



## 嘉南藥理科技大學 生活應用與保健系

### 『中餐烹調暨丙級考證班』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 102 年度第一梯次餐飲證照類失業者職業訓練-『中餐烹調暨丙級考證班』，將於 102 年 08 月 07 日（星期三）上午 11:00 在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦結業成果發表會。本次發表會係由生活系顏名聰主任全力支持指導，由 30 位受訓學員共同參與完成。

此次訓練計畫不僅訓練學員考取中餐烹調丙級證照，同時也教導學員創業地方小吃，在整個 300 小時的訓練課程中，學員學習從事中餐廚師工作的專業技能，並輔導他們考取中餐丙級證照，訓練課程以食品安全衛生、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。學員們從無概念到有概念及技能，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及創業小吃的實務操作，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，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。

中餐烹調暨丙級考證班學員接受 300 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，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，希望能在證照取向的社會擁有「一照在手、希望無窮」，本班受訓學員年齡層較偏向中高齡，尤其班長麗如，在受訓過程中突逢喪子之痛，但她收起悲傷，轉化為學習力量，除了自己認真好問，也常協助班上同學解決困難，將歡樂帶給學員，目前她已經找好地點進行籌備，預計自行開店，準備好結業後立即創業。另一位學員文德，以前是製造業，因為非自願性離職原因，來學習餐飲技能，更希望能由製造業轉戰餐飲業，所以整個訓練過程非常認真，更常協助統整中餐烹調訓練課程重點，轉印秘笈，分享給每個學員，希望學員能順利通過中餐丙級考照，讓班上能達到 100%通過率，所以每個人都磨刀霍霍準備考取證照去創造事業第二春，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大展長才。



## 嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、王悅芬  
電話：(06) 2664911-1042、1047  
行動：0936-367891、0912-123198  
E-Mail：[box1042@mail.chna.edu.tw](mailto:box1042@mail.chna.edu.tw)  
[wyf1102@gmail.com](mailto:wyf1102@gmail.com)

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系一直推行養生保健及生活服務產業的發展，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，讓畢業及結業的學生能有立即就業的能力，這也是**該系之創系宗旨，培育養生保健及生活服務產業之專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標**。該校聯絡人：生活系系主任顏名聰，聯絡電話：06-2664911 轉 3500。

### 圖說：

- 1.嘉南藥理科技大學嘉藥生活系顏名聰老師示範拔絲地瓜
- 2.吳世煌老師示範地方小吃~麻辣滷味
- 3.陳文東老師示範操作煎蛋
- 4.台南大飯店餐飲部經理鄭博文主廚示範中餐烹調丙級題組



嘉藥生活系顏名聰老師示範拔絲地瓜





# 嘉南藥理科技大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、王悅芬  
電話：(06) 2664911-1042、1047  
行動：0936-367891、0912-123198  
E-Mail：[box1042@mail.chna.edu.tw](mailto:box1042@mail.chna.edu.tw)  
[wyf1102@gmail.com](mailto:wyf1102@gmail.com)

吳世煌老師示範地方小吃~麻辣滷味



陳文東老師示範操作煎蛋



台南大飯店餐飲部經理鄭博文主廚示範中餐烹調丙級題組