



資料來源：中國時報(A6 話題)

刊載日期：104 年 06 月 27 日

記 者：曹婷婷

## 嘉南藥大食品科技系吃香 增班招生

曹婷婷／臺南報導

食安危機層出不窮，因應食品衛生管理法修訂，食品技師搶手，業界搶人才搶得凶，設有分析檢測中心的嘉南藥理大學食品科技系，培養學生在校即具備檢驗技能，成為職場搶手貨，當少子化各校減班之際，反異軍突起增班，今年將招收4班。

讓民眾深惡痛絕的食安風暴，喚醒國人重視食品安全，也提高食品科技系能見度；嘉南藥理大學食品科技系主任邱致廣表示，1978年爆發米糠油事件，嘉南藥大即從1979年設立食品衛生科（食品科技系前身），食安危機讓食品科技系日益重視食安課題，2006年設有分析檢測中心，是全

國少數具備專業檢驗與諮詢服務機構的大學。

檢測中心平日亦提供業者或民眾專業檢測與諮詢，過去幾波黑心油、茶飲食安風暴來襲，檢測中心接獲許多訂單，1年業績約3、400萬，目前已4、5位畢業生直接留任。

邱致廣與主持檢測中心實驗室的鍾玉明，長期關注食安課題，也把觀念帶進教學中，系上分2大模組，食品安全衛生與食品開發製造，學生從大一開始就接觸實驗室，從中摸索依照興趣確立未來出路，並協助學生取得HACCP證照及食品技師，就業率幾乎百分百。

邱致廣說，因應法規，食品業

者均需設立食品安全管制小組，全國食品相關業者5000餘家，目前業界約1500名食品技師，缺口達4000多人，供不應求，不少高

中生嗅聞食安市場求才若渴，首選就是嘉藥食品科技系。

去年知名麻辣鍋業者「鼎王」爆發食安危機，立刻到嘉藥食品科技系延攬食品技師，邱致廣笑說，說起來無奈，但食安事件卻成為食品科技系的最佳宣傳，也造就學生的出路。



嘉南藥理大學  
食品科技系，  
培養學生在校  
即具備專業檢  
驗技能，成為  
職場搶手貨。  
(曹婷婷攝)

責任副總編輯／郭石城 編輯／蔡慶濱