

# 食品科學系

## -食惡不攝到食全食美-

### 適用學系

1. 食品科學系
2. 餐飲學系
3. 食品營養學系

### 課程說明

當食安問題層出不窮，許多加工食品被視為萬惡不赦的罪源。消費者聽到“加工食品”，從最初的選購不假思索；演變成躊躇難以下手；最後失去信心，氣得想高飛遠走。難道我們錯了嗎？是否真要回到那些年的自給自足？還是想當年的以物易物？放棄現代的文明可行嗎？驚啊！我們回不去了，再也回不去了！

其實，食品真的被誤會了！然而，到底是在哪個環節出現了誤解，又或是在哪個細節發生了曲解？本課程將從認識食品科系與餐飲科系的差異與學科門檻作切入，帶領同學認識食品科學系的學習內容，讓高中職同學能更深入地評估自我興趣與未來職涯的方向。

### 課程規劃

1. 釐清食品與餐飲的科系差異 (1 小時)
2. 食品安全面面觀--傳統食品與新興食品 (1 小時)

### 授課老師

陳時欣 老師 (國立宜蘭大學食品科學系教師)

### 其他活動相關資訊 (本課程發給「微觀大學課程研習證明」)

活動時間	2018 年 07 月 05 日 (星期四) 09:00~11:00 (請提前 20 分鐘報到)		
活動對象	高中職學生 (含應屆畢業) 應屆國中畢業生 家長 (皆歡迎報名參加)	開放人數	50 人 (最低開課人數為 10 人)
集合地點	國立宜蘭大學 綜合教學大學 101 教室		
報名費用	免費！！		

#### 活動地點

國立宜蘭大學  
宜蘭縣宜蘭市神農路 1 段 1 號

#### 洽詢專線

03-9357400 轉 7052 (楊凱滄小姐)

#### 相關資訊

FACEBOOK 搜尋「微觀大學課程」

