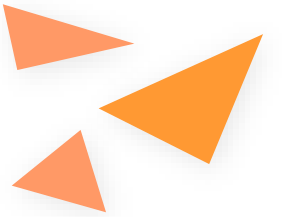


食品安全與中式點心製作研習

112年度教育部高教深耕計畫-健康民生資源分享



報名資格

業界人員、高中師生、社區民眾

優先錄取：偏鄉學校&弱勢族群(需檢附相關資料)



活動地點

弘光科技大學-

食品技藝大樓

中式麵食檢定場

空間編號：F303



活動日期/時間

2023年04月29日(六)

8:30 報到~16:30

人數上限：24 名



課程內容02

1. 食品安全-認識反式脂肪酸

2. 中式點心實作

蘿蔔絲餅&點點酥&蘋果酥



主辦單位 弘光科技大學食品科技系

因應教育部高教深耕計畫-落實高教公共性，深耕大學社會責任，本班全額免費

相關連結：<https://fst.hk.edu.tw>



立即報名

食品安全與中式點心製作研習

| 日期 | 時 間 | 研 習 內 容 | 主持人/主講人 |
|-------------------------------------|-----------------|---------------|-------------------------|
| 04 月 29 日 (星 期 六) | 08: 30~08: 45 | 報到 | |
| | 08: 45~09: 00 | 開幕式及致詞 | 弘光科技大學食品科技系 呂淑芬主任暨所長 |
| | 09: 00 - 10: 00 | 食品安全-認識反式脂肪酸 | 弘光科技大學助理教授- 李菁菁 |
| | 10: 00 - 16: 00 | 中式點心製作示範教學與實作 | 弘光科技大學助理教授- 李菁菁 |
| | 16: 00 - 16: 30 | 測驗&檢討 | 弘光科技大學助理教授- 李菁菁 |