



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(AA1 台南都會新聞)

刊載日期：104 年 12 月 03 日

記 者：吳俊鋒

嘉藥良品美宴 視覺味蕾兼具

好吃的料理，也可以與藝術、文化創意結合！嘉南藥理大學生活應用與保健系大四生歷經一年的學習成果，在主題化的膳食設計中，融入金工、陶藝、竹編、染織、玻璃等技術，成果發表會上，呈現了兼具視覺與味蕾感官享受的佳餚，引人矚目。

（圖文：記者吳俊鋒）



舒適閱覽：

嘉南藥理大學舉辦「良品美宴」視覺與味蕾雙重奏



「良品美宴」視覺與味蕾雙重奏



榮獲第一名的原住民部落



嘉南藥理大學舉辦「良品美宴」視覺與味蕾雙重奏

(中央社訊息服務20151202 10:10:35)嘉南藥理大學文化藝術中心於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。

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

與會貴賓合影(右三為嘉藥陳銘田校長)

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。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/184212.aspx>

附件下載

- 「良品美宴」視覺與味蕾雙重奏 (jpg檔)
- 榮獲第一名的原住民部落 (jpg檔)
- 與會貴賓合影(右三為嘉藥陳銘田校長) (jpg檔)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 (02) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布,資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實,均由投稿單位負責

嘉南藥理大學舉辦「良品美宴」視覺與味蕾雙重奏

2015-12-01 16:34:01 勁報記者鄭順彬台南報導

分享

嘉南藥理大學文化藝術中心於12月1日在該校國際會議大樓一樓大廳舉辦「良品美宴」學生成績發表會。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。

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年度學習「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，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，培養實能力，達到育成三創研發人才之最終目標。

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。

嘉藥良品美宴 視覺味蕾雙重奏

2015年12月02日 36

讚 0



陳姿妘、陳靜雯（左起）介紹團隊創作的「良品美宴」。（記者賴友容／攝影）



【記者賴友容 / 台南報導】嘉南藥理大學跳脫傳統教育模式，結合染織、金工、竹藝等業師三創教學設計桌面擺飾，透過學生以創意實作陶藝食器，與美味料理，營造視覺與味蕾雙重饗宴，展示日式、客家、原住民與泰式4大主題面向成果，一桌桌賞心悅目，令人食指大動。

「良品美宴」學生成果發表會，由嘉藥生活應用與保健系4年級學生一年培育後的成果，除了課程專業知能外，也邀業界業師協同教學，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、染織及玻璃等學習場域，藉此開拓師生視野，激發創意思維，培養實作能力。

最後由原住民主題獲得第一名，評審之一的金工達人蘇建安

表示，該組實現了工藝生活化精神，所有元素取材均來自生活周邊，在宴桌上呈現出原住民生活的環境與民生器具，琳瑯滿目，刻畫出如入其境的氛圍。◇

2015/12/01

分享

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。

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。

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。

主題：[活動總匯] 嘉南藥理大學12月1日舉辦「良品美宴」學生 成果發表會

[facebook](#)[UUTW FB](#)

日期：2015/12/1



文·圖／記者陳慧明 用自己燒製的陶器，盛裝親手烹調的料理，加上多元的工藝裝飾，讓這場「良品美宴」學生成果發表會，兼具視覺與味蕾的雙重享受！嘉南藥理大學生活應用與保健系四年級學生，12月1日就以如此獨特的饗宴，在該校國際會議大樓邀請師長嘗鮮，巧手慧心贏得嘖嘖稱賞。

由嘉南藥理大學文化藝術中心主辦的「良品美宴」學生成果發表會，是該中心執行教育部「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。

生活應用與保健系四年級學生，經過學校一整年積極培育後，成果豐碩。本次活動是以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，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，藉此開拓師

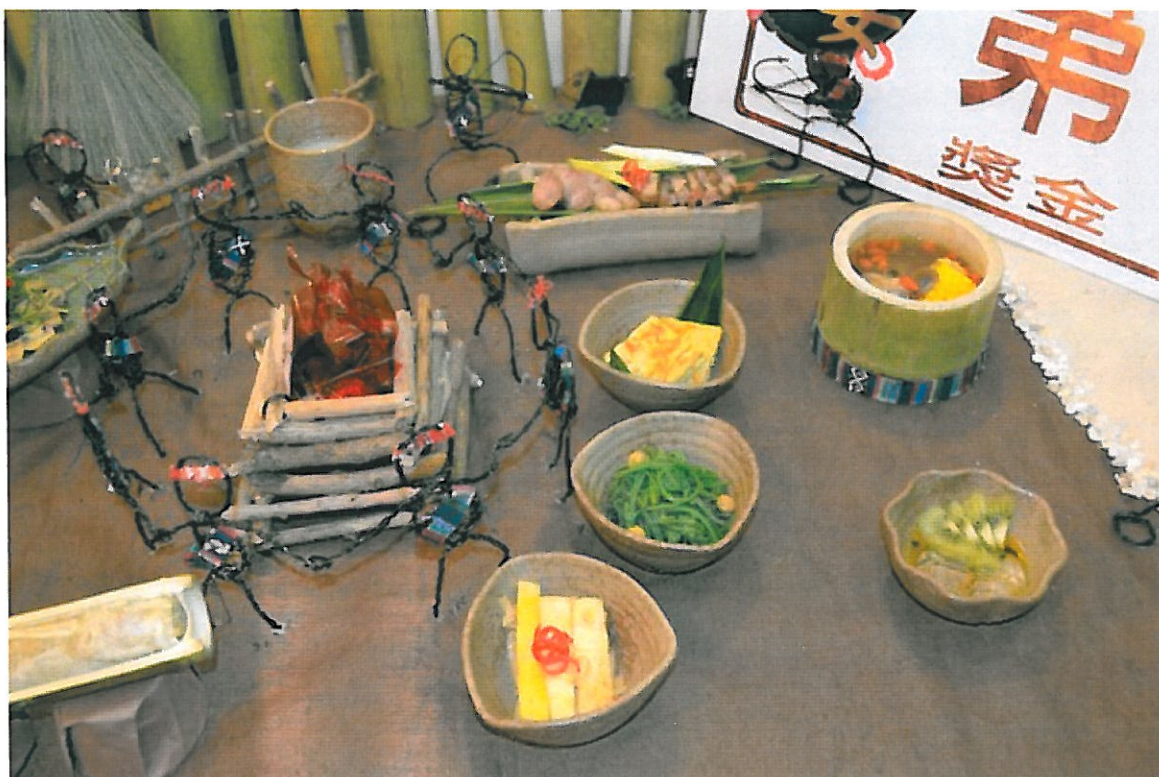
生視野，激發創意思維，培養實作能力，達到育成三創研發人才之最終目標，讓現場展現的成果好看又好吃。

邀請授課的業師均是頂尖專家，包括游明龍設計公司藝術總監游明龍、天冠銀帽負責人蘇建安、采青窯業公司陶藝師林佳慧、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、正一玻璃儀器公司負責人黃寶雪，以及臺灣工藝之家李文福。

學生展示成果包括日式、客家、原住民與泰式四大主題面向，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。勇奪第一名的作品是原住民料理，擔任評審的天冠銀帽負責人蘇建安指出，該組學生以原住民文化為主軸，讓原住民的概念及團隊精神結合在一起，所佈置之物品也來自工藝，將生活上的情境帶出來，使人有所感，能夠感受、體驗到什麼，這是該組能夠脫穎而出的原因。

蘇建安也表示，其他各組表現都相當優異，重要的是後續的學習，要讓學生能夠學到什麼，這才是舉辦此一活動的意義。

- 圖說：1. 勇奪第一名的作品。
2. 勇奪第一名的原住民料理。
3. 客家主題作品。





原文網址: <http://blog.udn.com/taibenwen1/37328963>

列印日期: 2015/12/02

嘉南藥理大學舉辦「良品美宴」
千秋報 統一編號:26433832

2015/12/01 10:07:06

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。



嘉南藥理大學 積極推動產學合作

■周榮發

嘉南藥理大學日前舉辦「良品美宴」學生成果發表會及「迎接2016創新商品見面會」。

該校表示，「良品美宴」為嘉藥文藝中心執行教育部藝術與文化創意學習發展計畫之年度重要盛事，乃結合南區技專校院各夥伴學校，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。除了課程專業知能外，也邀請各領域業界業師協同教學，提供多元學習場域，藉此達到育成三創研發人才之最終目標。

另外，「迎接2016創新商品見面會」則是創新育成中心申請教育部青年發展署「

大專畢業生創業服務計畫」，以及科技部「提升南區校園運用創意及研發成果衍生創業計畫」輔導下，與輔英科技大學共同合辦。

校長陳銘田表示，學校相當重視產學合作，也積極輔導學生創業，將研發成果轉運用或商品化；希望透過這次新品發表及相互交流平台，展現青年創業成就與技術應用之突破，期能為產業發展創造新局。

而研發長杜平惠指出，學校創新育成中心培育中小企業創新研發與營運發展，尤其在藥粧科技、食品保健等領域，全力推廣企業研發成果與品牌；本活動即整合企業在地特色商品，藉此促進企業、商家以及現場來賓相互交流，以增加新產品市場體驗與商機媒合機會。