

109-1 學士班特別演講活動成果報告

活動名稱	【109-1 學士班特別演講】團膳營養師的武功秘笈		
活動日期時間	109 年 12 月 02 日(三) 13:30 ~15:10	活動地點	正心樓 0211 教室
活動參與人數	105 人	活動對象	營養學系學士班

一、活動重點及目的：

本次活動邀請昱品美食股份有限公司-陳尉津營養師蒞校演講。尉津營養師擔任團膳營養師已有 10 年的實務經驗，團膳經驗非常豐富。

本活動為配合『營養實習-基礎』課程，讓學生於實習前能對產業 HACCP 供膳職場的團體膳食製備的經營與運作多一分的瞭解，特安排演講活動。希望透過本活動供膳產業職場的演講，讓學生了解團膳產業的現況與前景、整個團膳製程，及認識團膳公司經營理念與食品衛生安全要求的作法，引導學生思考如何提升自我能力，特別是在專業能力與就業競爭力。

演講內容傳授了很多團膳營養師的武功秘笈，包括考照心得分享、成本分析、開立循環菜單原則、採購、驗收、庫房管理、膳食製備、廚房之軟硬體設施及工作動線等相關工作。尉津營養師深入淺出的內容，讓同學了解團膳營養師的職掌與證照在職場及未來就業的重要性，尉津營養師也列舉說明在昱品公司職務不同的營養師如何分工合作完成學童營養午餐的繁忙工作。如團膳營養師的工作內容，BOT 營養師在公辦公營與公辦民營所擔任的職務差異，採購營養師的工作內容，衛生管理人員的工作內容，另外還有食品技師如何在團膳設有的檢驗室，透過自我檢測以確保食材的品質與安全。精彩內容還包括了冷藏/凍倉儲的管理原則與注意事項，食材標章產品的辨識(三 Q 一章)及食材規格，食材登錄的重要性及意義，食材供應商檢驗抽查，供膳突發狀況的應變，開立菜單技巧。舉例 NG 菜單的範例，例如同一餐不能都是油炸烹調方式或是需要計數顆數的菜單，如此可能增加單一廚工工作量或烹調設備的不足；如何平衡平價蔬菜與高價位蔬菜的開立，才不會讓學童都吃到千變一律的菜色。

相信透過本次演講，應可提升學生對團膳實務的學習成效。

二、活動剪影：



演講者開場



演講者自我介紹經歷



演講正式開始



學生認真聆聽演講



精彩演講進行中



學生認真聆聽演講



精彩演講進行中



學生認真聆聽演講



精彩演講進行中



學生認真聆聽演講



全體大合照



致贈感謝狀