



ETtoday新聞雲

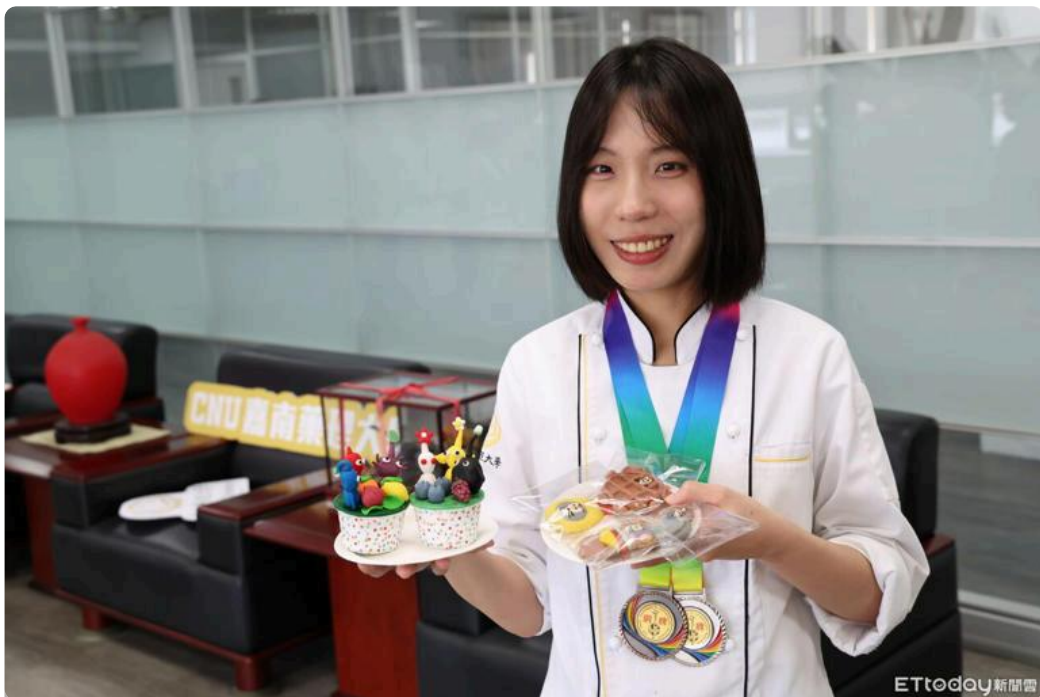


144.6K 粉絲



嘉藥餐旅系國際競賽大放異彩 勇奪8金12銀7銅

ETtoday 的故事 • 2 週 • 已讀取 1 分鐘



嘉藥餐旅系國際競賽大放異彩 勇奪8金12銀7銅

▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加中華奧林匹克盃國際競賽，勇奪8金、12銀、7銅佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

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，師生憑藉扎實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20日親自接見獲獎團隊，肯定師生優異表現，為校爭光。

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，賽事結合美髮、美容、美饌及文創藝術等跨界競技交流。嘉藥餐旅系此次派出烘焙及創意料理團隊參賽，其中烘焙團隊在孫靖玲老師指導下成績最為亮眼，共拿下7金、9銀、4銅，成果豐碩。

來自藥學系的劉玟汝，是嘉藥推動跨領域學習的最佳例子。她因選修餐旅系中式麵食課程，並參加餅乾證照班，進而激發對烘焙的興趣，首次參賽即在「造型創意杯子蛋糕組」以當紅手遊角色「皮克敏」為主題，透過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，再獲銅牌肯定。

餐旅系黃彥慈則是本次競賽最大贏家，個人包辦2金1銀。她首度挑戰「餅乾商品設計」項目，以復活節為主題，運用細膩玻璃糖技術與多元裝飾技法，營造極具層次感與空間感的立體作品，成功摘金；另在藝術糖霜匾額及果醬畫盤組再收下1金1銀，展現全方位藝術美學實力。

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1金、3銀、3銅佳績。王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念結合台南特色虱目魚與傳統豆干，打造兼具健康與創新的特色餐點。

此外，學生陳祐恩、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、胡士宏與吳雨也在競賽中獲得銅牌肯定，展現嘉藥餐旅系在料理創意與實作技術上的培育成果。

校長張翊峰表示，嘉藥不僅是培育國家考試及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。學生能在專業領域持續精進，並在競賽舞台上脫穎而出，正是學校長期扎實培訓的成果。

張翊峰指出，學校鼓勵學生跨域學習、勇於跳脫舒適圈，透過不同專業結合激發更多創新能量。期許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。

嘉藥餐旅系國際競賽大放異彩 勇奪8金12銀7銅



▲嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加中華奧林匹克盃國際競賽，勇奪8金、12銀、7銅佳績。(記者林東良翻攝，下同)

記者林東良／台南報導

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，師生憑藉扎實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20日親自接見獲獎團隊，肯定師生優異表現，為校爭光。

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，賽事結合美髮、美容、美饌及文創藝術等跨界競技交流。嘉藥餐旅系此次派出烘焙及創意料理團隊參賽，其中烘焙團隊在孫靖玲老師指導下成績最為亮眼，共拿下7金、9銀、4銅，成果豐碩。

來自藥學系的劉玟汝，是嘉藥推動跨領域學習的最佳例子。她因選修餐旅系中式麵食課程，並參加餅乾證照班，進而激發對烘焙的興趣，首次參賽即在「造型創意杯子蛋糕組」以當紅手遊角色「皮克敏」為主題，透過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，再獲銅牌肯定。



餐旅系黃彥慈則是本次競賽最大贏家，個人包辦2金1銀。她首度挑戰「餅乾商品設計」項目，以復活節為主題，運用細膩玻璃糖技術與多元裝飾技法，營造極具層次感與空間感的立體作品，成功摘金；另在藝術糖霜匾額及果醬畫盤組再收下1金1銀，展現全方位藝術美學實力。

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1金、3銀、3銅佳績。王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念結合台南特色虱目魚與傳統豆干，打造兼具健康與創新的特色餐點。



此外，學生陳祐恩、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、胡士宏與吳雨也在競賽中獲得銅牌肯定，展現嘉藥餐旅系在料理創意與實作技術上的培育成果。

校長張翊峰表示，嘉藥不僅是培育國家考試及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。學生能在專業領域持續精進，並在競賽舞台上脫穎而出，正是學校長期扎實培訓的成果。



張翊峰指出，學校鼓勵學生跨域學習、勇於跳脫舒適圈，透過不同專業結合激發更多創新能量。期許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。

※本文版權所有，非經授權，不得轉載。[ETtoday著作權聲明]※

地方

嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光

大成報 2026-05-20 17:23 3 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f



重點摘要

- 嘉南藥理大學餐旅管理系師生在「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，共獲得27面獎牌，包含8金、12銀、7銅。
- 烘焙團隊表現亮眼，在孫靖玲老師指導下，共拿下7金9銀4銅的佳績。
- 藥學系學生劉玟汝跨領域學習，選修餐旅系課程後，在烘焙競賽中獲得1銀1銅。
- 餐旅系學生黃彥慈個人包辦2金1銀，展現全方位的藝術美學實力。

#烘焙

#創意料理

#國際競賽

#餐旅管理系

相關人物：

張翊峰

孫靖玲

王明煌

相關組織：

嘉南藥理大學



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

 讀到一半，先表個態？



讚



愛

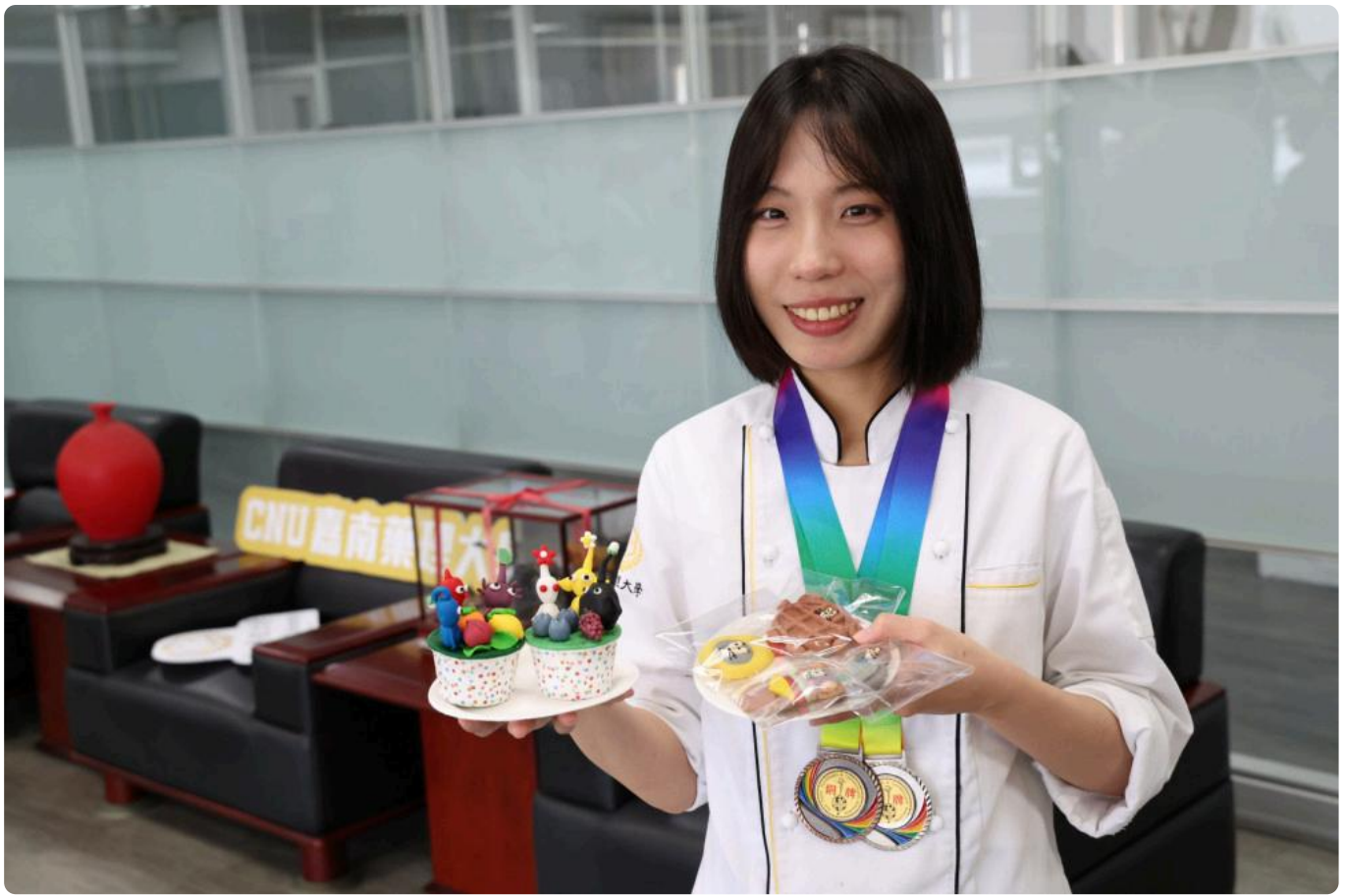


哇

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。





2026-05-20 17:23:27 新聞來源：大成報

嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光



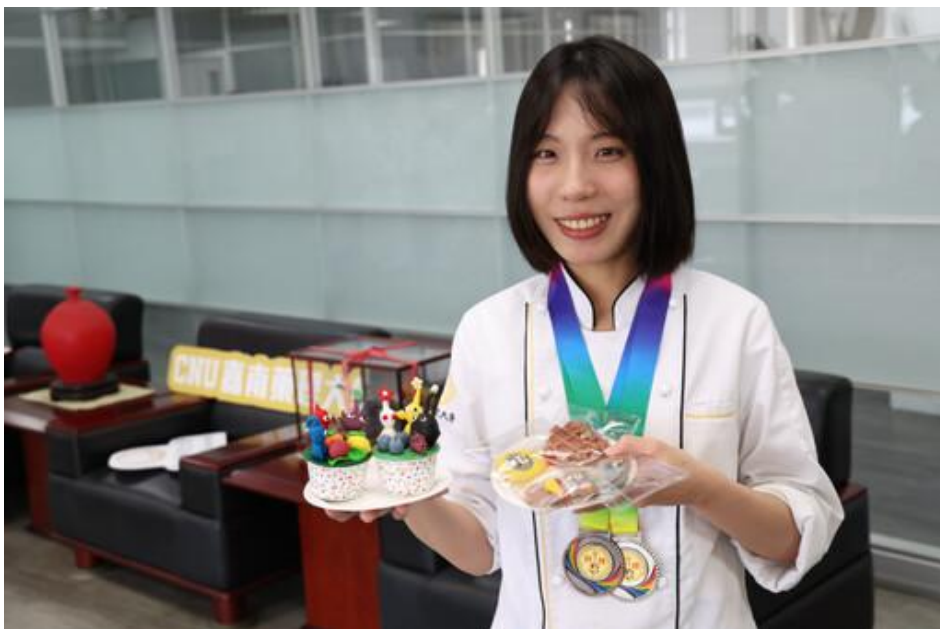
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實的實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌。校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光

新聞聯訪中心 2026-05-20



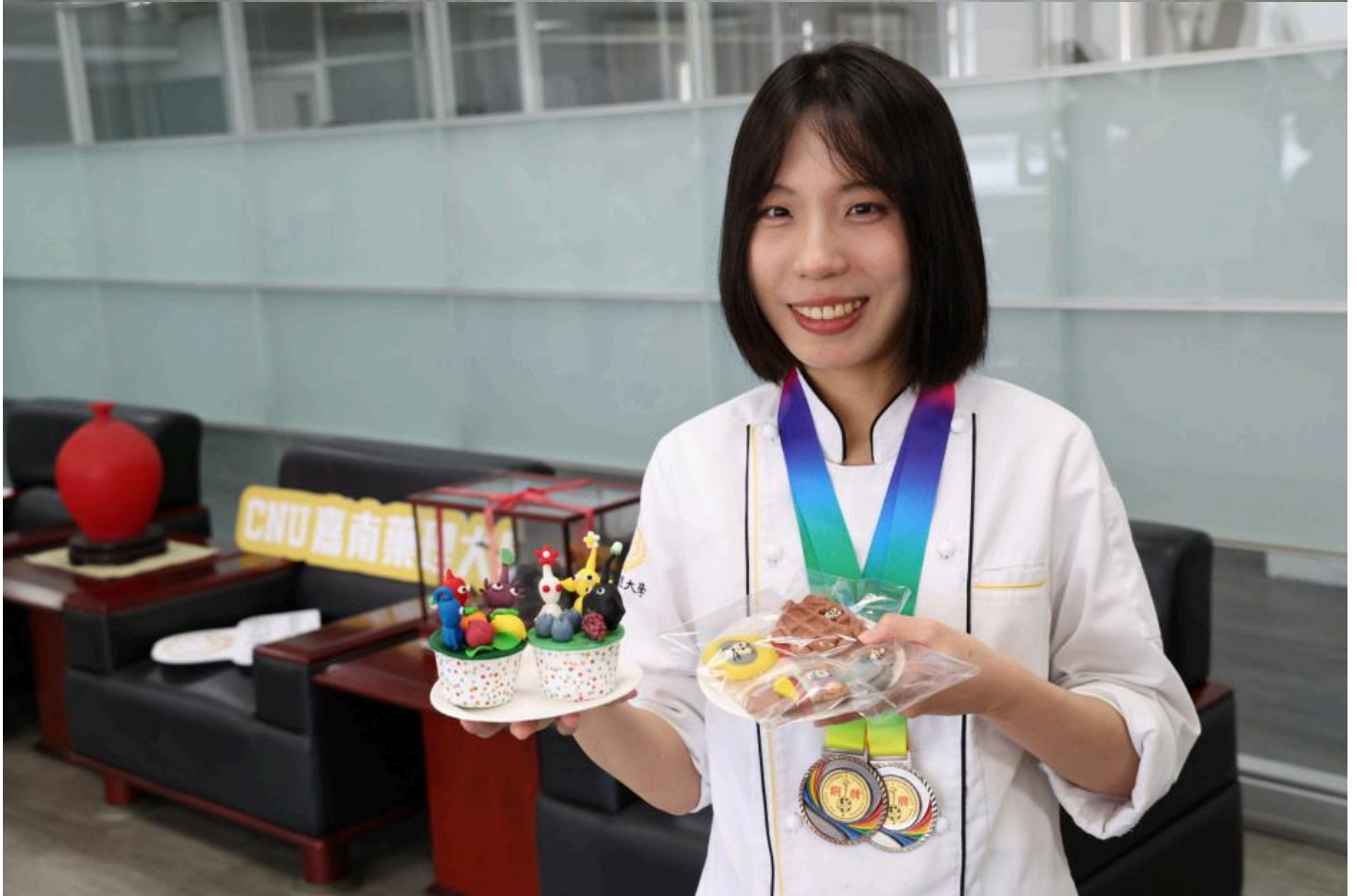
【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實的實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌。校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



新聞來源：https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=311839

.消費生活

.社會

新聞來源:大成報

嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光

By 新聞聯訪中心 5月20, 2026





【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

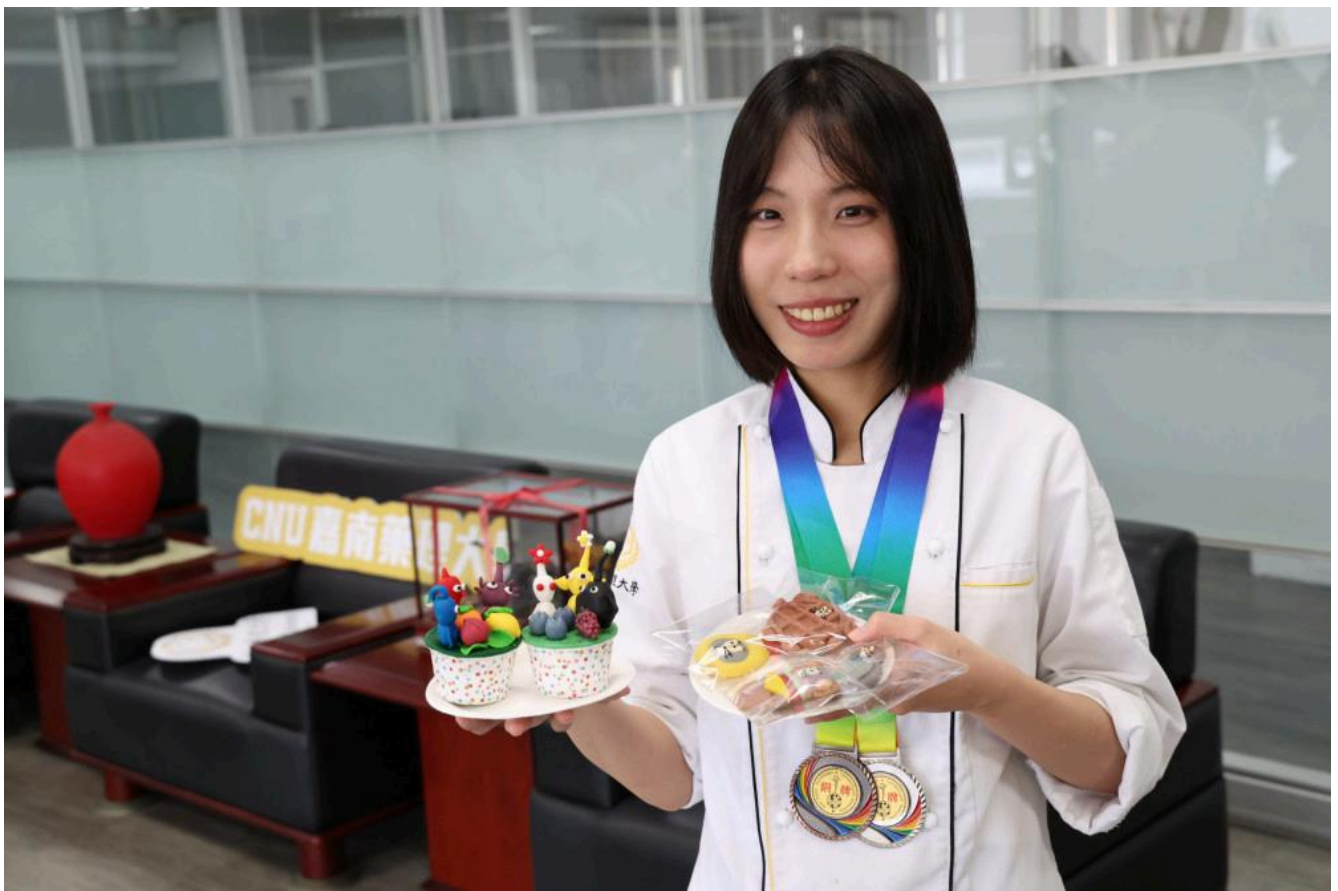
本屆中華奧林匹克盃由中華亞太奧林匹克美業交流協會主辦，是一場匯聚美髮、美容、美饌及文創藝術的跨界交流賽事。嘉藥烘焙團隊在孫靖玲老師指導下表現最為亮眼，共拿下7金9銀4銅佳績，成果豐碩。

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。



新聞來源：https://greatnews.com.tw/news_pagein.php?iType=1010&n_id=311839

— 地方

嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光



大成報

自 5 月. 20, 2026





【大成報記者杜忠聰 / 臺南報導】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。

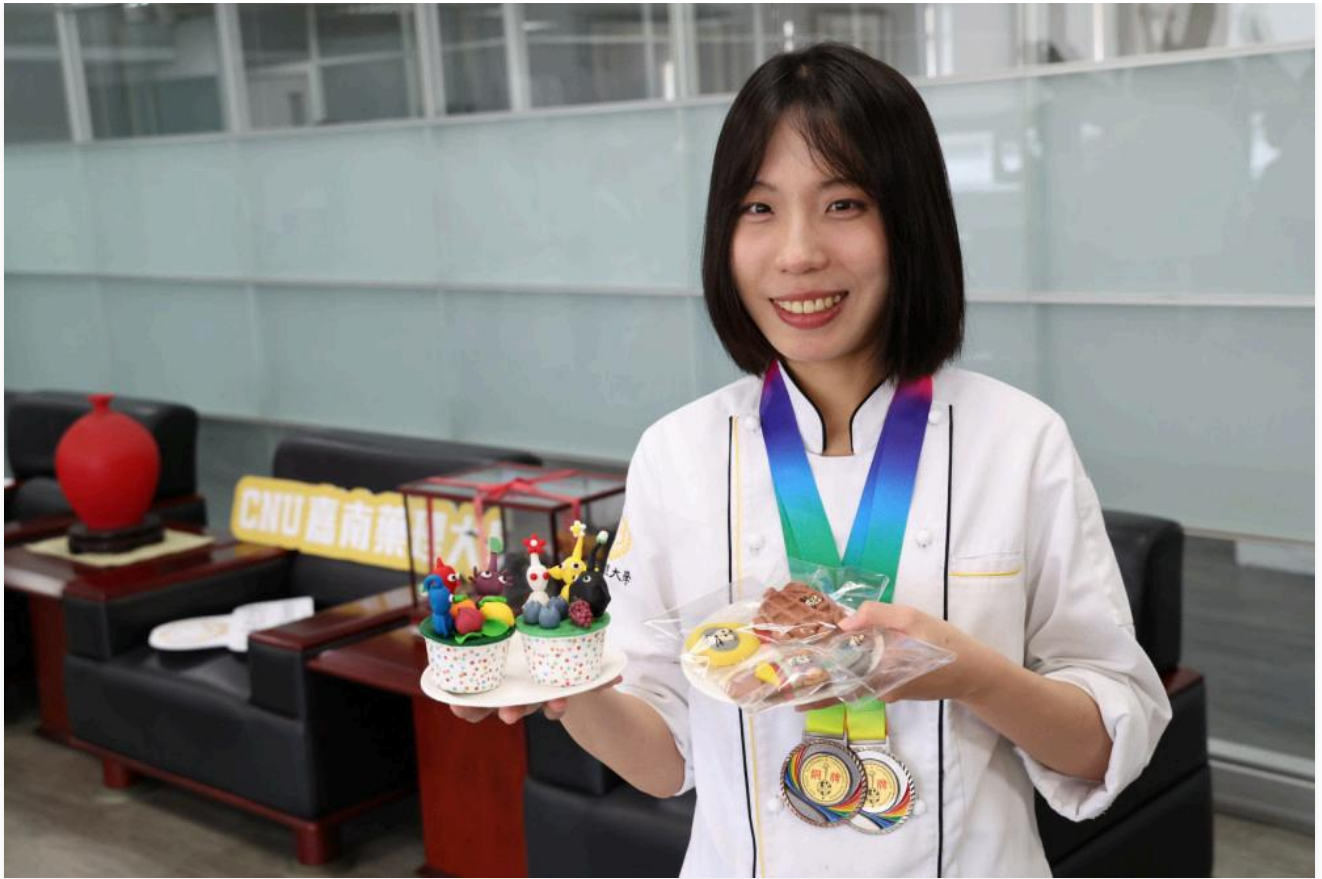
來自藥學系的劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習的最佳典範，因選修餐旅系中式麵食課程並參加餅乾證照班，激發對烘焙的興趣，首次參賽便嶄露頭角，在「造型創意杯子蛋糕組」中，以當紅手遊角色「皮克敏」為主題，憑藉栩栩如生的造型與鮮明活潑的色彩搭配，奪得銀牌；另在「餅乾商品設計組」以湯姆貓與傑利鼠為主題，再獲銅牌。餐旅系黃彥慈同學則是本次競賽的最大贏家，個人包辦 2 金 1 銀，首度挑戰「餅乾商品設計」項目的她，以復活節為主題，細膩的玻璃糖技術與多元裝飾技法完美融合，營造出極具層次感與空間感的立體作品，成功摘得金牌；此外，她在藝術糖霜匾額及果醬畫盤組中收獲 1 金 1 銀，展現出全方位的藝術美學實力。

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

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。





充電計畫

喜歡這篇文章嗎？歡迎幫作者充電，好內容值得更多人支持

 幫作者充電

瞭解詳情

查看 TX Hash |  認證

原報導傳送門 >

嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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

2026-05-20 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。

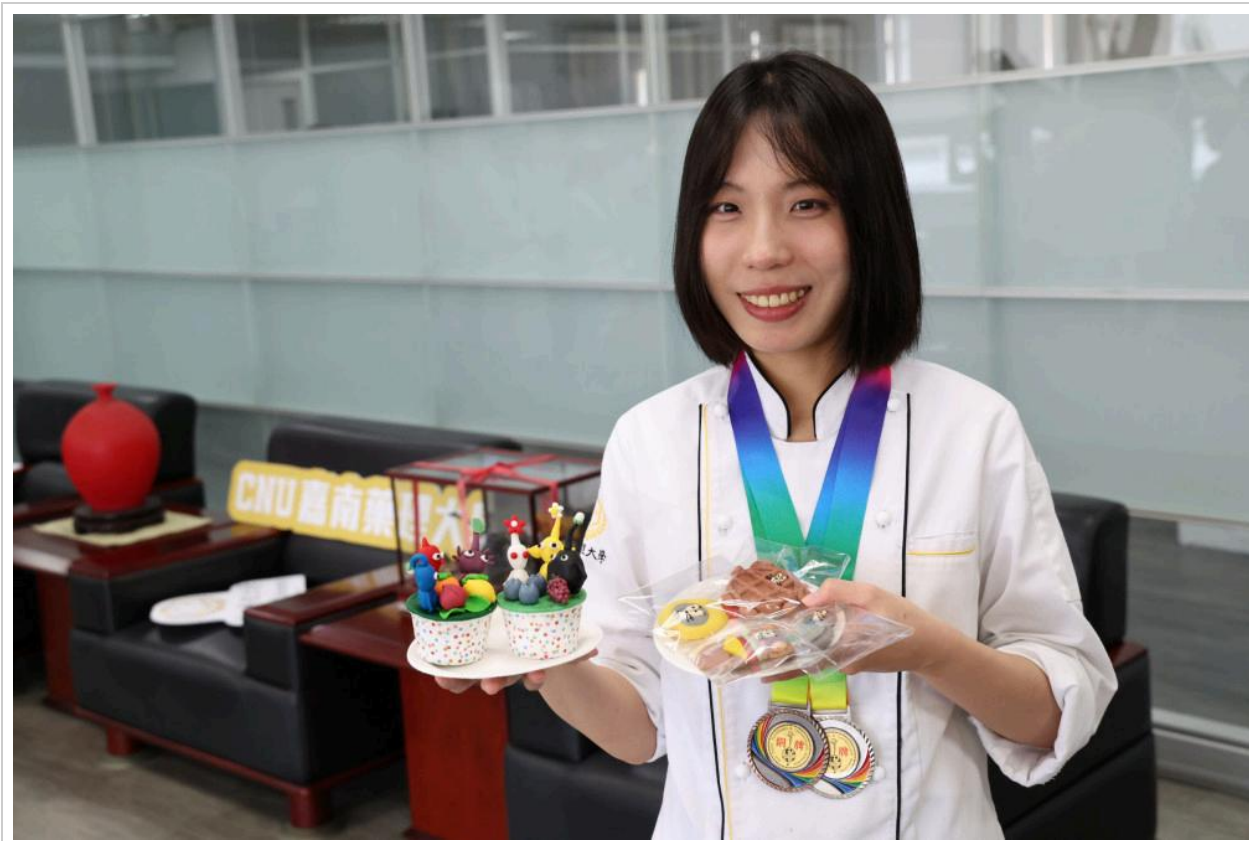
本屆中華奧林匹克盃由中華亞太奧林匹克美業交流協會主辦，是一場匯聚美髮、美容、美饌及文創藝術的跨界交流賽事。嘉藥烘焙團隊在孫靖玲老師指導下表現最為亮眼，共拿下7金9銀4銅佳績，成果豐碩。

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。





嘉南藥理大學師生勇奪國際大賽 27 金銀銅 餐飲團隊全壘打為校爭光

大成報 大成報/大成報

21 小時前



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】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。

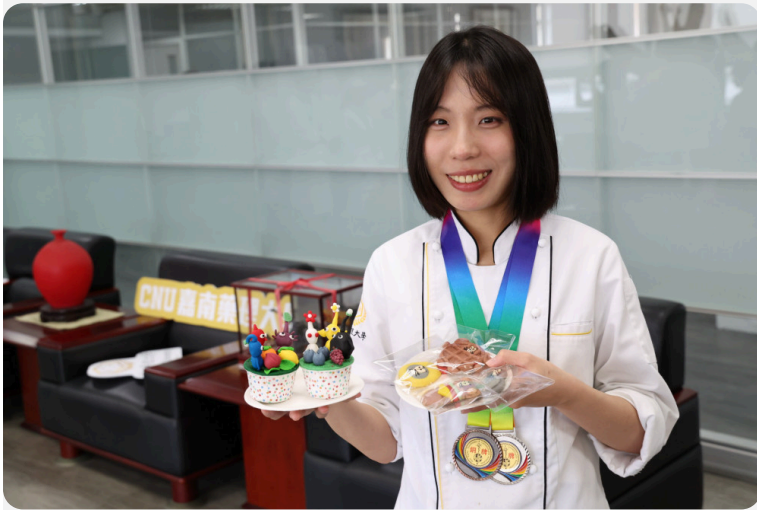
本屆中華奧林匹克盃由中華亞太奧林匹克美業交流協會主辦，是一場匯聚美髮、美容、美饌及文創藝術的跨界交流賽事。嘉藥烘焙團隊在孫靖玲老師指導下表現最為亮眼，共拿下7金9銀4銅佳績，成果豐碩。

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。





中央通訊社



40.6K 粉絲



嘉藥師生勇奪國際大賽27面金、銀、銅牌 為校爭光

2 週 • 已讀取 1 分鐘

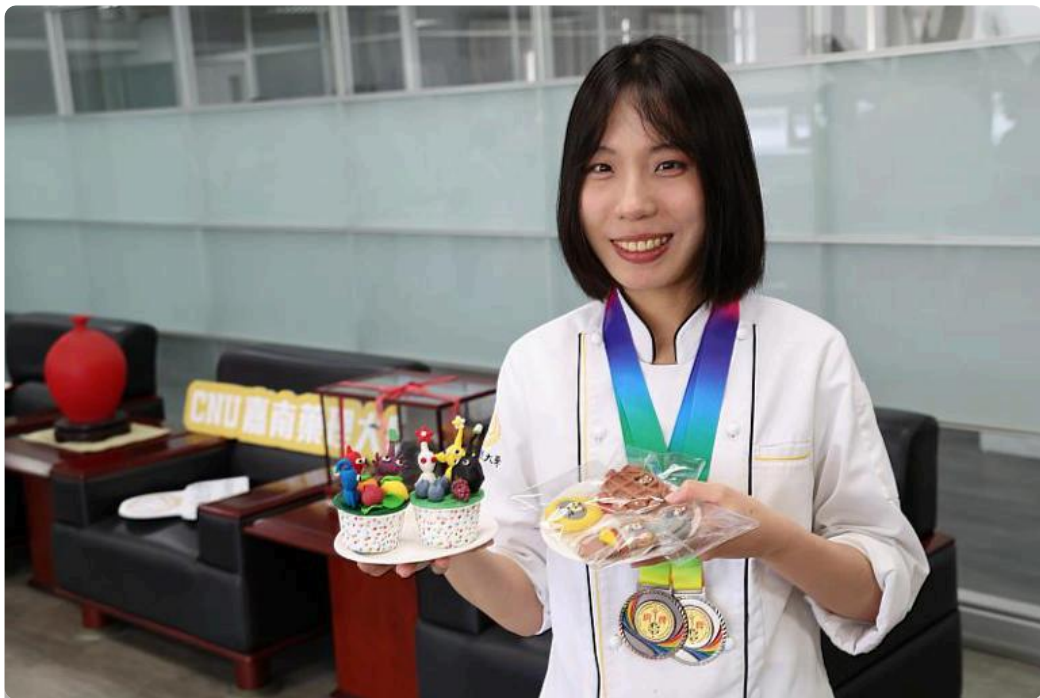
(中央社訊息服務20260521 09:58:01)嘉南藥理大學餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實的實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌。校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



嘉藥師生勇奪國際大賽27金銀銅為校爭光。

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。



嘉藥藥學系劉玟汝在「造型創意杯子蛋糕組」奪得銀牌。



嘉藥餐旅系黃彥慈是最大贏家個人包辦2金1銀。

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。

2026-05-21 09:52:27 新聞來源：中央社

嘉藥師生勇奪國際大賽27面金、銀、銅牌 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。

嘉藥師生勇奪國際大賽27面 金、銀、銅牌 為校爭光

發稿時間：2026/05/21 09:52:27

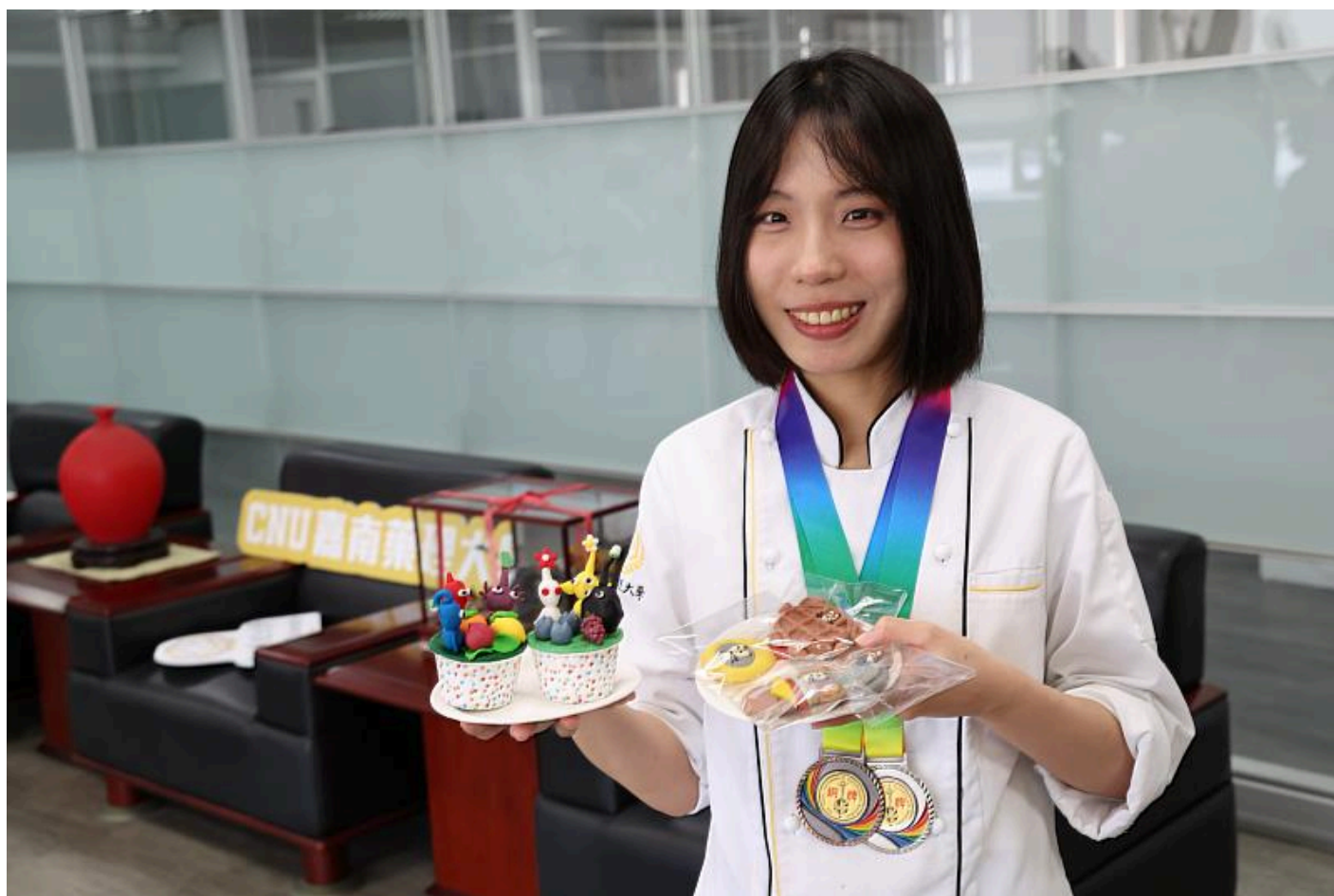
(中央社訊息服務20260521 09:58:01)嘉南藥理大學餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實的實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌。校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



嘉藥師生勇奪國際大賽27金銀銅為校爭光。

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。



嘉藥藥學系劉玟汝在「造型創意杯子蛋糕組」奪得銀牌。



嘉藥餐旅系黃彥慈是最大贏家個人包辦2金1銀。

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。

嘉藥師生勇奪國際大賽27面金、銀、銅牌 為校爭光

中央社 中央社/

5 天前

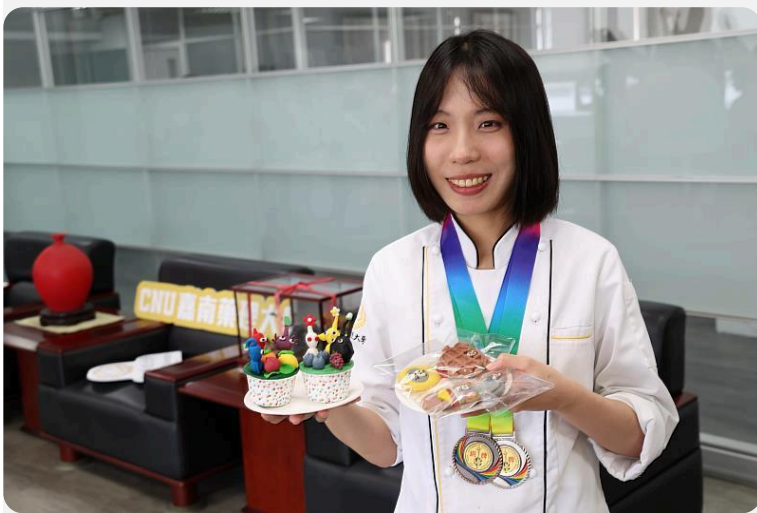
(中央社訊息服務20260521 09:58:01)嘉南藥理大學餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實的實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌。校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。

嘉藥師生勇奪國際大賽27面金、銀、銅牌



中華日報

更新於 05月20日20:48 • 發布於 05月20日20:48



嘉藥師生勇奪國際大賽二十七面金、銀、銅牌，校長張翊峰（二排右五）接見獲獎團隊。（記者黃文記攝）

記者黃文記 / 仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系在「二〇二六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，憑藉紮實的實作能力與創意巧思，一舉奪下八金、十二銀、七銅，共二十七面獎牌。校長張翊峰二十日接見獲獎團隊，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，共拿下七金、九銀、四銅佳績，成果豐碩。

來自藥學系的劉玟汝同學，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，個人包辦二金一銀，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一金一銀，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，共獲得一金三銀三銅佳績。當中，王明煌老師的金牌作品「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。

嘉藥師生勇奪國際大賽27面金、銀、銅牌

CDNS E

2026年5月20

日



嘉藥師生勇奪國際大賽二十七面金、銀、銅牌，校長張翊峰（二排右五）接見獲獎團隊。（記者黃文記攝）

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系在「二〇二六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，憑藉紮實的實作能力與創意巧思，一舉奪下八金、十二銀、七銅，共二十七面獎牌。校長張翊峰二十日接見獲獎團隊，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，共拿下七金、九銀、四銅佳績，成果豐碩。

來自藥學系的劉玟汝同學，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。

延伸閱讀



傑人盃書法比賽得獎作品來到龍津高中 師生一同體驗文字藝術之美

互傳媒



桃亮桃園

餐旅系黃彥慈同學則是本次競賽的最大贏家，個人包辦二金一銀，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一金一銀，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，共獲得一金三銀三銅佳績。當中，王明煌老師的金牌作品「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。



中華新聞雲

China Daily News



嘉藥師生勇奪國際大賽27面金、銀、銅牌

2026-05-20 校園



嘉藥師生勇奪國際大賽二十七面金、銀、銅牌，校長張翊峰（二排右五）接見獲獎團隊。（記者黃文記攝）

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學餐旅管理系在「二〇二六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，憑藉紮實的實作能力與創意巧思，一舉奪下八金、十二銀、七銅，共二十七面獎牌。校長張翊峰二十日接見獲獎團隊，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，共拿下七金、九銀、四銅佳績，成果豐碩。

來自藥學系的劉玟汝同學，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，個人包辦二金一銀，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一金一銀，展現出全方位的藝術美學實力。

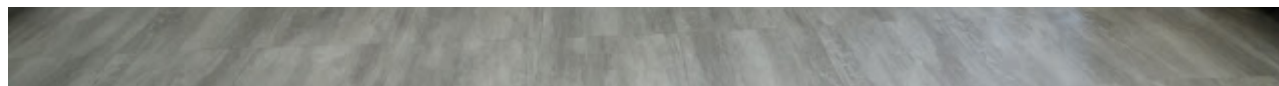
在創意料理組方面，指導老師王明煌帶領學生以台南在地食材結合西式料理技法，共獲得一金三銀三銅佳績。當中，王明煌老師的金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將台南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新的特色餐點，另陳祐恩、江柏億及黃至緯分別以雙味鮮魚、三杯雞比薩餃及法式鴨胸等創意料理榮獲銀牌；陳冠豪、胡士宏與吳雨獲得銅牌肯定。

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「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。

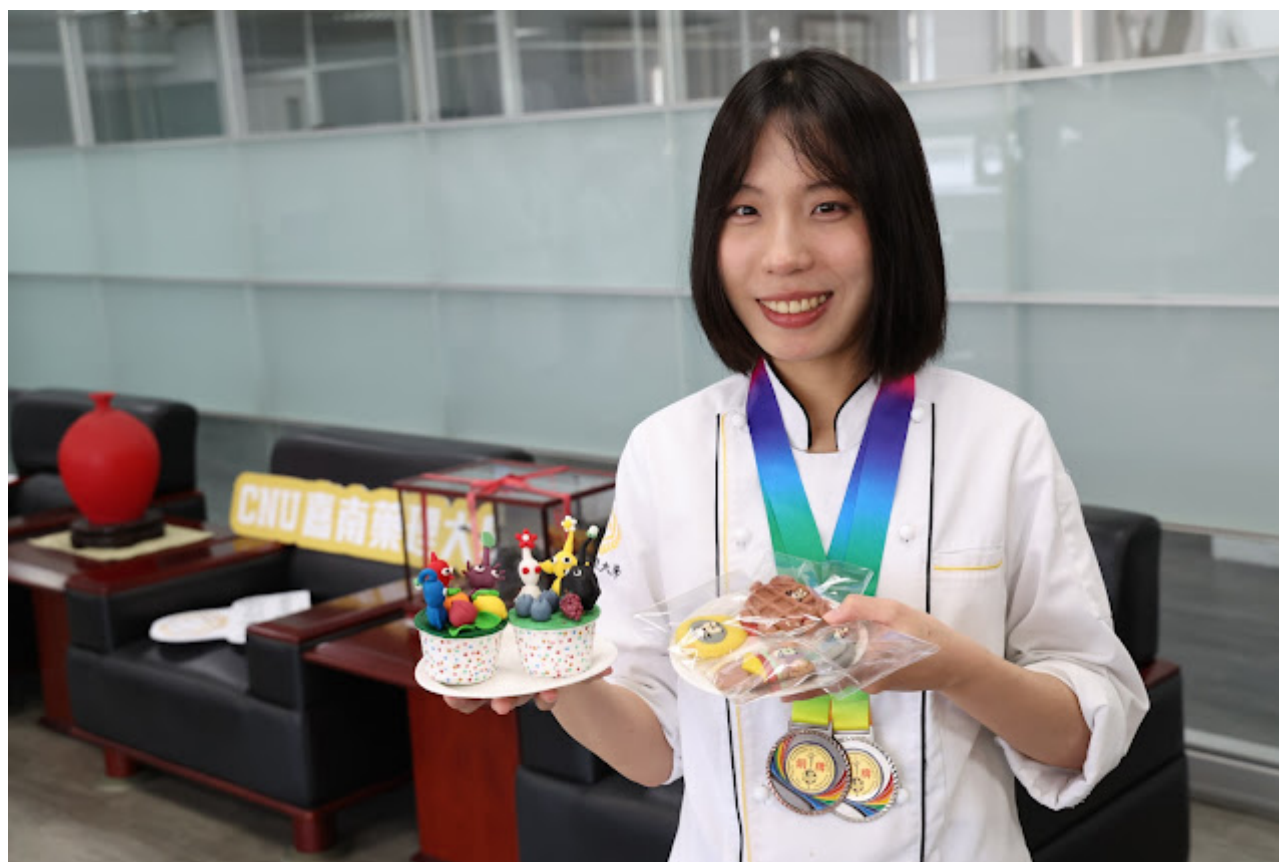




本屆中華奧林匹克盃由中華亞太奧林匹克美業交流協會主辦，是一場匯聚美髮、美容、美饌及文創藝術的跨界交流賽事；嘉藥烘焙團隊在孫靖玲老師指導下表現最為亮眼，共拿下7金9銀4銅佳績，成果豐碩。

來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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。

▣旅遊勝地





餐旅系黃彥慈同學則是本次競賽最大贏家，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**，展現出全方位藝術美學實力。

運動

在創意料理組方面，指導老師王明煌帶領學生以臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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。

深入瞭解

科學

城市與當地指南

教育資源

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重要人才。

即時新聞 綜合新聞

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

By 快通新聞 記者蔡文雄報導

5月20, 2026



【快通新聞記者蔡文雄/台南報導】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。

圖說：嘉藥烘焙團隊表現最為亮眼拿下7金9銀4銅佳績。





綜合

嘉藥師生勇奪國際大賽27面金銀銅牌 餐飲團隊全壘打為校爭光

Posted By: TainanTalk 21 5 月, 2026 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕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。



(圖說) 嘉藥師生勇奪國際大賽27面金銀銅牌，為校爭光。(記者鄭德政攝)
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。



(圖說) 嘉藥烘焙團隊表現最為亮眼，拿下7金9銀4銅佳績。(記者鄭德政攝)

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。



(圖說) 嘉藥餐旅系黃彥慈是最大贏家，個人包辦2金1銀。(記者鄭德政攝)
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。



（圖說）嘉藥藥學系劉玟汝在「造型創意杯子蛋糕組」奪得銀牌。（記者鄭德政攝）
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。

生活情報

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光

勁報 2026-05-20 16:05 3 分鐘閱讀

A-

A

A+

L

f



重點摘要

- 嘉南藥理大學餐旅管理系在國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學競賽中，共獲得27面獎牌，包含8金、12銀、7銅。
- 嘉藥烘焙團隊表現亮眼，在孫靖玲老師指導下奪下7金9銀4銅，其中學生劉玟汝以「皮克敏」造型杯子蛋糕獲得銀牌。
- 餐旅系學生黃彥慈個人勇奪2金1銀，在「餅乾商品設計」項目中以復活節主題作品摘金，並在糖霜匾額及果醬畫盤組獲獎。

#烘焙

#創意料理

#國際競賽

#餐旅管理系

相關人物：

張翊峰

相關組織：

嘉南藥理大學



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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。

🤔 讀到一半，先表個態？



讚

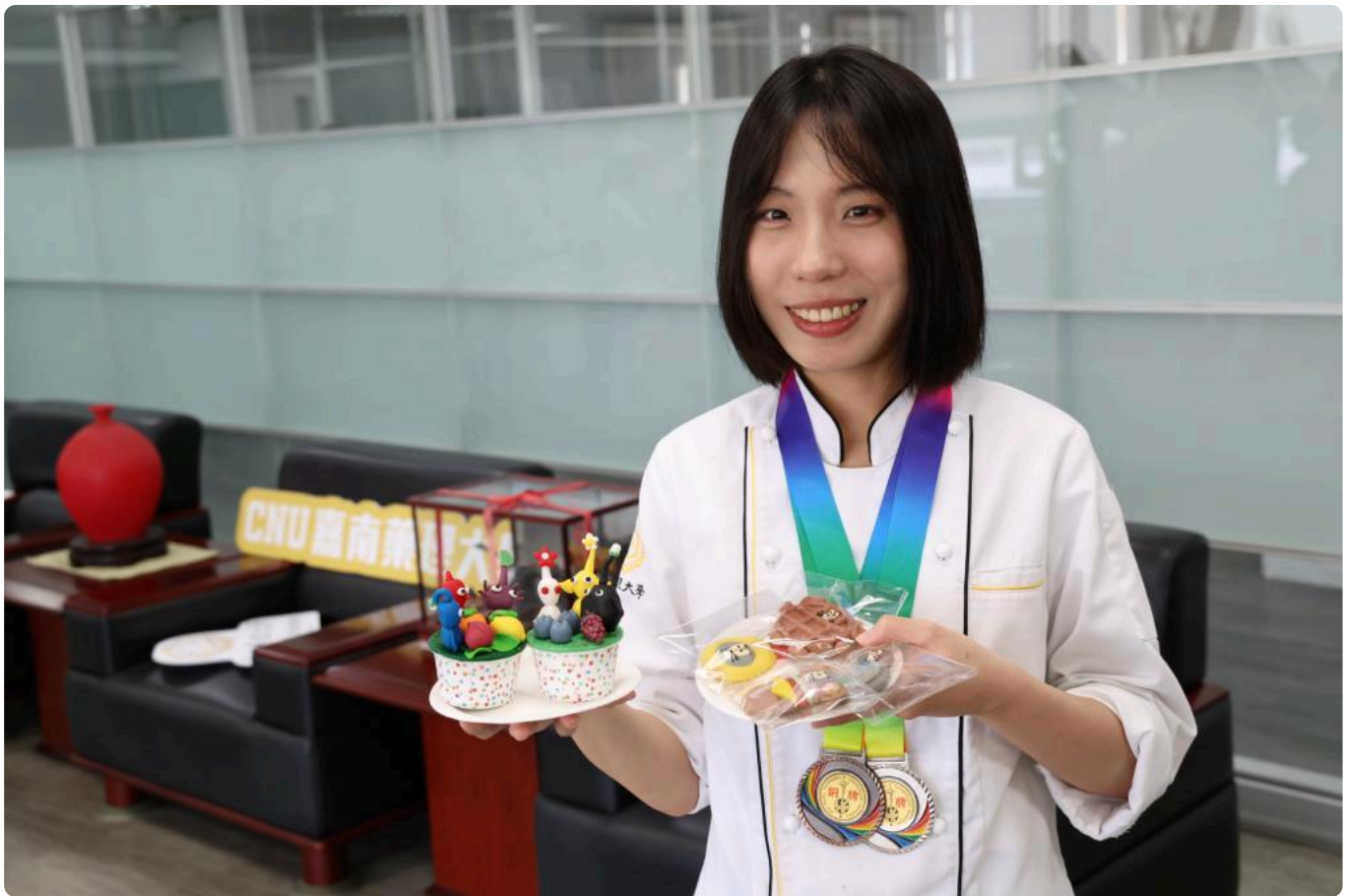


愛



哇

還沒有人反應，當第一個！



餐旅系黃彥慈同學則是本次競賽最大贏家，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光



勁報

更新於 05月20日16:05 • 發布於 05月20日16:05



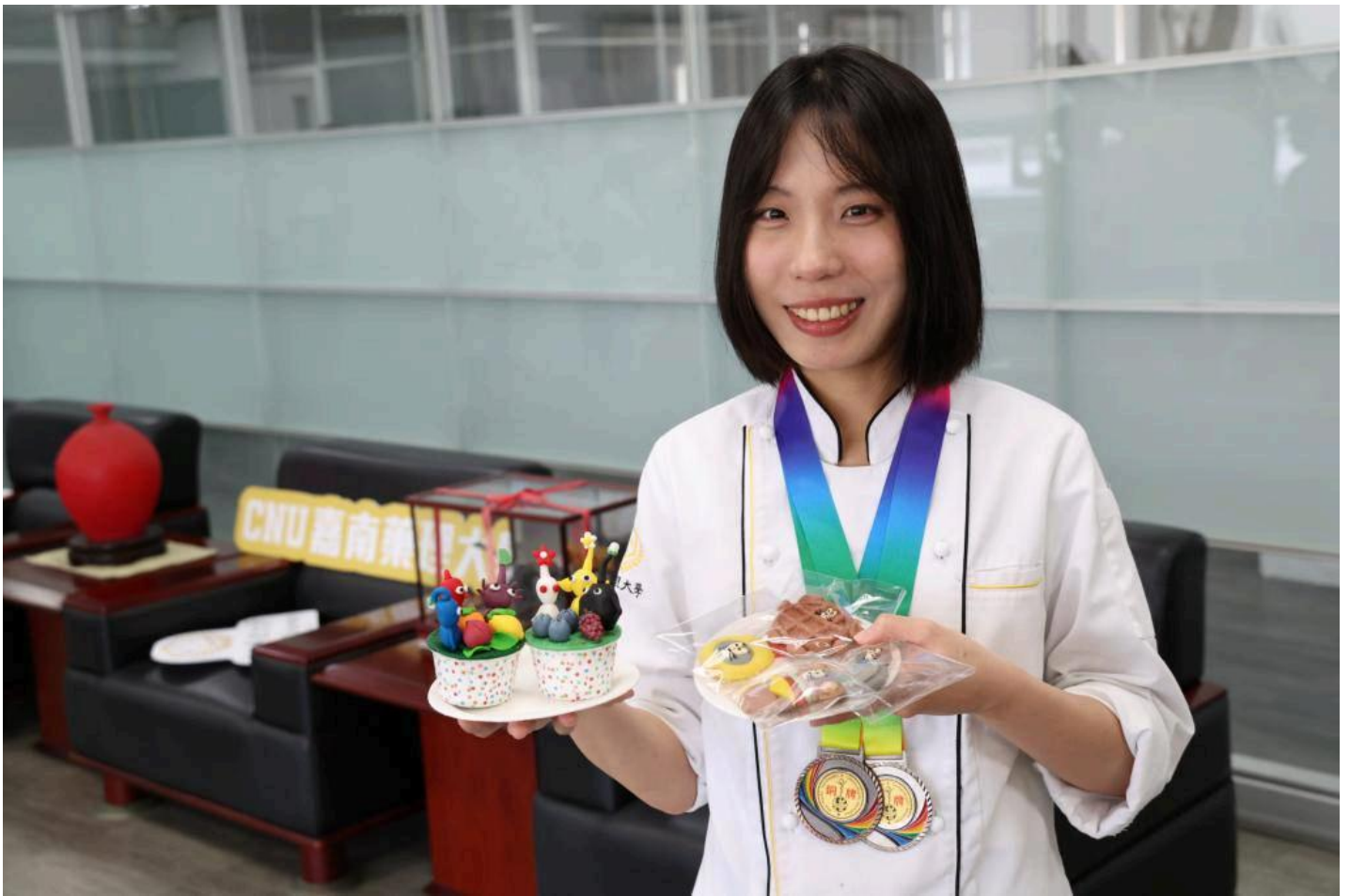
【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌；校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



廣告 (請繼續閱讀本文)

來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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。



廣告 (請繼續閱讀本文)

餐旅系黃彥慈同學則是本次競賽最大贏家，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，展現出全方位藝術美學實力。



廣告 (請繼續閱讀本文)

在創意料理組方面，指導老師王明煌帶領學生以臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。



2026-05-20 16:05:00 新聞來源：勁報

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光

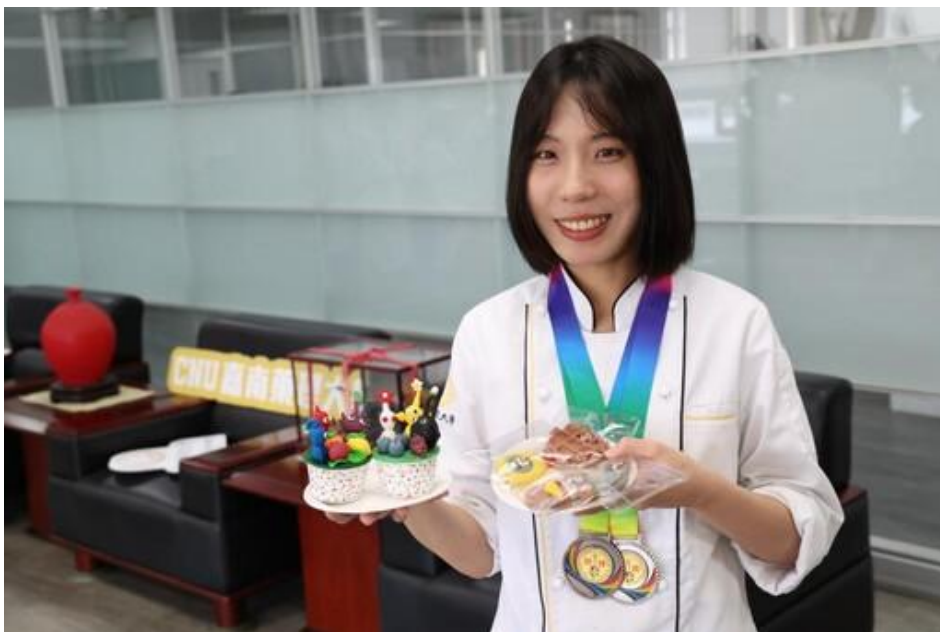


【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌；校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。

社會

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光

新聞聯訪中心 2026-05-20

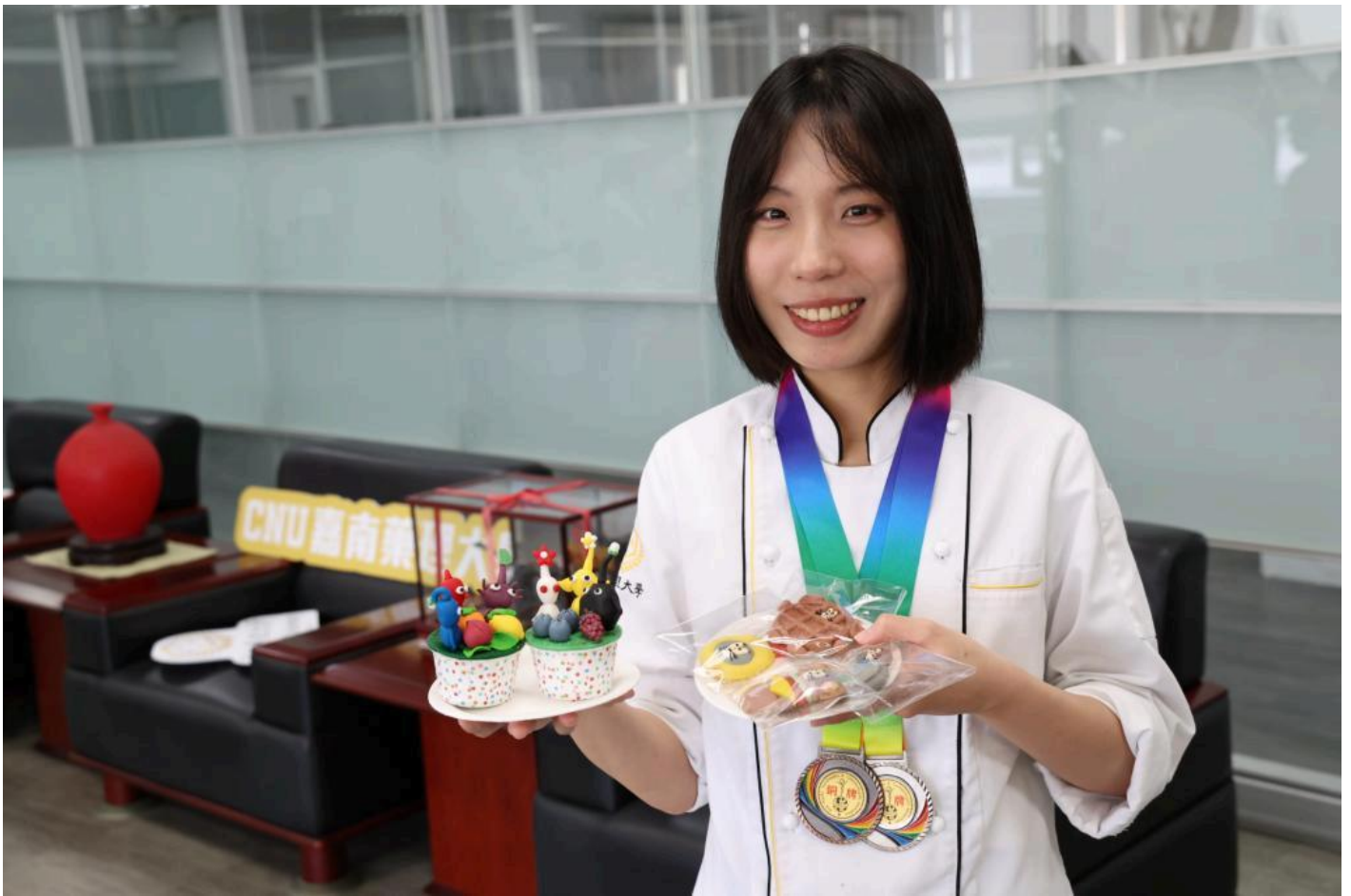


【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌；校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。

新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=291382

地方新鮮事

社會

新聞來源:勁報

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光

By 新聞聯訪中心 5月20, 2026



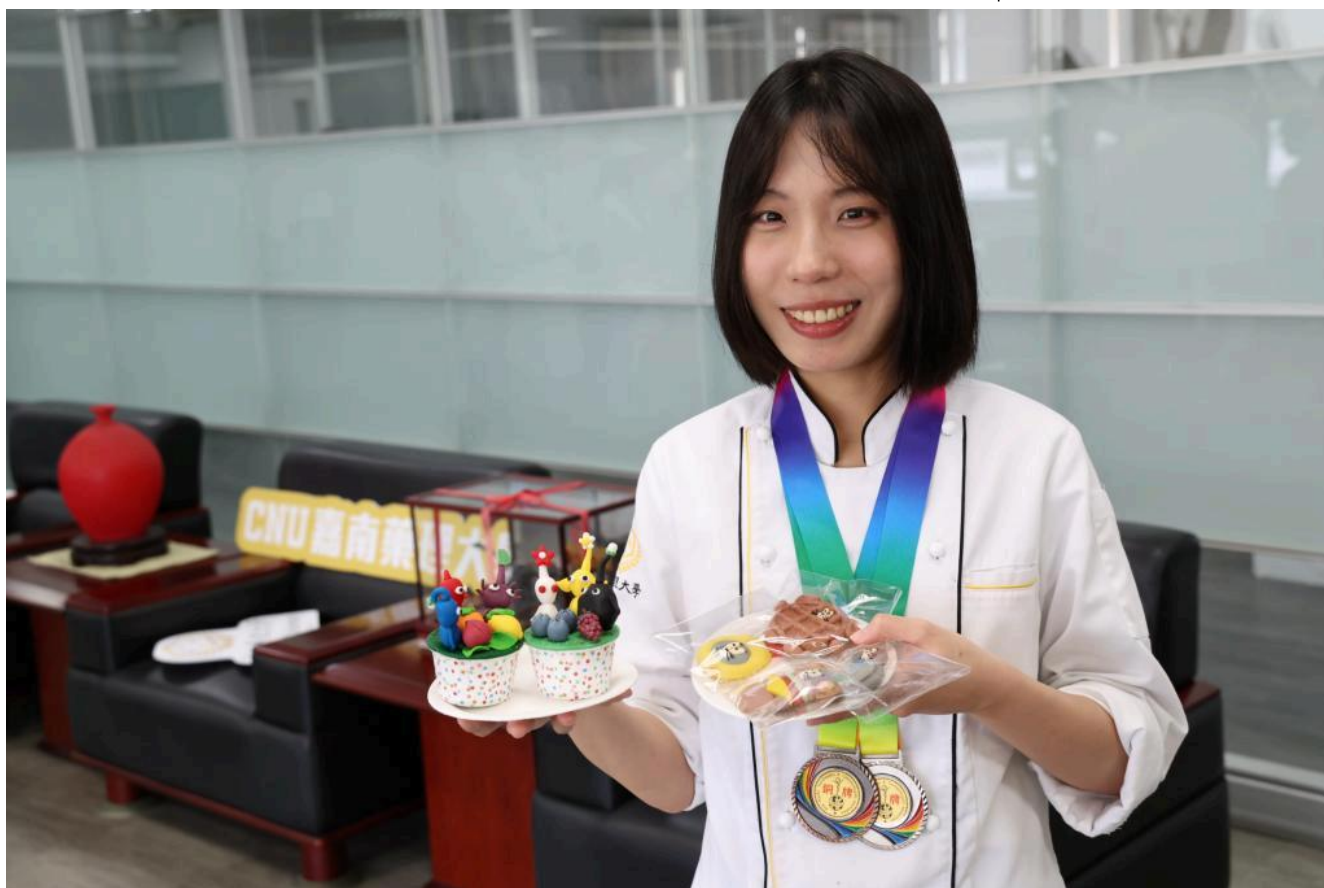


【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌；校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。

新聞來源：https://twpowernews.com/news_pagein.php?iType=1003&n_id=291382

—— 生活

嘉藥國際賽勇奪 27 金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光



自 5 月. 20, 2026

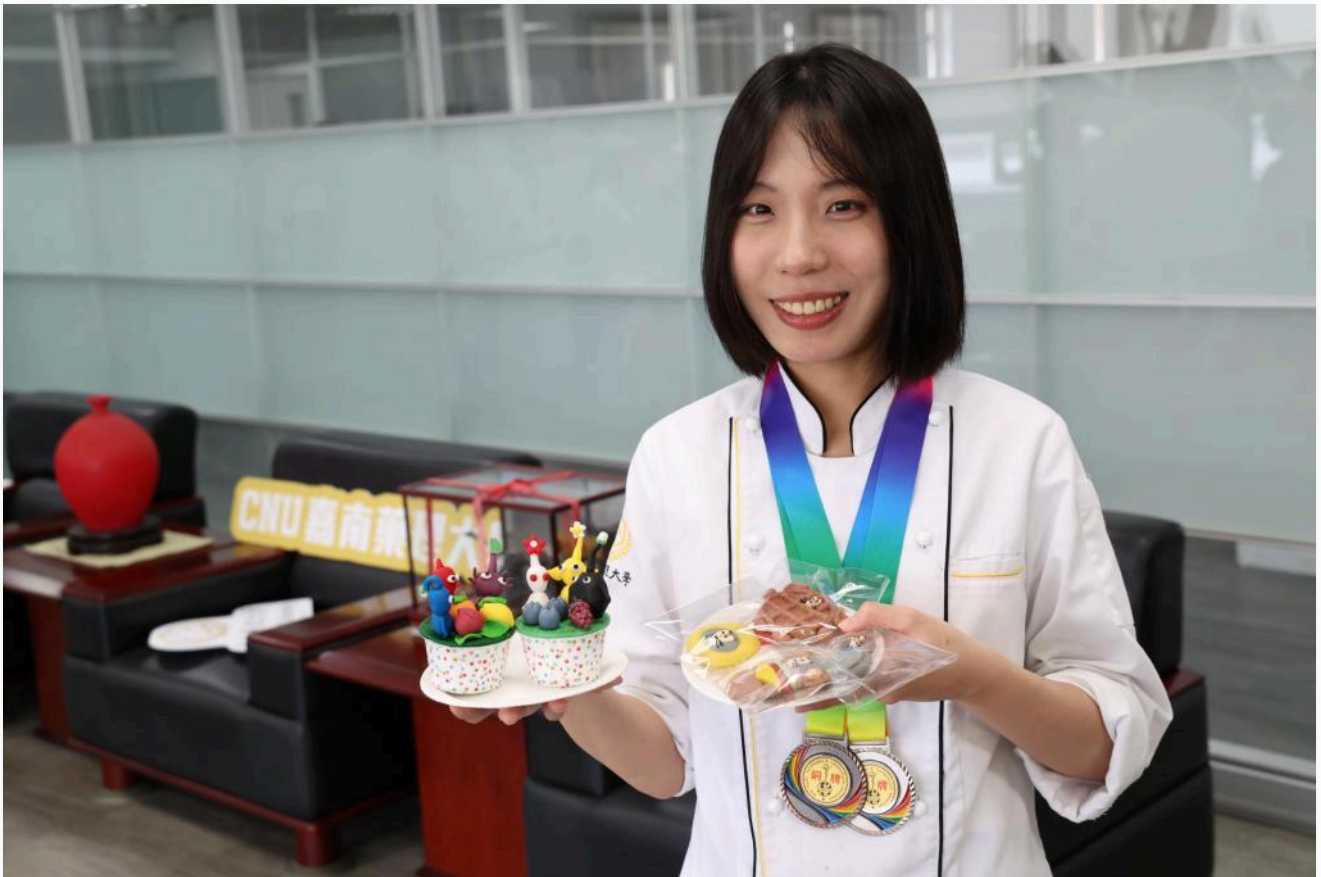


【勁報記者于郁金 / 臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026 中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下 8 金、12 銀、7 銅，共 27 面獎牌；校長張翊峰於 20 日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。



充電計畫

喜歡這篇文章嗎？歡迎幫作者充電，好內容值得更多人支持

 幫作者充電

瞭解詳情

查看 TX Hash |  認證

原報導傳送門 >

【文化藝術】

分享：



嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光

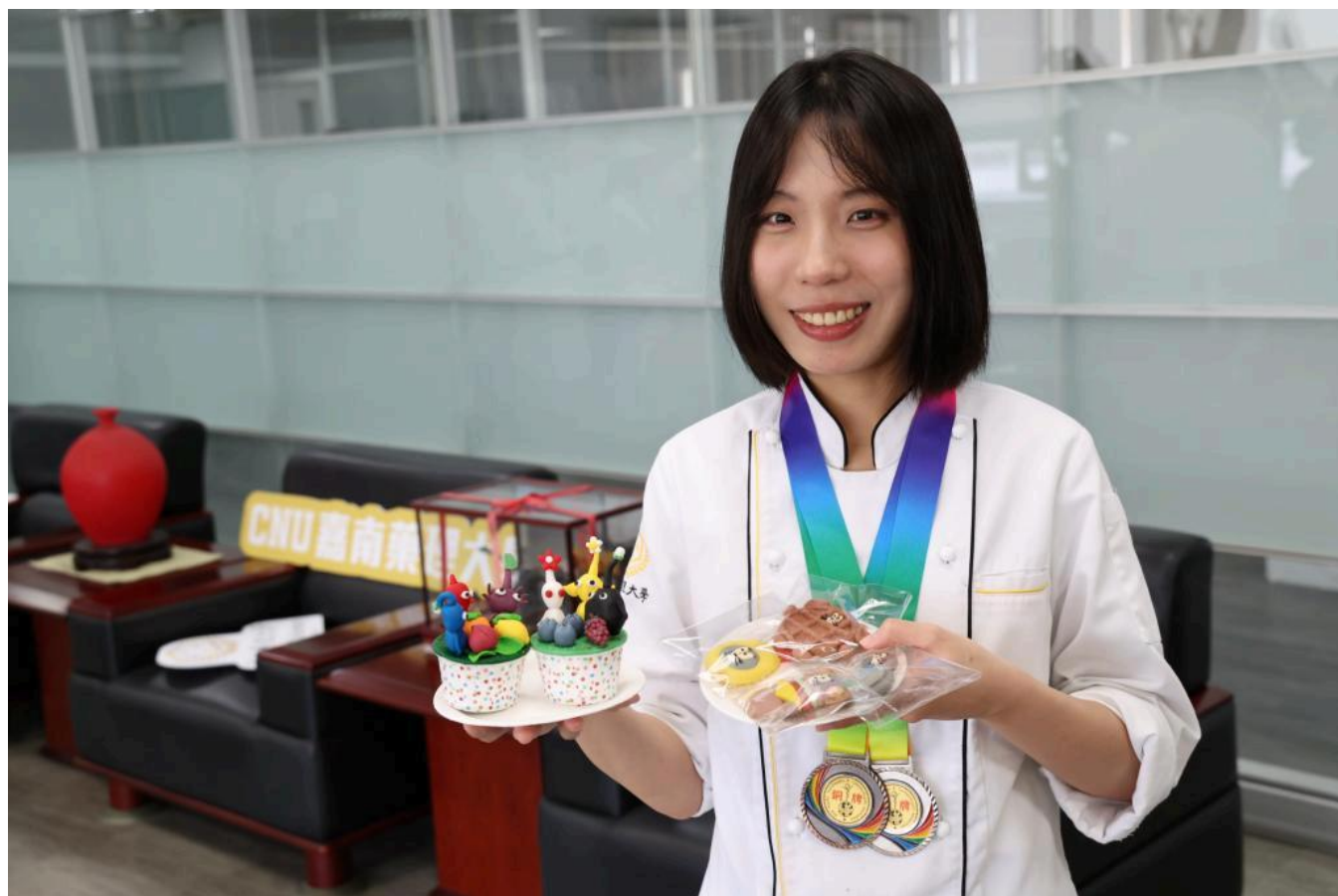


2026-05-20 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌；校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。

嘉藥國際賽勇奪27金銀銅！師生餐飲團隊全壘打為校爭光

勁報 勁報/勁報

23 小時前

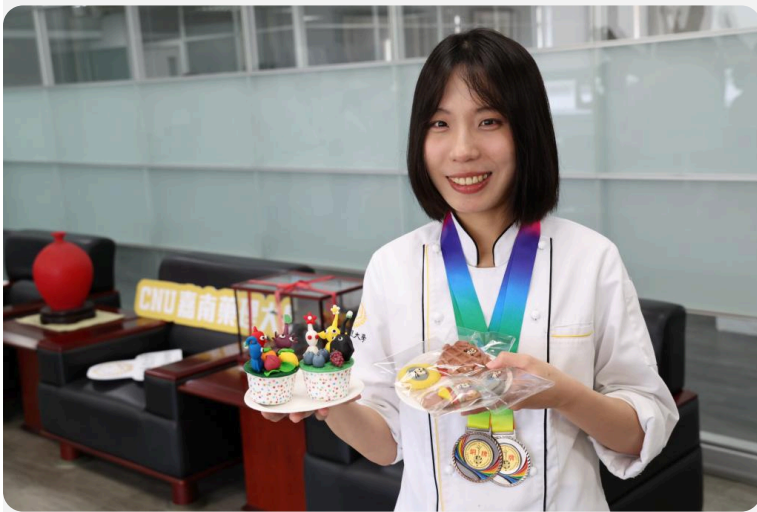


【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學傳捷報！該校餐旅管理系在「2026中華奧林匹克盃國際美業交流競技暨美饌文創藝術美學」競賽中表現亮眼，憑藉扎實實作能力與創意巧思，一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌；校長張翊峰於20日親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。

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。



來自藥學系劉玟汝同學，是嘉藥推動跨領域學習最佳典範，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，憑藉栩栩如生造型與鮮明活潑色彩搭配，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臺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，王明煌老師金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，以西式漢堡概念將臺南特色虱目魚與傳統豆干結合，成功打造兼具健康與創新特色餐點；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重要人才。

南天地方新聞的貼文

南天地方新聞——在嘉南藥理大學 Chia Nan University of Pharma...

5月20日下午4:59 · 台南市 · 🌐

嘉藥國際賽奪27獎牌 餐旅團隊大放異彩

嘉南藥理大學 CNU 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」競賽中大放異彩，師生團隊憑藉精湛技術與創意表現，一口氣勇奪8金、12銀、7銅，共27面獎牌，展現強大實力。校長 張翊峰 20日親自接見獲獎師生，肯定大家為校爭光。

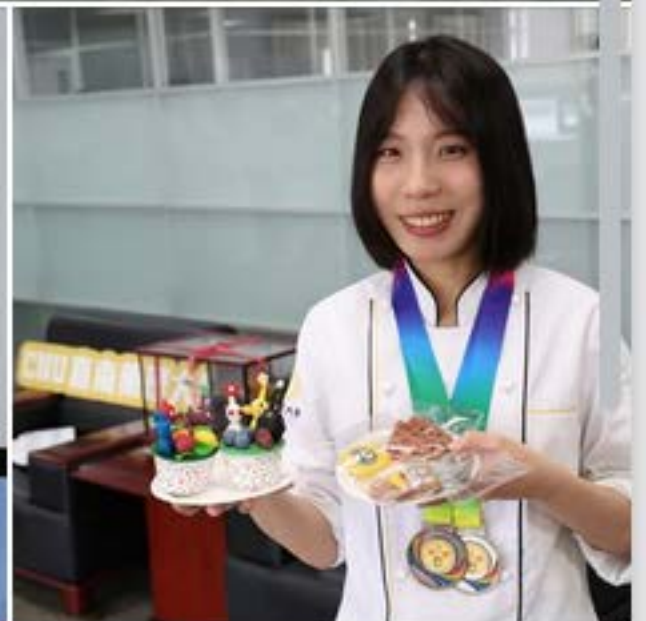
此次競賽由 #中華亞太奧林匹克美業交流協會 主辦，集結美髮、美容、美饌與文創藝術等多元領域好手同場較勁。其中，嘉藥烘焙團隊在老師 孫靖玲 指導下表現最亮眼，拿下7金9銀4銅的優異成績。

來自藥學系的學生 劉玟汝，因選修餐旅系課程而愛上烘焙，首次參賽就嶄露頭角。她以 #熱門遊戲角色「#皮克敏」為主題製作創意杯子蛋糕，獲得銀牌；另外以《#湯姆貓與傑利鼠》為靈感設計餅乾作品，再奪銅牌，展現跨域學習成果。

而餐旅系學生 黃彥慈 則成為本次最大贏家，一人勇奪2金1銀。她首次挑戰「#餅乾商品設計組」，以 #復活節 為主題，結合 #玻璃糖 與 #多元裝飾技法，打造層次豐富的立體作品，成功摘金；在 #藝術糖霜匾額 及 #果醬畫盤 項目中，也分別獲得金牌與銀牌肯定。

創意料理組同樣表現不俗，老師 王明煌 帶領學生運用台南在地食材融合西式料理技巧，拿下1金3銀3銅。其中，「#橙汁虱目魚柳豆干堡」以台南特色 #虱目魚 結合 #豆干 與 #漢堡 概念，成功奪金。校長張翊峰表示，學校長期鼓勵學生跨域學習與創新，希望同學持續精進，未來成為帶動產業發展

南天地方新聞的貼文



👍 18 🗨️ 1 👍 2



留言.....



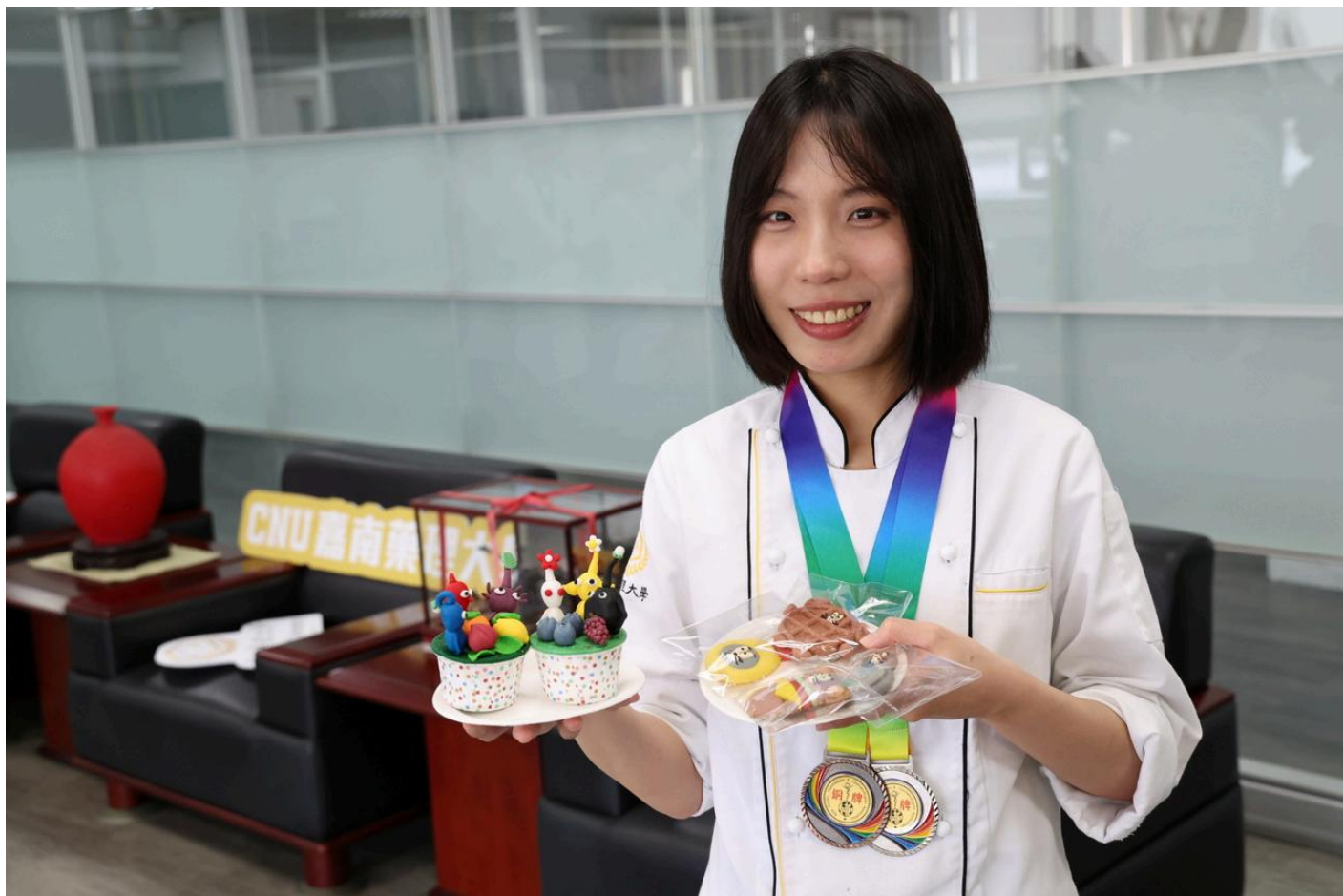
嘉藥師生為校爭光 勇奪國際大賽27面金銀銅獎牌

2026-05-20 點閱數：68,700



圖：嘉藥師生勇奪國際大賽金銀銅27面獎牌，為校爭光。（記者黃鐘毅 / 攝）

【記者黃鐘毅 / 台南報導】嘉南藥理大學餐旅管理系參加「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，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20日接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。



圖：嘉藥藥學系劉玟汝在「造型創意杯子蛋糕組」奪得銀牌。（記者黃鐘毅 / 攝）

來自藥學系的劉玟汝同學，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。



圖：嘉藥餐旅系黃彥慈是最大贏家個人包辦2金1銀。（記者黃鐘毅 / 攝）

餐旅系黃彥慈同學則個人包辦2金1銀，首度挑戰「餅乾商品設計」項目，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。王明煌老師的金牌作品「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；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。

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。

嘉藥餐旅系國際賽大豐收 勇奪8金12銀7銅創佳績

記者 張竣翔 / 臺南 報導

2026/05/20

嘉南藥理大學餐旅管理系師生參加「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，憑藉優異創作與實作能力勇奪27面獎牌，包括8金、12銀及7銅，表現亮眼。

其中，由孫靖玲老師帶領的烘焙團隊成績最為突出，共獲7金9銀4銅，展現學生在甜點設計與烘焙藝術上的深厚實力。

來自藥學系的劉玟汝同學，透過跨域選修餐旅課程接觸烘焙，在首次參賽便獲得佳績。她以人氣遊戲角色「皮克敏」打造創意杯子蛋糕奪下銀牌，另以「湯姆貓與傑利鼠」主題餅乾再奪銅牌，成為跨域學習最佳案例。

此外，餐旅系學生黃彥慈以復活節為主題的餅乾設計作品，運用玻璃糖與精緻裝飾技法打造層次豐富的立體作品，成功奪金；另於藝術糖霜與果醬畫盤項目再添1金1銀，實力備受肯定。



嘉南藥理大學餐旅管理系於國際競賽奪下27面獎牌，學生以創意烘焙與在地料理設計展現專業實力與跨域創新能力。(圖/嘉南藥理大學提供)

創意料理組方面，王明煌老師帶領學生結合台南在地特色食材與西式料理技法，獲得1金3銀3銅。其中金牌作品「橙汁虱目魚柳豆干堡」，巧妙將虱目魚與豆干融入漢堡設計，兼具創意與地方特色。

張翊峰表示，嘉藥長期重視學生專業實作能力與跨域整合學習，希望學生透過競賽累積實戰經驗，未來成為具備創新能力與國際視野的產業人才。



嘉南藥理大學餐旅管理系於國際競賽奪下27面獎牌，學生以創意烘焙與在地料理設計展現專業實力與跨域創新能力。(圖/嘉南藥理大學提供)



★★★★★

嘉藥餐旅系國際競賽大放異彩 勇奪8金12銀7銅

2026/05/20 陳遍綠 816

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」競賽中一舉奪下8金、12銀、7銅，共27面獎牌。校長張翊峰親自接見獲獎團隊，對師生優異表現給予高度肯定與嘉勉。



▲嘉藥烘焙團隊表現最為亮眼拿下7金9銀4銅佳績

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。



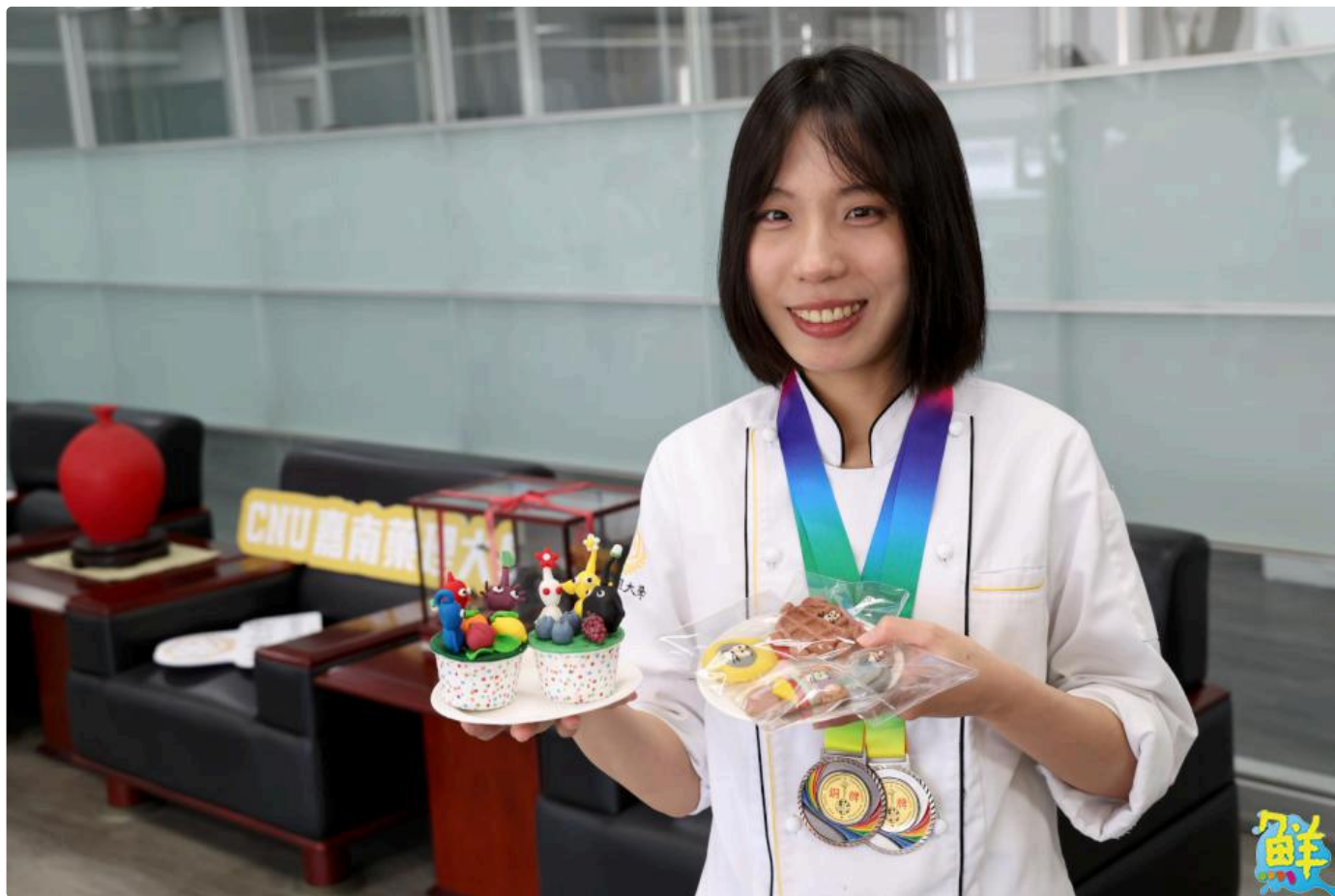
▲嘉藥師生勇奪國際大賽 27 金銀銅為校爭光

來自藥學系的劉玟汝同學，在「造型創意杯子蛋糕組」中，以當紅手遊角色「皮克敏」為主題，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個人包辦2金1銀；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。



▲嘉藥餐旅系黃彥慈是最大贏家個人包辦2金1銀

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。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。

**▲嘉藥藥學系劉攻汝在「造型創意杯子蛋糕組」奪得銀牌**

校長張翊峰表示，學生能在專業領域中持續精進，並於競賽舞台上脫穎而出，正是嘉藥長期扎實培訓的成果展現。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。