



## 嘉南藥理大學舉辦 「良品美宴」視覺與味蕾雙重奏

嘉南藥理大學文化藝術中心於 12 月 1 日上午 9：30，在該校國際會議大樓一樓大廳舉辦「良品美宴」學生成果發表會。該活動為嘉藥文藝中心執行教育部「推動藝術與文化創意學習發展計畫」之年度重要盛事，計畫結合南區技專校院各夥伴學校，致力建構三創教育之優質校園氛圍；透過跨校跨領域課程、業師協同教學講座、三創教案編纂、跨領域設計創作坊與研習，以增進師生「創意、創新、創業」三創知能，並累積師生教學與學習成果。

本次發表會為嘉藥生活應用與保健系四年級學生，經過校方一整年積極培育後之成果。以 104 年度修習「生活園藝與實務」及「團體膳食管理與製備」課程之學生為對象，除了課程專業知能外，也邀請各領域業界業師協同教學，透過跨領域研習、講座及創作坊，提供設計、金工、陶藝、竹藝、餐飲、染織及玻璃等多元領域之學習場域，也藉此開拓師生視野，激發創意思維，培養實作能力，達到育成三創研發人才之最終目標。

其中，邀請授課的業師均是頂尖專家，包括游明龍設計有限公司藝術總監游明龍、天冠銀帽負責人蘇建安、采青窯業有限公司陶藝師林佳慧、社團法人臺南市竹會理事長張永旺、歐都納山野渡假村餐廳經理劉梓民、台南大飯店餐飲部經理鄭博文、天染工坊創辦人陳景林、正一玻璃儀器有限公司負責人黃寶雪，以及臺灣工藝之家李文福等。

學生展示成果共有日式、客家、原住民與泰式四大主題面向，學生以創意實作陶藝食器，結合染織金工竹藝之擺飾與美味料理，營造視覺與味蕾之雙重饗宴；除了學生作品外，教師與業師們也透過產學合作，相互切磋交流，共同呈現精湛工藝之宴席，要讓大家體驗一場驚豔的良品美宴。



## 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡  
電話：(06) 2664911-1042、1043  
E-Mail：[box1042@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1042@mail.cnu.edu.tw)  
[box1043@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1043@mail.cnu.edu.tw)

嘉南藥理大學文化藝術中心主任陳如萍表示，為了讓師生跳脫傳統教育模式，透過教育部「推動藝術與文化創意學習發展計畫」，希望藉由產學合作，給予師生多元學習場域，培育師生三創知能，進而提升教師專業技能、學生求職實力及業界研發能力，達到三贏效果。活動當天並有學生實作美味餐飲可以享用，歡迎大家一同與我們分享師生豐碩成果的喜悅。



學生作品 1：日式-蠡宴の秋



學生作品 2：原民部落-大自然的饗宴