



嘉藥師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光

嘉南藥理大學餐旅管理系在「2026 中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實的實作能力與創意巧思，一舉奪下 8 金、12 銀、7 銅，共 27 面獎牌。校長張翊峰於 20 日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

本屆中華奧林匹克盃由中華亞太奧林匹克美業交流協會主辦，是一場匯聚美髮、美容、美饌及文創藝術的跨界交流賽事。嘉藥烘焙團隊在孫靖玲老師指導下表現最為亮眼，共拿下 7 金 9 銀 4 銅佳績，成果豐碩。

來自藥學系的劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習的最佳典範，因選修餐旅系中式麵食課程並參加餅乾證照班，激發對烘焙的興趣，首次參賽便嶄露頭角，在「造型創意杯子蛋糕組」中，以當紅手遊角色「皮克敏」為主題，憑藉栩栩如生的造型與鮮明活潑的色彩搭配，奪得銀牌；另在「餅乾商品設計組」以湯姆貓與傑利鼠為主題，再獲銅牌。餐旅系黃彥慈同學則是本次競賽的最大贏家，個人包辦 2 金 1 銀，首度挑戰「餅乾商品設計」項目的她，以復活節為主題，細膩的玻璃糖技術與多元裝飾技法完美融合，營造出極具層次感與空間感的立體作品，成功摘得金牌；此外，她在藝術糖霜匾額及果醬畫盤組中收獲 1 金 1 銀，展現出全方位的藝術美學實力。

在創意料理組方面，指導老師王明煌帶領學生以台南在地食材結合西式料理技法，共獲得 1 金 3 銀 3 銅佳績。當中，王明煌老師的金



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公共事務組林怡君、吳尚怡
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將台南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新的特色餐點，另陳祐恩、江柏億及黃至緯分別以雙味鮮魚、三杯雞比薩餃及法式鴨胸等創意料理榮獲銀牌；陳冠豪、胡士宏與吳雨獲得銅牌肯定。

校長張翊峰表示，嘉藥不僅是培育國家考試與專業證照人才的重要搖籃，在各項國內外專業競賽中同樣表現傑出。學生能在專業領域中持續精進，並於競賽舞台上脫穎而出，正是學校長期扎實培訓的成果展現。學校也鼓勵學生跨域學習、勇於跳脫舒適圈，透過不同專業的結合激發更多創新能量，期許所有獲獎同學持續精進專業實力，未來成為引領產業發展的重要人才。