



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明

刊載日期：2011-08-31

.....

### 嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 9 月 1 日舉辦

#### 『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 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。

圖說:嘉藥生活系顏名聰老師示範掛霜腰果。



▲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



▲藥生活系顏名聰老師講評中餐烹調

<http://uutw.com.tw/shownew.asp?id=11557>



資料來源： 新浪新聞 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-31

.....

### **嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 9 月 1 日舉辦 『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://magazines.sina.com.tw/article/20110831/4692791.html>**



資料來源： MSN 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-31

.....

### 嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 9 月 1 日舉辦

#### 「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：06-2664911 轉 3500。

訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://news.msn.com.tw/news2313035.aspx>



資料來源： 中華日報 記者： 林偉民

刊載日期： 2011-09-01

.....

## 中餐證照班 更生人學手藝



參加中餐烹調丙級證照班學員高興端出各式佳餚，展現二百個小時的學習成果。  
(記者林偉民攝)

「希望有機會自己創業，開創一片天」、「希望為餐廳研發新菜，吸引更多客人」，嘉南藥理科大昨天舉行餐飲類失業者職業訓練—中餐烹調丙級證照班結訓及成果發表，學員中有二名更生人也高興端出得意菜餚，二人都是主動報名，對未來也都充滿希望，顯示這項職業訓練讓他們看到未來。

嘉藥這次開辦的中餐烹調丙級證照班有卅名學員，經過二百小時訓練，有些學員已經找到工作，也有人想要創業，還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所長。

卅五歲的蕭姓學員曾因殺人案服刑十一年，他表示，原本就在餐廳服務，對餐飲業有興趣，服刑期間就曾接受過烘焙訓練，出獄後原餐廳邀他回去繼續服務，他認為沒有中餐的一技之長，無法貢獻老闆，決定報名中餐烹飪丙級證照班，學到很多中餐的技巧，老闆品嚐後也很高興，他希望能夠研發出更多新菜餚，為餐廳招攬更多客人。

另一名四十八歲的黃姓學員，也因殺人案被判刑，他說，之前曾在人力仲介公司上班，出獄後感覺不是自己的興趣，加上年紀漸長，決定學習一技之長，由妹妹幫他報名證照班，學得很有興趣，還被同學選為班長，讓他很意外，他計畫考上證照後能夠自行開業，已有朋友答應支持，讓他對未來充滿信心。

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系是接受市府委託，舉辦餐飲類失業者職業訓練—中餐烹調丙級證照班，昨天舉行結業成果發表，卅名受訓學員端出辛苦學來的各式餐點，展現受訓二百小時的成果，色香味俱全，令人食指大動，因九日將參加證照考試，學員高興結訓之餘，也對即將上考場而緊張萬分。



資料來源：         中央社         記者：  

刊載日期：                2011-08-31                

.....

### 嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 9 月 1 日舉辦

#### 『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：06-2664911 轉 3500。

<http://www2.cna.com.tw/postwrite/cvpread.aspx?ID=89338>



資料來源： PChome 記者： \_\_\_\_\_

刊載日期： 2011-08-31

.....

### 嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 9 月 1 日舉辦

#### 『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：06-2664911 轉 3500。

<http://news.pchome.com.tw/living/cna/20110831/index-13147832858892118009.html>



# 中餐證照班 更生人學手藝

嘉南藥理科技大學職訓班發表會 一更生人將回老東家餐廳上班 另一人打算開業 對未來充滿希望

【本報記者林偉民嘉義報導】「一片天」、「希望」為餐館研發新菜，吸引更多客人。嘉南藥理科技大學昨天舉行餐飲類失業者職訓班結訓及成果發表，學員中有二名更生人也高興端出得意菜餚，二人都是主動報名，對未來也都充滿希望，顯示這項職業訓練讓他們看到未來。

嘉南藥理科技大學職訓班中餐烹調丙級證照班有卅名學員，經過二百小時訓練，有些學員已經找到工作，也有人想要開業，還有曾經受過坐牢子烹調訓練的學員期待考取證照後能一展所長。

卅五歲的蕭姓學員曾因殺人案服刑十一年，他表示，原本就在餐館服務，對餐飲素有興趣，服刑期間就接受過烘焙訓練，出獄後原餐廳邀他回去繼續服務，他認為沒有中餐的一技之長，無法貢獻老闆，決定報名中餐烹調丙級證照班，學到很多中餐的技巧，老四品嘗後也很高興，他希望能夠研發出更多新菜餚，為餐館招攬更多客人。

另一名四十八歲的黃姓學員，也因殺人案被判刑，他說，出獄後感覺不是自己的興趣，加上年紀漸長，決定學習一技之長，由妹妹幫他報名證照班，學得很有興趣，還被同學選為班長，讓他很意外，他計劃考上證照後能自行開業，已有朋友答應支持，讓他對未來充滿信心。

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系系主任接受市府委託，舉辦餐飲類失業者職業訓練，中餐烹調丙級證照班，昨天舉行結業成果發表，卅名受訓學員端出辛苦學來的各式餐點，展現受訓二百小時的成果，色香味俱全，令人食指大動，因九日將參加證照考試，學員高興結訓之餘，也對即將上考場而緊張萬分。



參加中餐烹調丙級證照班學員高興端出各式佳餚，展現二百小時的學習成果。(記者林偉民攝)