



## 嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 中央社 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-02

.....

### 臺南市政府委託嘉南藥理科技大學辦理

#### 『健康素食製作經營班』結業成果展』

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受臺南市政府委託辦理餐飲類失業者職業訓練『健康素食製作經營班』，將於 100 年 08 月 02 日（星期二）上午 11:30 至 13:00，在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦『健康素食製作經營班結業成果發表會』。

本次發表會係由該系王柏森主任全力支持及顏名聰助理教授指導，由 30 位受訓學員共同參與完成。

健康素食製作經營班訓練課程主要是教導學員利用天然、健康、低熱量、高纖維及台灣當季的素食的食材進行設計與實務製作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員從無到有，由認識健康素食原料、器具設備、行銷概念、健康輕食觀念進展到素食餐點實務操作，使學員未來能在素食餐廳、素食原料行、複合式餐飲店、無毒有機蔬果店及自行創業等工作，並可將產品結合網路行銷或實體創業相關行業，利用健康無負擔之材料製作出色香味俱全之素食餐點，讓消費者能在選購素食餐點時，能吃到最美味最創新的健康概念產品。

健康素食製作經營班學員接受 200 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30 位學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作健康素食製作的專業性，在炎熱的夏天裡，忙的滿頭大汗，紛紛使出看家本領，只爲了將所學的最好一面呈現出來，在時尚的社會生活中強調「吃的健康、活的快樂」，是現代人對生活飲食的新定義，素食的精神也脫離不了六大類均衡飲食的基本原則，並兼顧健康與養生，所以學員在食材選擇以天然的五穀雜糧及三低二高（低鹽分、低糖分、低脂肪、高纖維、高鈣）爲主，因此可避免對身體健康造成負擔與威脅。結訓之後學員也將努力，讓未來就業能多一項專長，增加就業率。

該校生活應用與保健系一直推行養生與飲食保健，也一直努力配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，課程方面配合產業界的趨勢潮流，讓畢業的學生及參加職業訓練的學員能有立即就業的能力，這也是該系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。

該校聯絡人：生活系系主任王柏森，聯絡電話：06-2664911 轉 3500。

<http://www2.cna.com.tw/postwrite/P1/87782.aspx>



資料來源： PChome 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-02

.....

### 臺南市政府委託嘉南藥理科技大學辦理

#### 『健康素食製作經營班』結業成果展』

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受臺南市政府委託辦理餐飲類失業者職業訓練『健康素食製作經營班』，將於 100 年 08 月 02 日上午 11:30 至 13:00，在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦『健康素食製作經營班結業成果發表會』。本次發表會係由該系王柏森主任全力支持及顏名聰助理教授指導，由 30 位受訓學員共同參與完成。

健康素食製作經營班訓練課程主要是教導學員利用天然、健康、低熱量、高纖維及台灣當季的素食的食材進行設計與實務製作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員從無到有，由認識健康素食原料、器具設備、行銷概念、健康輕食觀念進展到素食餐點實務操作，使學員未來能在素食餐廳、素食原料行、複合式餐飲店、無毒有機蔬果店及自行創業等工作，並可將產品結合網路行銷或實體創業相關行業，利用健康無負擔之材料製作出色香味俱全之素食餐點，讓消費者能在選購素食餐點時，能吃到最美味最創新的健康概念產品。

健康素食製作經營班學員接受 200 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30 位學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作健康素食製作的專業性，在炎熱的夏天裡，忙的滿頭大汗，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，在時尚的社會生活中強調「吃的健康、活的快樂」，是現代人對生活飲食的新定義，素食的精神也脫離不了六大類均衡飲食的基本原則，並兼顧健康與養生，所以學員在食材選擇以天然的五穀雜糧及三低二高(低鹽分、低糖分、低脂肪、高纖維、高鈣)為主，因此可避免對身體健康造成負擔與威脅。結訓之後學員也將努力，讓未來就業能多一項專長，增加就業率。

該校生活應用與保健系一直推行養生與飲食保健，也一直努力配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，課程方面配合產業界的趨勢潮流，讓畢業的學生及參加職業訓練的學員能有立即就業的能力，這也是該系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。

<http://news5.pchome.com.tw/living/cdnews/20110802/index-13122589111950028009.html>



資料來源： 中華日報 記者： 林偉民

刊載日期： 2011-08-02

.....

### 嘉藥素食班結訓 5學員擬創業

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受市府委託，舉辦餐飲類失業者職業訓練—健康素食製作經營班昨天結訓，卅名學員端出一道道得意的素食料理，展現二百個小時的訓練成果，已有五名學員計劃創業開店，校方也將媒合業界提供就業機會，並協助創業，希望學員個個有頭路，闖出一片天。

卅名學員中，年齡最長的六十二歲、最年輕十九歲，其中有對母子檔，五十歲的彭金鳳帶著十九歲的兒子劉清諄，專程從新營來學做素食，軍職退下的彭金鳳曾開過服飾店等行業，因喜歡吃素食而報名上課，她計劃帶兒子在高雄開素食自助餐或吃到飽餐廳；原從事醫療檢驗工作廿多年的楊淑卿則是從頭開始，準備自行創業，一展身手。

指導老師顏名聰表示，素食的精神脫離不了六大類均衡飲食的基本原則，兼顧健康與養生，因此在教學員選擇食材時，都建議以天然的五穀雜糧及三低二高（低鹽、低糖、低脂、高纖、高鈣）為主，儘量採用在地時蔬入菜，既是減碳飲食，也降低成本。

系主任王柏森表示，訓練課程主要教導學員食材設計與實務製作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員能在素食餐廳、原料行等店工作或自行創業，二百個小時的課程很緊湊，大家都認真學習，也對未來充滿希望。

市府勞工局長王鑫基特地出席結訓成果發表會，肯定嘉藥以眾多博士級老師傳授知識技能，鼓勵學員多學習，走出失業的陰霾。



資料來源： MSN 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-02

.....

### -素食也能吃的很健康-臺南市政府委託嘉南藥理科技大學辦理

#### 『健康素食製作經營班』結業成果展

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受臺南市政府委託辦理餐飲類失業者職業訓練『健康素食製作經營班』，將於 100 年 08 月 02 日 (星期二) 上午 11:30 至 13:00，在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦『健康素食製作經營班結業成果發表會』。

本次發表會係由該系王柏森主任全力支持及顏名聰助理教授指導，由 30 位受訓學員共同參與完成。

健康素食製作經營班訓練課程主要是教導學員利用天然、健康、低熱量、高纖維及台灣當季的素食的食材進行設計與實務製作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員從無到有，由認識健康素食原料、器具設備、行銷概念、健康輕食觀念進展到素食餐點實務操作，使學員未來能在素食餐廳、素食原料行、複合式餐飲店、無毒有機蔬果店及自行創業等工作，並可將產品結合網路行銷或實體創業相關行業，利用健康無負擔之材料製作出色香味俱全之素食餐點，讓消費者能在選購素食餐點時，能吃到最美味最創新的健康概念產品。

健康素食製作經營班學員接受 200 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30 位學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作健康素食製作的專業性，在炎熱的夏天裡，忙的滿頭大汗，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，在時尚的社會生活中強調「吃的健康、活的快樂」，是現代人對生活飲食的新定義，素食的精神也脫離不了六大類均衡飲食的基本原則，並兼顧健康與養生，所以學員在食材選擇以天然的五穀雜糧及三低二高(低鹽分、低糖分、低脂肪、高纖維、高鈣)為主，因此可避免對身體健康造成負擔與威脅。結訓之後學員也將努力，讓未來就業能多一項專長，增加就業率。

該校生活應用與保健系一直推行養生與飲食保健，也一直努力配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，課程方面配合產業界的趨勢潮流，讓畢業的學生及參加職業訓練的學員能有立即就業的能力，這也是該系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。

該校聯絡人：生活系系主任王柏森，聯絡電話：06-2664911 轉 3500。

訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://news.msn.com.tw/news2274788.aspx>



資料來源： 蕃薯藤 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-02

.....

### -素食也能吃的很健康-臺南市政府委託嘉南藥理科技大學辦理

#### 『健康素食製作經營班』結業成果展

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受臺南市政府委託辦理餐飲類失業者職業訓練『健康素食製作經營班』，將於 100 年 08 月 02 日（星期二）上午 11:30 至 13:00，在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦『健康素食製作經營班結業成果發表會』。本次發表會係由該系王柏森主任全力支持及顏名聰助理教授指導，由 30 位受訓學員共同參與完成。健康素食製作經營班訓練課程主要是教導學員利用天然、健康、低熱量、高纖維及台灣當季的素食的食材進行設計與實務製作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員從無到有，由認識健康素食原料、器具設備、行銷概念、健康輕食觀念進展到素食餐點實務操作，使學員未來能在素食餐廳、素食原料行、複合式餐飲店、無毒有機蔬果店及自行創業等工作，並可將產品結合網路行銷或實體創業相關行業，利用健康無負擔之材料製作出色香味俱全之素食餐點，讓消費者能在選購素食餐點時，能吃到最美味最創新的健康概念產品。健康素食製作經營班學員接受 200 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30 位學員都穿著廚師工作制服，顯現出製作健康素食製作的專業性，在炎熱的夏天裡，忙的滿頭大汗，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，在時尚的社會生活中強調「吃的健康、活的快樂」，是現代人對生活飲食的新定義，素食的精神也脫離不了六大類均衡飲食的基本原則，並兼顧健康與養生，所以學員在食材選擇以天然的五穀雜糧及三低二高

(低鹽分、低糖分、低脂肪、高纖維、高鈣)為主，因此可避免對身體健康造成負擔與威脅。結訓之後學員也將努力，讓未來就業能多一項專長，增加就業率。該校生活應用與保健系一直推行養生與飲食保健，也一直努力配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，課程方面配合產業界的趨勢潮流，讓畢業的學生及參加職業訓練的學員能有立即就業的能力，這也是該系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。該校聯絡人：生活系系主任王柏森，聯絡電話：06-2664911 轉 3500。訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://n.yam.com/cna/garden/201108/20110802778964.html>



作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員從無到有，由認識健康素食原料、器具設備、行銷概念、健康輕食觀念進展到素食餐點實務操作，使學員未來能在素食餐廳、素食原料行、複合式餐飲店、無毒有機蔬果店及自行創業等工作，並可將產品結合網路行銷或實體創業相關行業，利用健康無負擔之材料製作出色香味俱全之素食餐點，讓消費者能在選購素食餐點時，吃到最美味、最創新的健康概念產品。

指導老師顏名聰助理教授表示，健康素食製作經營班學員共有 30 位，年齡最大者 63 歲，最小者 19 歲，有的已參加過五次相關研習班，還有一位 50 多歲的媽媽偕同孩子一起參與，準備學成後開店創業。顏名聰說，在接受 200 小時的訓練過程，學員學會了小點心製作、20 種創意料理、素食加工品製作、90 道丙級素食菜餚等。

顏名聰指出，此次成果驗收，學員們配合政府推動減碳政策，特別利用在地食材如關廟鳳梨、玉井芒果、白河蓮子、關廟麵、左鎮破布子等入菜，共端出飲料調酒、烘焙小點心、中西式料理、素食加工品多達 65 項。學員一大早就到現場，穿著廚師工作制服，顯現出製作健康素食的專業性，紛紛使出看家本領，將所學的最好一面呈現出來。食材選擇是以天然的五穀雜糧及三低二高（低鹽分、低糖分、低脂肪、高纖維、高鈣）為主，避免對身體健康造成負擔與威脅。果然贏得大家讚不絕口，讓未來就業多了一項專長，將有助於增加就業率。

圖說：學員代表獻感謝狀給指導老師。



王鑫基局長（右七）、陳美顏主任（右五）、杜院長（右四）、廖志祥研發長（左三）、顏名聰助理教授（後排左二）與學員合影。

<http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=11204&model=A>