



嘉南藥理科技大學 食品科技系 “創意素食加工研習營”系列活動

為積極配合教育部推動之「高中職社區化」，符合「全面提昇中等教育品質」及「吸引學生就近入學」等推動目標，嘉南藥理科技大學食品科技系藉由「技專校院與高職(含綜高)建立策略聯盟」，推動高職(含綜高)與技專校院更多的互動與夥伴關係，並建立學校間垂直合作的基礎，讓學生的學習能產生無縫的銜接，落實學生就近就讀技專校院，特舉辦“**創意素食加工研習營**”。

本次活動將於97年1月21日至1月24日隆重登場。參與的學生包括曾文農工、台南海事、北門農工及嘉義家職等四所學校之精英共計42人。活動期間學生將針對蒟蒻、豆腐、豆干、素肉、素食蛋黃酥、素菜等產品進行分組實作，並且評比出優秀作品，這些優秀作品將於**1月23日中午12:00在食品系會議室(F115)舉辦“創意素食成果展示會”**，用以表彰同學的創意及努力。茲將各活動之行程簡略如下：

第一天(星期一)：1月21日，8:30~17:30，在食品加工廠(N001)進行創意三色蒟蒻(上午)及素火腿(下午)之製作、評比。

第二天(星期二)：1月22日，8:30~17:30，在食品加工廠(N001)進行創意素肉排(上午)及豆腐豆乾(下午)之製作、評比

第三天(星期三)：1月23日，8:30~17:30，在食品加工廠(N001)進行創意素菜料理(上午、下午)之製作、評比，並於中午12:00在食品系會議室(F115)舉辦“創意素食成果展示會”，會中將展示三天來學生之優秀作品，並提供來賓現場試吃。

第四天(星期四)：1月24日，8:30~17:30，在食品加工廠(N001)進行創意蛋黃酥(上午)及活力早餐(下午)之製作、評比

地點：嘉南藥理科技大學 食品系加工廠(N001)、會議室(F115)

主辦單位：嘉南藥理科技大學 食品系

聯絡老師：黃宗璋老師

電話：2664911 轉 3207 手機：0921-530270

E-mail：hjj2004@mail.chna.edu.tw

敬請
蒞臨採訪