

玩饌生技營隊活動企劃書

- 一、活動時間：2019 年 1 月 24 日至 2019 年 1 月 26 日
- 二、活動人數：最低 30 人成團，上限 60 人 (A 組-食品組、B 組-應生組)
- 三、主辦單位：大葉大學食品暨應用生物科技學系
- 四、活動目的：本活動擬透過科學營的科普實驗實作過程，拓展學員學習視野、啟發學員對於食品、應用生物技術廣泛的知識及學習熱情，同時也探索學習興趣。
- 五、報到地點：大葉大學工學院 H629
- 六、參加對象：全國各年級高中職學生
- 六、收取費用：5000 元(含住宿、餐費、材料費)，完成線上報名，請收到主辦單位電子郵件通知後，再進行匯款。
- 七、報名網址：<https://goo.gl/oUB1K1>

課程規劃：

日期	1/24 四		1/25 五		1/26 六	
7:30 ~ 9:00	出發前往大葉大學 行李安置、住宿環境認識與整理 大葉大學院系簡介並致歡迎詞		7:30 集合 ~ 9:00 am 早餐時間			
A 發酵食品製作- 豆腐乳 (宋祖瑩老師)			B 認識奈米 科技 (涂耀國老師)	A 食品添加物的 美麗與哀愁 (吳芳禎老師)	B 美粧實作 體驗工作坊 (吳建一老師)	
09:00 ~ 12:00						
12:00 ~ 14:00	午餐 (大葉大學校內餐廳團膳)					
14:00 ~ 17:00	A 水離子清洗系統- 臭氧微氣泡在食 品產業的應用 (李世傑老師)	B 植物組織培養 動手作 (洪淑嫻老師)	A 健康的營養 午餐規劃 (顏裕鴻老師)	B 蟲草養生 飲品 (徐泰浩老師)	A、 B 問題與討論 頒發研習證書 大合照	
17:00 ~ 19:00	晚餐 (buffet)				下課	
19:00 ~ 21:00	A 日式和菓子製作 (許文光老師)	B 認識健康食品 (柯文慶老師)	A、B 團康活動:系學會			
21:00~	國際會館					

師資簡介：大葉大學食品暨應用生物學系全體教師

食品專長：李世傑教授兼系主任、宋祖瑩教授、顏鴻裕副教授、吳芳禎副教授、柯文慶老師、許文光助理教授

應用生技專長：徐泰浩特聘教授、涂耀國教授、洪淑嫻副教授、吳建一副教授

~歡迎對食品及應用生技有興趣您，一起來玩饌生技~