



## 藥膳料理與地方小吃達人輩出 嘉南藥理大學職訓班結業成果豐碩

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理 105 年度餐飲服務類失業者職業訓練班成效卓著，「養生藥膳料理烹調班」與「地方小吃培訓班」雙雙在 9 月 9 日上午於該校舉辦結業成果發表會，學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習的成果佳作。

「養生藥膳料理烹調班」結業典禮於上午 10：00 在嘉藥食品大樓 5 樓專業教室舉行，臺南市政府勞工局長王鑫基特別親臨現場嘉勉所有學員，並頒贈結業證書。本發表會由 30 位參訓學員接受 360 小時訓練後共同合力完成，展示內容豐富多樣，除居家養生料理、增強體力料理、轉大人料理，甚至坐月子餐點料理應有盡有，成果相當豐碩。

該職訓班結合嘉藥生活應用與保健系專業模組課程之設備與優良師資，透過實作方式進行訓練，協助失業待職民眾日後可從事養生藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性及食材應用問題等學科知識外，也教導學員坐月子餐製作、創業小吃烹調與行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。另外，學員在學習專業技能之餘，學校也額外輔導學員考取中餐烹調丙級證照，目前已有 5 位學員考取證照，還有 1 位學員考取保母證照。

其中朱姓學員遠從臺北淡水來學習藥膳料理，他的女兒去年剛從嘉藥生活系畢業，深感系上課程非常實用，所以自己也特意南下學習；另外梁姓學員的女兒也是該系大四學生，目前在校外實習，因為女兒學習過藥膳製作，回家後也常提及學校藥膳課程，因而參加本次職訓班，希望以後能與女兒一起創造事業新高峰；而該班黃姓班長認真好學，也經常將課程重點分享給每位學員，他期望同學都能順利就業，大家也磨刀霍霍，準備開創事業第二春。值得欣慰的是，這段訓練期間因為學習養生藥膳料理，常常吃「補」，讓許多學員身體也變得更健康、更有活力。

至於「地方小吃培訓班」則在同一天的上午 11：00，於嘉藥餐飲大樓地下



## 嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組王耀德、吳尚怡  
電話：(06) 266-4911 分機 1042、1043  
E-Mail：[box1042@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1042@mail.cnu.edu.tw)  
[box1043@mail.cnu.edu.tw](mailto:box1043@mail.cnu.edu.tw)

室廣場舉行結訓成果展。該發表會由 29 位參訓學員接受為期 9 週、總計 360 小時的學術科密集培訓後，展示臺灣美味又可口的各地小吃，驗收所學成果。

該職訓班結合嘉藥餐旅管理系完善設備資源與優質師資進行培訓，課程包括小吃分類與特性、食品添加物、食品安全衛生管理，以及市場商圈評估與行銷策略等專業學科，再搭配術科實作如虱目魚粥、油飯、紅油炒手、黑糖糕、芋粿、蚵仔煎、擔仔麵及滷肉飯等道地小吃，課程內容豐富，傳統美味十足。課堂上講師講解學理及食材調配製作，再進行示範教學操作，學員則依示範與講解內容實際烹調，講師從旁指導並給予最後講評。

學員除菜單設計、食品製作、流程管控至餐飲服務等一系列專業課程養成外，也學習地方小吃應具備的理論知識及專業製作技術。學員包括有中高齡待業者、身心障礙者及一般失業的待業者，學員參訓後都希望能夠快速謀得一職或自行小本創業，有的學員甚至已經相約揪團創業；其中，黃姓學員已規劃好未來出路，準備開發小吃事業，替自己圓一個創業夢。

「養生藥膳料理烹調班」聯絡人：推廣教育中心主任顏名聰，電話：06-2664911 轉 1612。

「地方小吃培訓班」聯絡人：餐旅管理系主任龔聖雄，電話：06-2664911 轉 3600 或 0977790975。