

嘉藥食品系送愛，阿里山上烘焙香

中央網路報 01-30 18:46



始業式由充滿活力的早操開始。



嘉藥食品系學生帶領國小生一同做烘焙。



隙頂國小莊校長及劉教導主任也一同參與。



隙頂國民小學同學學習著烘焙技術。



大手牽小手共同體會烘焙樂趣。嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁鎮愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的

精神與成就。

丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，讓全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

(蔡清欽報導)

【中央網路報】

嘉藥食品系送愛，阿里山上烘焙香

品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學

<http://www.cdnews.com.tw> 2018-01-30 18:46:58



始業式由充滿活力的早操開始。



嘉藥食品系學生帶領國小生一同做烘焙。



隙頂國小莊校長及劉教導主任也一同參與。



隙頂國民小學同學學習著烘焙技術。



大手牽小手共同體會烘焙樂趣。

嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁棋愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁棋愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，讓全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

嘉藥大學食品系暖心送愛阿里山上烘焙 香品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學



2018/01/30

【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。



嘉藥大學食品系暖心送愛 阿里山上烘焙

2018-01-30 19:54:03 于郁金

分享



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。



嘉藥大學食品系暖心送愛 阿里山上烘焙

大成報 / 于郁金 2018.01.30 19:50



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動

力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。





嘉藥食品系暖心送愛阿里山上烘焙

香品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學



2018/01/30

【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。



嘉藥食品系暖心送愛 阿里山上烘焙

勁報 2018/01/30 19:50(14小時前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。





嘉藥大學食品系暖心送愛 阿里山上烘焙

大成報 01-30 19:50



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁鎮愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。





嘉藥食品系暖心送愛 阿里山上烘焙



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連3年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操—「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。





嘉藥食品系送愛 阿里山上烘焙香

台灣新聞報 2018-01-30 16:03

觀看數：15



(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學食品科技系學生今(29)日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

上圖:大手牽小手共同體會烘焙樂趣。

中圖:隙頂國小莊校長及劉教導主任也一同參與。

下圖:隙頂國民小學同學學習著烘焙技術。

嘉藥食品系送愛阿里山上烘焙香

品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學



2018/01/30

(記者邱秋逢/台南報導)嘉南藥理大學食品科技系學生今(29)日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操—「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

上圖:大手牽小手共同體會烘焙樂趣。

中圖:隙頂國小莊校長及劉教導主任也一同參與。

下圖:隙頂國民小學同學學習著烘焙技術。



嘉藥食品系送愛阿里山上烘焙香 品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學 [複製鏈接]

minjim

發表於 昨天 18:51 | 只看該作者 | 只看大圖 ▾

樓主 電梯直達 6107 6109 4萬
主題 帖子 積分

管理員



積分 48829

發消息

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精



神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋



社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。



連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。



丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈

眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導



小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

主題：[活動總匯] 嘉藥食品系送愛 品格暨烘焙教育研習營在嘉義

番路鄉隙頂國民小學

facebook UUTW FB

日期：2018/1/30



嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。





嘉藥食品系送愛，烘焙教育研習營阿里山上翻香。

分享:   

【新南瀛記者黃鐘毅報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山公路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。



研習營執行長食品系二年級丁錕愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

嘉藥食品系送愛



「記者林福來台南報導」南藥理大學校長陳銘田指出，嘉南藥理大學食品科技系學生昨天起一連三天，利用寒假前往海拔一千二百五十公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

校長陳銘田說，品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁鎮愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

昨天的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在今天晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

嘉藥食品系送愛 阿里山上烘焙香 品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學



TNN台灣地方新聞／黃緒勳／更新日期: 2018-01-30 20:37:57



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」

教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁鎰愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁鎰愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

舒適閱覽：  **嘉藥食品系送愛 阿里山上烘焙香**

大手牽小手共同體會烘焙樂趣

嘉藥食品系送愛 阿里山上烘焙香

(中央社訊息服務20180131 09:12:31)嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁鎰愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做



隙頂國小莊校長及劉教導主任也一同參與



隙頂國民小學同學學習著烘焙技術

玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。

連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

丁錕愷也說，在研習營的教學過程中，深深感受到小朋友的熱烈回饋，更讓不少同學們熱淚盈眶，深感參與活動非常有意義，這也是他們這些大哥

哥、大姊姊決定持續上山、犧牲假期，教導小朋友的原動力。

1月29日的始業式以充滿活力的早操 - 「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。

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/228183.aspx>

附件下載

- [大手牽小手共同體會烘焙樂趣 \(jpg檔\)](#)
- [隙頂國小莊校長及劉教導主任也一同參與 \(jpg檔\)](#)
- [隙頂國民小學同學學習著烘焙技術 \(jpg檔\)](#)

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

嘉藥食品系阿里山上送愛 品格暨烘焙教育研習營收穫滿滿

2018/1/31 下午 08:45:36 記者:陳遍綠 Viewed:86

嘉南藥理大學食品科技系學生29日起一連3天，利用寒假前往海拔1250公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。



品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。



研習營執行長食品系二年級丁鎮愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。



連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。



1月29日的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在1月31日晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：107 年 01 月 31 日

記 者：林福來

嘉藥送愛 教偏鄉童烘焙技術

食品系前進阿里山 連三年舉辦研習營 帶領隙頂國小學童邊做邊學 培養職人精神

嘉藥食品系送愛，阿里山上烘焙香，品格暨烘焙教育研習營在嘉義番路鄉隙頂國民小學！
(記者林福來攝)



〔記者林福來台南報導〕嘉南藥理大學校長陳銘田指出，嘉南藥理大學食品科技系學生昨天起一連三天，利用寒假前往海拔一千二百五十公尺，位在阿里山金路旁的嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，舉辦「品格暨烘焙教育研習營」教導烘焙技術。學童不僅由「學中做、做中學」來學習烘焙技術，也學習到培養「職人」精神的品格。

校長陳銘田說，品格暨烘焙教育研習營連三年由食品科技系謝峻旭副教授帶領學生團隊，透過連續性的系列課程，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能教給小朋友，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁鎮愷同學表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片等教學，其中香椿抓餅更是結合在地農業特色及在地食材為底。連續多年帶領研習營的謝峻旭老師說，經過多次舉辦烘焙教育營的經驗，讓同學們深深感受到山上小朋友的活力，也從多次活動中體會犧牲奉獻社會的精神與成就。

昨天的始業式以充滿活力的早操－「美小鴨」開始，更準備了一連串的驚喜，並在今天晚上舉辦小朋友烘焙產品成果發表展及精彩晚會節目，希望全體參加活動的國小學童、家長及大學生都能收穫滿滿。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣導報(A8 生活綜合)

刊載日期：107年02月01日

記者：陳懷恩

不，洞基習訂到2月15到18日 佈，共訂8家刊載的贈價刀式

嘉藥食品系前進山區 教學童烘焙



嘉藥大學食品科技系學生教隙頂國小學童烘焙技術。(記者陳懷恩攝)

【記者陳懷恩台南報導】嘉南藥理大學食品科技系學生，遠至嘉義縣番路鄉隙頂國民小學，利用寒假舉辦「品格暨烘焙教育研習營」，教導學童由「學中做、做中學」來學習烘焙技術。

隙頂國小位阿里山金路旁，海拔1250公尺，嘉藥大學食品科技系學生，連三年由謝峻旭副教授帶領，透過連續性的系列課程，不僅教學童烘焙技術，也讓他們學習到培養「職人」精神的品格。

品格暨烘焙教育研習營，讓小朋友們學習到完整的烘焙技術。這個活動同時也獲得嘉藥學務處、臺灣華山聖光慈善會及華山興企業有限公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，回饋社會、發揚服務學習精神。

研習營執行長食品系二年級丁錕愷表示，課程主題包括烘焙產品製作、品德教育、食品衛生安全教育及資源回收做玩具等課程，其中烘焙課程設計有香椿抓餅、奶油泡芙、芋圓地瓜圓及杏仁瓦片。