



生活應用與保健系 『坐月子養生料理班』結業成果展

嘉南藥理大學生活應用與保健系接受臺南市政府勞工局職訓就服中心委託辦理103年度餐飲服務類失業者職業訓練-『坐月子養生料理班』，於103年09月02日(星期二)上午11:30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王柏森主任及推廣教育中心顏名聰主任全力支持指導，由30位受訓學員共同參與完成。

國人約有95.5%孕婦生產後進行產後調理，基於小家庭的數目增加，家庭人力資源減少，生育數減低及夫妻收入增加等因素，許多夫妻選擇產後護理之家或是到宅坐月子來進行產後調理，所以對於具有坐月子餐烹調技術的人力及經營管理者需求量大。本訓練班針對坐月子養生料理訓練為主，因應目前以及未來的就業市場需求，且因國人對於產後調理非常重視，要養生、要健康的觀念萌生，因此坐月子養生料理烹調訓練班是目前最夯的趨勢與潮流。藉由臺南市政府勞工局職訓就服中心對失業者職業訓練之需求，配合嘉南藥理大學生活應用與保健系系務發展目標，將坐月子套餐料理烹調及養生藥膳製作，融入養生保健模組的發展重點，讓已步入「家庭小型化」、「人口老齡化」、「生活現代化」、「勞動社會化」、「健康樂活化」的台灣社會能得到坐月子人員專業的服務品質。此次訓練不僅訓練學員如何製作坐月子餐、瘦身餐、泌乳餐及運用在地食材製作坐月子餐，同時也教導學員設計菜單、計算成本與創業開店，在整300小時的訓練課程中，學員學習從事坐月子料理工作的專業技能，並輔導他們訓練後能即時就業及創業，坐月子養生料理班學員中有長期失業者、新移民女性、離開職場多年的中高齡失業者及獨立負擔家計的失業者，但是每個人參訓後的共同理想都是想從事坐月子料理人員的相關行業，有的學員也已經被預約到府坐月子服務，有些利用網拍月子餐來就業，這些就業方向都與臺南市政府開設失業者職業訓練之目的相呼應。受訓學員陳哲偉去年五月，太太因受孕不完全而小產，為了要讓太太養好身體就幫太太坐月子，但卻完全沒概念，因此到坐月子養生料理班培訓，結訓後有規劃自行創業相關工作。學員董美枝媳婦明年一月生產，買了許多書回家閱讀，也詢問了許多月子中心，為了讓媳婦有更舒適的環境，決定自行在家幫媳婦坐月子，也慢慢



嘉南藥理大學 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
wyf1102@gmail.com

接一些月子餐的工作，幫一些在家自行坐月子的媽媽送餐。

該校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，讓畢業及參加職業訓練者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。**



陳文東老師講評學員製作月子餐



台南大飯店餐飲部經理鄭博文主廚示範坐月子餐



蔡銘老師示範坐月子點心-提拉米蘇