



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

### 水產系校園巡禮



#### 相關活動訊息

JAN  
16

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：fstech@nkust.edu.tw



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

#### 報名費用

(現場繳費)

3500元

#### 報名表單



確認資料填寫無誤後提交即可！  
期待與你相見哦~~



# Z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。

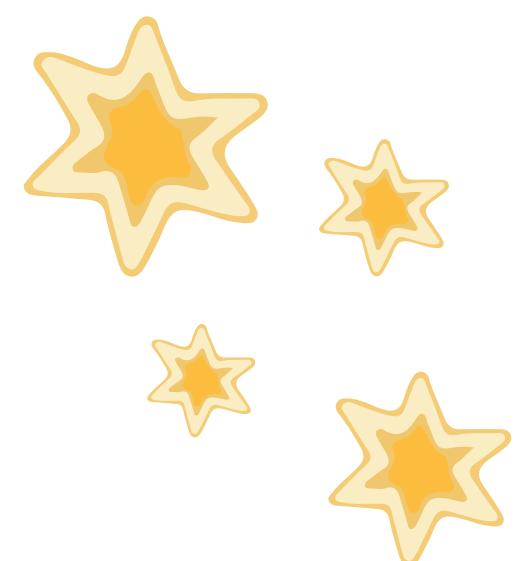
## ★ 3. 學到做得出來的專業技能

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。