 年度教保研習分場次計畫

「兒童健康與照護-廚工餐飲及衛生知能研習：食安心、食健康」

- 一、依據：教育部國民及學前教育署 108 年 10 月 15 日臺教國署國字第 1080118135 號函辦理。
- 二、目的：
 - (一)增進廚工相關專業知能。
 - (二)培養廚工建立食品營養與衛生管理的能力。
 - (三)促進幼兒園健康均衡配膳之菜單設計。
- 三、主辦單位：臺中市政府教育局、衛生局。
- 四、承辦單位：臺中市烏日區旭光國小附設幼兒園
- 五、研習地點：臺中市烏日區健行路 501 號(3 樓旭光廳)
- 六、參加對象：臺中市幼兒園(含國幼班)之(國小附幼、市立幼兒園、非營利幼兒園)的廚房從業人員。
- 七、辦理日期：109 年 08 月 15 日(星期六)
【原為 109.05.16 之研習，因應防疫措施故延期辦理。】
- 八、研習時數：全程參與者核予 8 小時教保研習時數。
- 九、報名方式及錄取人數：請逕上教育部全國教師在職進修資訊網 (<http://inservice.edu.tw>)報名，共計 55 人。(含講師 2 人、工作人員 3 人、學員 50 人)
- 十、研習課程表：

時間	課程內容	講座/助講姓名	講座 現職服務單位
07：50-08：00	報到	旭光附幼團隊	旭光國小
08：00-10：00	食品保存與衛生管理 <ul style="list-style-type: none">● 認識相關食品衛生法規。● 了解正確的食物保存方法。● 提醒從業人員衛生觀念。● 選擇新鮮的食物原料。	助理教授 陳俊擘	弘光科技大學 食品科技學系
10：00-12：00	食物裡的小細節-預防食物中毒 <ul style="list-style-type: none">● 因食物不潔或保存不當可能引起的疾病● 加工食品不適合幼兒食用(例如，皮蛋)	助理教授 陳俊擘	弘光科技大學 食品科技學系
12：00-13：00	午餐&休息時間	旭光附幼團隊	旭光國小
13：00-15：00	安全用油與適切調味 <ul style="list-style-type: none">● 簡易辨識市面上各種油料。● 樂活減糖、少鹽調味法。● 了解食物添加物優缺點。	營養師 江文進	玉美研究股份有 限公司食品廠
15：00-17：00	健康菜單料理與營養配膳 <ul style="list-style-type: none">● 色香味兼具的菜單設計。● 認識營養均衡搭配法。	營養師 劉家麟	玉美研究股份有 限公司食品廠

