



廚師營養烹調培訓工作坊

程序表

日期：2016年8月26日（星期五）

時間：下午1時30分至下午5時

地點：新界荃灣西樓角路38號荃灣政府合署13樓

時間	內容
1:30pm – 3:00pm	<ul style="list-style-type: none"> ■ 健康與營養 ■ 「香港小學午膳營養素測試 2013」研究結果 ■ 中小學學生的最新營養建議 - 《學生午膳營養指引(2014 修訂版)》 ■ 辨別鈉的來源和減鈉方案
3:00pm – 3:15pm	小 休
3:15pm – 4:00pm	分組活動： <ul style="list-style-type: none"> ■ 估計鈉的含量 ■ 設計健康午膳食譜 及 應用「健康午膳餐盒評估表」
4:00pm – 4:30pm	<ul style="list-style-type: none"> ■ 考試 ■ 工作坊評估 及 頒發證書
4:30pm – 4:50pm	<ul style="list-style-type: none"> ■ 午膳監察 及 餐單預檢 ■ 至「營」學校認證計劃 簡介 ■ 學校選擇午膳供應商 – 給供應商的重點提示
4:50pm – 5:00pm	問 與 答