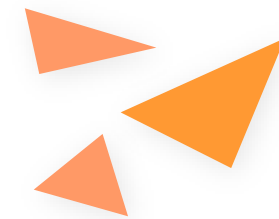


食品微生物與食品中毒&烘焙點心製作

111年度教育部高教深耕計劃-食品專業教育訓練人才培育計劃



報名資格

在職之社會人士
(學生身分請勿報名)



活動地點

弘光科技大學-
食品技藝大樓
食品烘焙檢定場
空間編號：F407



活動日期/時間

2022年04月24日(日)
8:30 報到~16:30



課程內容02

- 1.食品微生物與食品中毒
 - 2.烘焙點心實作
鹹派&鹽可頌
- 人數上限：48名



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-高教公共性，本班全額免費

相關連結：<https://fst.hk.edu.tw>



[立即報名](#)

食品微生物與食品中毒&烘焙點心製作課程表

日期	時間	研習內容	主持人/主講人
4 月 24 日 (星 期 日)	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	食品微生物與食品中毒	弘光科技大學助理教授- 李菁菁
	10: 00 - 16: 00	烘焙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