嘉南藥理科技大學
新 聞 稿
聯絡人：校長室秘書 王雅玲
電話：（06）2665674 2664911-1003
行動：0911-187868
E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

嘉南藥理科技大學
生活應用與保健系
『中餐烹調丙級證照班』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-中餐烹調丙級證照班，將於 100 年 09 月 01 日（星期四）上午 10:30 至 12:00，在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦『中餐烹調丙級證照班結業成果發表會』。本次發表會係由生活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。

中餐烹調丙級證照班訓練課程主要是教導學員學習從事中餐廚師工作的專業技能，並輔導取得中餐丙級證照，訓練過程以食品安全衛生、經營管理、工作態度為講習重點，以務實技巧為主，除考證為訓練主要目標外，並以業界所需要之技能為基礎加以訓練，以便能在就業市場上立即上手工作，因為餐飲料理工作需要必備中餐丙級技能檢定證照，所以讓學員從無到有，由認識各類食材、器具設備、行銷概念、健康飲食觀念進展到中餐考照實務操作，讓學員具有在飯店、餐廳、食品原料行、複合式餐飲店及自行創業等工作之能力，並可將餐點結合網路行銷或實體創業相關行業，讓消費者能在選購餐點時，能吃到最美味最創新的健康概念餐點。

中餐烹調丙級證照班學員接受 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，顯現出製作餐點的專業性，在廚房裡忙的滿頭大汗，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，在證照取向的社會生活中強調「一照在手、希望無窮」**，本班受訓學員年齡層較以往來的年輕，所以每個人都磨刀霍霍準備考取證照去就業，在受訓學員中也有人已經找到工作，有些想要創業，也有曾經受過坐月子烹調訓練的學員期待考取證照後能一展長才。本訓練班其他結訓學員也將努力，讓自己能多一項專長，增加就業率。

嘉南藥理科技大學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，生活系的課程配合產業界的趨勢潮流，積極輔導學生及學員考取證照，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：

聯絡人：校長室秘書 王雅玲
電話：(06) 2665674 2664911-1003
行動：0911-187868
E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

06-2664911 轉 3500。

圖說:

1. 嘉南藥理科技大學生活系顏名聰老師示範掛霜腰果
2. 嘉南藥理科技大學生活系顏名聰老師講評中餐烹調
3. 屏東科技大學餐旅系陳文東老師示範操作荷葉餅
4. 漢來大飯店陳進萬主廚講評中餐烹調

嘉藥生活系顏名聰老師示範掛霜腰果

嘉藥生活系顏名聰老師講評中餐烹調

聯絡人：校長室秘書 王雅玲
電話：（O6）2665674 2664911-1003
行動：0911-187868
E-Mail：box101@mail.chna.edu.tw

屏東科技大學餐旅系陳文東老師示範操作荷葉餅

漢來大飯店陳進萬主廚講評中餐烹調