



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



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...



🔍 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~~



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。

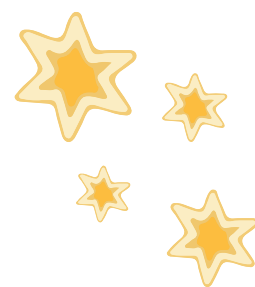
★ 3. 學到做得出來的專業技能

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~