



-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。