

嘉藥辦烘焙營 教偏鄉童職人魂

(記者林偉民)
2019-04-28



學童對自己烘焙的海綿蛋糕與桃酥成果相當滿意。(校方提供)

嘉南藥理大學食品科技系學生發揮愛心當仁不讓，利用假期到阿里山的嘉義縣番路鄉隙頂國小舉辦「品格暨烘焙教育研習營」，教導小朋友烘焙技術，並從「學中做、做中學」體驗過程中培養「職人」精神品格，讓偏鄉學童習得一技之長，也留下美好的回憶。

研習營由食品系副教授謝峻旭及廿名學生團隊帶領，以三天時間透過一系列課程，包括烘焙產品製作、品格教育、食品衛生安全教育、營養知識庫及資源回收做玩具等，還教導烘焙奶酥麵包、海綿蛋糕、桃酥及菊花酥，其中的抹茶海綿蛋糕還結合當地茶葉文化，以在地食材為基底，讓學童能深刻了解自己鄉里的農業特色。

研習營獲得嘉藥、台灣華山聖光慈善會及華山興企業公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與技能傳授給小朋友。

經過三天的研習，最後一天晚上的烘焙產品成果展及精彩晚會節目，讓現場充滿歡笑聲，學童、家長及志工大學生都收穫滿滿。

帶隊的謝峻旭老師表示，品格暨烘焙教育研習營是嘉藥食品系每年的傳統活動，至今已連辦九屆，對象都是阿里山區的國小學童，之前去過新美國小、達邦國小，而隙頂國小則是第四年前往，而透過烘焙教育營，不僅增進學童課外知識技能，也讓大學生發揮所學，從中體會犧牲奉獻的精神與成就，大小朋友共同學習成長。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(C4 校園廣角鏡)

刊載日期：108年04月29日

記者：林偉民

嘉藥辦烘焙營 教偏鄉童職人魂

嘉南藥理大學食品科技系學生發揮愛心當仁不讓，利用假期到阿里山的嘉義縣番路鄉隙頂國小舉辦「品格暨烘焙教育研習營」，教導小朋友烘焙技術，並從「學中做、做中學」體驗過程中培養「職人」精神品格，讓偏鄉學童習得一技之長，也留下美好的回憶。



研習營由食品系副教授謝峻旭及廿名學生團隊帶領，以三天時間透過一系列課程，包括烘焙產品製作、品格教育、食品衛生安全教育、營養知識庫及資源回收做玩具等，還教導烘焙奶酥麵包、海綿蛋糕、桃酥及菊花酥，其中的抹茶海綿蛋糕還結合當地茶葉文化，以在地食材為基底，讓學童能深刻了解自己鄉里的農業特色。

研習營獲得嘉藥、台灣華山聖光慈善會及華山興企業公司的贊助，鼓勵大學生能學以致用，將自己的專長與

技能傳授給小朋友。

經過三天的研習，最後一天晚上的烘焙產品成果展及精彩晚會節目，讓現場充滿歡笑聲，學童、家長及志工大學生都收穫滿滿。

帶隊的謝峻旭老師表示，品格暨烘焙教育研習營是嘉藥食品系每年的傳統活動，至今已連辦九屆，對象都是阿里山區的國小學童，之前去過新美國小、達邦國小，而隙頂國小則是第四年前往，而透過烘焙教育營，不僅增進學童課外知識技能，也讓大學生發揮所學，從中體會犧牲奉獻的精神與成就，大小朋友共同學習成長。

(記者林偉民)

←學童對自己烘焙的海綿蛋糕與桃酥成果相當滿意。
(校方提供)