

國立高雄科技大學 函

地址：807618高雄市三民區建工路415號
承辦人：吳汶霈
電話：07-3617141#23628
傳真：07-3640634
電子信箱：serwenpen@nkust.edu.tw

受文者：屏東縣立大同高級中學

發文日期：中華民國114年12月18日
發文字號：高科大水字第1147801357號
速別：普通件
密等及解密條件或保密期限：
附件：宣傳海報-亮色系..pdf (114TF02890_1_18171652014.pdf)

主旨：檢送本校水產食品科學系辦理「115年寒假體驗營」活動資訊，敬請惠予協助公告並鼓勵貴校同學踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、為協助高中職學生提前認識大學食品相關科系學習內容與未來發展方向，本校水產食品科學系特於115年寒假辦理「寒假體驗營」，以實作導向課程，帶領學生實際走進大學實驗室，體驗食品加工與風味設計的專業學習。
- 二、本次體驗營精心規劃大學食品加工實習中最受歡迎的兩大明星課程——「精品咖啡製作」與「實務啤酒釀造」，並以獨立主題方式開設，帶領同學深入體驗食品加工的核心技術與實作流程，並邀請具金牌級專業業師全程親自授課，從原料認識、加工製程到風味評析，讓學生掌握最實用、最有趣的食品加工技能。
- 三、本案研習營活動資訊如下（詳如附件）：

（一）活動時間：115年1月24日（星期六）上午8時30分至下午

17時。

(二)活動地點：本校楠梓校區厚生樓1樓A111108-2教室及本系食品加工廠（高雄市楠梓區海專路142號）。

(三)參加對象：全國高中職一至三年級學生

(四)報名資訊：掃描活動海報QR Code，或至報名網址

<https://forms.gle/ufjQZ5kuENC22DeR8>

(五)報名時期：即日起至115年1月16日(星期四)晚上23時59分止，名額有限，額滿將提前截止，敬請把握報名時機。

(六)報名費用：新臺幣3,500元整（活動當日現場繳費）。

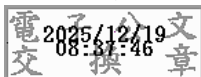
四、敬請貴校惠予協助公告宣傳，並鼓勵對食品、餐飲、咖啡、釀造及相關產業有興趣之同學踴躍報名參加。

五、隨函檢附活動海報乙份，如有活動相關問題，請洽本校水產食品科學系謝承哲助理教授，電話：(07) 361-7141 分機 23611。

正本：國立新豐高級中學、國立臺南大學附屬高級中學、國立北門高級中學、國立新營高級中學、國立後壁高級中學、國立善化高級中學、國立新化高級中學、國立南科國際實驗高級中學、臺南市私立南光高級中學、臺南市私立港明高級中學、中信金國際學校財團法人臺南市私立中信國際高級中等學校、臺南市私立明達高級中學、方濟會學校財團法人臺南市黎明高級中學、臺南市私立新榮高級中學、臺南市立大灣高級中學、臺南市立永仁高級中學、臺南市立沙崙國際高級中等學校、國立鳳山高級中學、國立岡山高級中學、國立旗美高級中學、國立鳳新高級中學、新光學校財團法人高雄市新光高級中學、佛光山學校財團法人高雄市普門高級中學、高雄市私立正義高級中學、高雄市私立義大國際高級中學、高雄市立文山高級中學、高雄市立林園高級中學、高雄市立仁武高級中學、高雄市立路竹高級中學、高雄市立六龜高級中學、高雄市立福誠高級中學、國立屏東女子高級中學、國立屏東高級中學、國立潮州高級中學、國立屏科實驗高級中等學校、國立屏北高級中學、屏榮學校財團法人屏東縣屏榮高級中學、陸興學校財團法人屏東縣陸興高級中學、屏東縣私立美和高級中學、屏東縣立大同高級中學、屏東縣立枋寮高級中學、屏東縣立東港高級中學、屏東縣立來義高級中學、國立臺南第二高級中學、國立臺南第一高級中學、國立臺南女子高級中學、國立臺南家齊高級中等學校、臺南市私立長榮高級中學、天主教聖功學校財團法人臺南市天主教聖功女子高級中學、臺南光華學校財團法人臺南市光華高級中學、臺南市六信高

級中學、臺南市私立瀛海高級中學、崑山國際學校財團法人臺南市崑山高級中等學校、臺南市德光高級中學、臺南市立南寧高級中學、臺南市立土城高級中學、天主教明誠學校財團法人高雄市明誠高級中學、高雄市私立大榮高級中學、高雄市立鼓山高級中學、高雄市立左營高級中學、高雄市立新莊高級中學、國立中山大學附屬國光高級中學、高雄市立中山高級中學、高雄市立楠梓高級中學、立志學校財團法人高雄市立志高級中學、高雄市立高雄高級中學、高雄市立三民高級中學、高雄市立新興高級中學、高雄市立高雄女子高級中學、國立高雄師範大學附屬高級中學、高雄市私立復華高級中學、天主教道明學校財團法人高雄市道明高級中學、臺北市立中正高級中學、高雄市立前鎮高級中學、高雄市立瑞祥高級中學、高雄市立小港高級中學、慈濟學校財團法人臺南市私立慈濟高級中學

副本：本校水圈學院水產食品科學系



裝

訂

線





國立高雄科技大學
National Kaohsiung University of
Science and Technology

水產食品科學系

寒假體驗營隊

活動資訊!!!

日期：115年1月24日 - 活動時間9:00-17:00
地點：國立高雄科技大學 厚生樓1樓 (水產食品科學系)
報到時間：8:30-9:00
參加對象：高中/職 一~三年級

➔ 你想知道水產食品科學系在做什麼嗎?
 ➔ 你將親自體驗...

「增味料理米酒」




授課業師：黃俊能

「咖啡烘焙濾掛」




授課業師：藍啟航

「水食系校園巡禮」



🔍 相關活動訊息

報名截止時間：
 115年1月16日 23:59 止

營隊結束後可獲得：
 1. 增味料理米酒與精品咖啡濾掛
 2. 由業師認證之研習證書

聯絡人：謝承哲 老師
電話：07-3617141 # 23611
E-mail：fstcch@nkust.edu.tw

**報名費用
(現場繳費)
3500元**

路線指引 (前往國立高雄科技大學 楠梓校區)
 1. 從新左營站 (高鐵/台鐵) 搭捷運紅線往岡山站方向
 2. 在後勁站 (R19) 下車，從2號出口出站
 3. 出站後沿海專路步行約 10 分鐘，即可抵達目的地

報名表單



確認資料填寫無誤後提交即可!
 期待與你相見哦~~



2 世代的我們



該為未來勇敢跨出第一步

--給正在思考要不要參加營隊的高中生，以及在旁觀望的家長們--
許多學生對自己的大學科系只有「想像」，卻從來沒真正走進大學、碰過專業的課程、也沒有機會向老師或學長姐提問。但如果有機會--在高中就能「親身走進大學、親手做出一項專業產品」，那會是多珍貴的體驗？

★ 1. 高中提前踏進大學，探索未來方向

走在大學校園裡、開始實作課程時，你能更清楚知道：
「我想像的科系，真的適合我嗎？」提早探索，就能少走彎路。

★ 2. 有老師、業師和學長姐帶路

不懂的、好奇的、擔心的，都有人能回答。你不再孤單摸索，而是由最了解大學生活的人親自帶你認識未來。

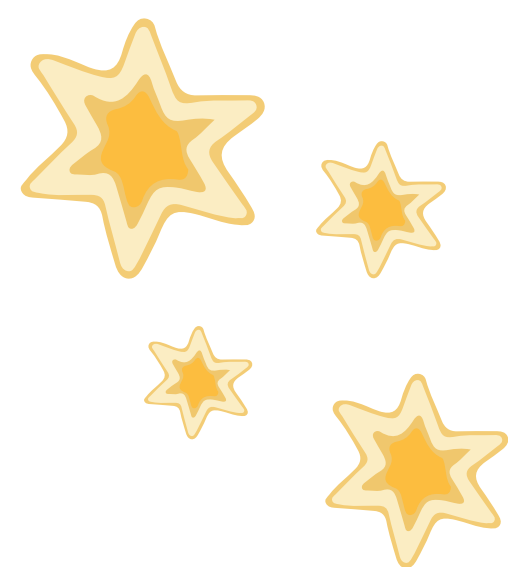
★ 3. 學到做得出來的專業技能

你將親手完成🍷 增味料理米酒與☕ 精品咖啡烘焙及濾掛。
從原料選擇到最終成品，全程體驗食材如何轉化為具市場價值的產品；並透過工廠實作，深入理解風味生成、製程設計與產品開發思維。

★ 4. 活動可獲得的「實戰收穫」

活動結束後，你將獲得：

- ✓ 業師認證之研習證書
- ✓ 自己親手完成的實作作品
- ✓ 真正動手做過的經驗與感受



給正在思考的你：

有些決定不是為了現在，而是為了更清楚看見未來。跨出這一步，你會更了解自己、找到方向，也能少走彎路。比起等到問題來臨才迷茫，不如現在就行動，不僅理清思路，也能累積實際經驗和成果。

期待與您的相見~