

食品科學學系

-食科、營養、餐飲，傻傻分不清楚-

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，消費者對於「吃」這件事情充滿疑慮的同時，學術領域又是怎麼分工，如何面對這樣的挑戰呢？當有同學說想考營養師，卻考進了食品科學系；當同學覺得食品系應該是烹飪烘焙的天堂，卻掉進了實驗室和工廠的空間。到底，不同的關於「吃」的科系，它們是怎麼運作的？它們彼此間的關係又是什麼？

基於食品科學系出身，本課程也會帶領大家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、餐飲、營養科系差異 (1 小時)
2. 食品安全面面觀-認識食品標示(需準備市面上約 20 種包含果汁或不含果汁之飲料) (1 小時)

授課老師

須文宏 老師 (國立宜蘭大學食品科學系教師)

其他活動相關資訊

活動時間	7 月 1 日下午 3 點 30 分至 5 點 30 分(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 8 人)
集合地點	國立宜蘭大學 綜合教學大樓 301 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 (邱小姐)
國立宜蘭大學教務處進修推廣組

相關資訊

FB 搜尋「國立宜蘭大學推廣教育課程」

