

## 主題：[ 活動總匯 ] 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

[facebook](#)[UUTW FB](#)

日期：2016/9/9



【台南訊】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。





## 嘉南藥理大學職訓班結業 學員成果豐碩

正文 網友評論 友善列印

【神奇飽貝】跟著ET收服美食 成為真正飽可夢大師>>

0

讚



東森新聞雲  
ETtoday.net

▲「養生藥膳料理烹調班」與「地方小吃培訓班」雙雙在9日上午舉辦結業成果發表會。（圖／嘉南藥理大學提供）

記者林悅／南市報導

嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理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日上午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時在嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，台南市勞工局長王鑫基，特別親臨現場嘉勉所有學員，並頒贈結業證書。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。

至於「地方小吃培訓班」則在同一天的上午11時，於嘉藥餐飲大樓地下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，展示台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。

## 嘉南大學藥膳料理與地方小吃職訓結業

2016-09-09 18:56:52

經濟日報 黃逢森

存新聞

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」，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時在嘉藥食品大樓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。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。



台南市勞工局長王鑫基(第二排左七)與嘉南大學養生藥膳料理烹調班結訓學員合影。黃逢森／攝影





嘉南大學舉辦養生藥膳料理烹調班結訓，學員展現作品成果。黃逢森／攝影

至於「地方小吃培訓班」則在同一天的上午11點，於嘉藥餐飲大樓地下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。



嘉南藥理大學民生學院院長王瑞顯(第二排右三)與地方小吃職訓班結訓學員合影。黃逢森／攝影

新聞標題：嘉南藥理大學職訓班結業成果豐碩

日期：2016-09-09

嘉南藥理大學職訓班結業成果豐碩

【記者吳淑華／南市報導】嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理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」雙雙在於該校舉辦結業成果發表會，學員各自發揮所學的精進廚藝，展現他們努力學習的成果佳作。「養生藥膳料理烹調班」結業典禮在嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，台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。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內級證照，目前已有5位學員考取證照，還有1位學員考取保母證照。

「地方小吃培訓班」則在同一天於嘉藥餐飲大樓地下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」與「地方小吃培訓班」雙雙在於該校舉辦結業成果發表會。（記者杜龍一攝）

<http://www.minjim.com>

新聞局版台訊字 0220 號

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】<https://youtu.be/8PUrJYuOJ8A> 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。

## 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

(CITY BEING 樂活城市新聞/記者古秀美/台南報導)

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。





嘉南藥理大學受台南市政府委辦「餐飲服務類失業者職業訓練班」，針對待業民眾設計的「養生藥膳料理烹調班」、「地方小吃培訓班」今天上午在校舉辦結業成果發表會，經過密集訓練，學員各自發揮所學廚藝，展現他們努力學習的成果，學員對未來重新投入職場充滿信心。

兩班參訓學員接受360小時訓練後，展示內容多樣，養生料理烹調班30位學員除學習居家養生料理、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。

校方表示，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。其中朱姓學員遠從台北淡水來學習藥

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。

「地方小吃培訓班」則有29位參訓學員，經9周、360小時的學術科密集培訓後，展示台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。

## 嘉南藥大待業職訓班 養生藥膳地方小吃齊結訓

2016/9/9 作者:鮮週報



▲ 台南市政府勞工局長王鑫基(右四)頒授結訓證書，並與學員合影留念。圖 / 嘉南藥大提供

【記者 / 高培德報導】嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理105年度餐飲服務類失業者職業訓練班，其中養生藥膳料理烹調班與地方小吃培訓班9月9日同步結訓，59名學員代表參與成果發表，展現接受360小時馬拉松訓練成果，台南市政府勞工局長王鑫基到場頒授結業證書，對學員精湛廚藝表達讚賞。

養生藥膳料理烹調班結訓典禮在該校食品大樓專業教室舉行，30名學員學員展現拿手廚藝，聯手完成居家養生、增強體力、轉大人、坐月子餐等多道料理，色香味俱全令人食指大動。

該班結合生活應用與保健系優良師資與專業設備，規劃食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題、行銷管理等理論課程，搭配坐月子餐、創業小吃烹調等實作教學，更有6名學員受訓期間經校方輔導考取丙級餐飲與保母證照。

地方小吃培訓班結訓典禮安排該校餐飲大樓地下室廣場舉行，29名學員端出虱目魚粥、油飯、紅油炒手、黑糖糕、芋粿等經典小吃，展現9周360小時密集訓練成果，接受與會來賓考評。



▲嘉南藥理大學養生藥膳料理烹調班與地方小吃培訓班同步結訓，學員在成果發表會上開心合影。圖 / 嘉南藥大提供

該班結合餐旅管理系專業師資與設備，規劃小吃分類與特性、食品添加物、食品安全衛生管理、市場商圈評估與行銷策略等學科課程，課程講師示範教做虱目魚粥、油飯、紅油炒手、黑糖糕、芋粿、蚵仔煎、擔仔麵、滷肉飯等經典小吃，並開放學員實際操作後現場接受考評。

學員中不乏可見中高齡待業、身心障礙朋友，他們一致目標希望自行創業，還有學員揪團開店圓夢，盼能發揮所長創造獲利。

## 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

<http://www.cdnews.com.tw> 2016-09-09 18:38:07



台南市政府勞工局長王鑫基(中)親臨現場嘉勉所有學員。

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、紅油抄手、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。

（蔡清欽報導）

## 職場再出發 這群學員練就好廚藝...

2016-09-09 21:46

18

〔記者吳俊鋒 / 台南報導〕為協助失業者再投入職場，台南市政府勞工局結合市場脈動，委託嘉南藥理大學開辦「養生藥膳料理烹調班」與「地方小吃培訓班」，今天結訓，59位學員經過360小時的密集特訓後，各自發揮廚藝，端出美味料理，以滿桌的佳餚，展現了「再出發」的專業能力。

學員中，不少人憑藉新學到的專長，順利找到了工作，有的則準備開店，一圓老闆夢，希望創造職場第二春。

勞工局長王鑫基表示，民以食為天，餐飲服務類的職訓課程向來都很熱門，這個2個培訓班都委託嘉藥辦理，根據校方統計，以往學員的就業率有達到8成，令人欣喜。

養生藥膳料理烹調班有30位學員，其中朱峻旺與梁淑珠都是因為子女在嘉藥的生活應用與保健系就讀，看到孩子的專業成長，決定報名參加職訓，給自己重新出發的機會。

學員端出的菜色，包含補腎益精的杜仲炒三鮮、去瘀通絡的香茅烤五花、清肺化痰的車前子燜藍排，以及可預防心血管疾病，且能肝膽保健的薑黃松阪豬等，共56道料理，琳瑯滿目。

參與指導的嘉藥推廣教育中心主任顏名聰指出，過程裡會讓學員瞭解與一般菜色取材不同之處，如鹽酥蝦就添加熟地與杜仲，麻油蝦則用了黃金蟲草等，中藥也都熬成汁，更為入味，課程期間，有超過兩百道料理的教作，訓練紮實。

「地方小吃培訓班」有29名學員，現場下廚，端出了芋粿、黑糖糕、蚵仔煎、棺材板、滷肉飯、虱目魚粥等傳統美食，結合精緻擺盤，美味加分。

原是家庭主婦的郭姓女學員，因夫婿被迫轉業，收入銳減，因此她參加課程，未來也將以一技之長投入職場。



養生藥膳料理烹調班結訓，學員們大展廚藝，端出美味料理。(記者吳俊鋒攝)



地方小吃培訓班的學員，現場料理傳統美食，不時參考手機上的筆記，讓作品更完美。(記者吳俊鋒攝)



# 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

中央日報 09-09 18:38



台南市政府勞工局長王鑫基(中)親臨現場嘉勉所有學員。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。

( 蔡清欽報導 )

【中央網路報】

SEP 09 FR

## 藥膳料理與地方小吃達人輩出，職訓班結業成果豐碩。

分享:     | G+1

【新南瀛記者黃鐘毅報導】台南市政府委託嘉南藥理大學辦理失業者職業訓練班，「養生藥膳料理烹調班」與「地方小吃培訓班」9日上午在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，勞工局長王鑫基特到場嘉勉所有學員，並頒贈結業證書。

「養生藥膳料理烹調班」結業發表會，由三十位參訓學員接受三六〇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。「地方小吃培訓班」發表會，由二十九位參訓學員接受三六〇小時的學術科密集培訓後，展示台灣美味又可口的各地小吃。



王鑫基表示，二個職訓班結合嘉藥生活應用與保健系，以及餐旅管理系完善設備資源與優質師資進行培訓，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、美食小吃，以增進就業率，希望學員結業後能創造事業新高峰。

參與藥膳料理課程的朱姓學員表示，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，所以自己也特地從台北淡水來學習；另外梁姓學員則表示，因為女兒學習過藥膳製作，回家後也常提及學校藥膳課程，因此參加這次職訓班，希望以後能與女兒一起開創事業。



地方小吃培訓班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。

# 學藥膳料理 失業者成功謀職

2016年09月10日 04:09 [曹婷婷](#) / 台南報導



點閱 **191**

我要評比



巫宜媛是準大學新鮮人，利用上大學前空檔，參加由嘉南藥理大學開辦的餐飲訓練班。（曹婷婷攝）

「為什麼中藥好苦？不像外面藥膳好吃。」女兒一席話，43歲梁淑珠參加嘉南藥理大學開辦「養生藥膳料理烹調班」，把中藥變好吃，育有4千金的她，日後打算親手幫女兒烹煮月子餐；嘉藥發揮藥膳專長，5年來牽成150人次成功謀職。

嘉南藥理大學受台南市政府委辦「餐飲服務類失業者職業訓練班」，提供待業民眾報名「養生藥膳料理烹調班」、「地方小吃培訓班」課程，學員接受360小時訓練，其中，「養生藥膳料理烹調班」看準月子餐市場，近半學員未來都將朝餐飲業、製作月子餐的工作領域邁進。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄指出，「養生藥膳料理烹調班」開辦5年來，每期招收30名學員，學員年紀從19歲到66歲都有，由專業師資傳授專業食材知識、烹調技藝等，歷年來，學員在業界開枝散葉，很多人自己開業或獲聘為產婦烹煮月子餐，基本謀生無虞。

今年剛從台南女中畢業、19歲巫宜諤，已是中山醫藥大學準新鮮人，對於中醫、營養學很有興趣，當同學利用升大學空檔打工，她則是選擇拜師學手藝，為未來學習加分。

她說，自己過去不懂烹煮，但認為中藥領域很廣，藉由參與研習，她說，非常實用。

嘉南藥理大學表示，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，並與業界師資結合，增進就業率。

龔聖雄說，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。

(中國時報)



# 學藥膳料理 失業者成功謀職

**中時 電子報** 作者曹婷婷／台南報導 | 中時電子報 - 2016年9月10日 上午5:50  
chinofimc.com

-A +A

相關內容



觀賞相片

巫宜諤是準大學新鮮人，利用上大學前空檔，參加由嘉南藥理大學開...

中國時報【曹婷婷／台南報導】

「為什麼中藥好苦？不像外面藥膳好吃。」女兒一席話，43歲梁淑珠參加嘉南藥理大學開辦「養生藥膳料理烹調班」，把中藥變好吃，育有4千金的她，日後打算親手幫女兒烹煮月子餐；嘉藥發揮藥膳專長，5年來牽成150人次成功謀職。

嘉南藥理大學受台南市政府委辦「餐飲服務類失業者職業訓練班」，提供待業民眾報名「養生藥膳料理烹調班」、「地方小吃培訓班」課程，學員接受360小時訓練，其中，「養生藥膳料理烹調班」看準月子餐市場，近半學員未來都將朝餐飲業、製作月子餐的工作領域邁進。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄指出，「養生藥膳料理烹調班」開辦5年來，每期招收30名學員，學員年紀從19歲到66歲都有，由專業師資傳授專業食材知識、烹調技藝等，歷年來，學員在業界開枝散葉，很多人

自己開業或獲聘為產婦烹煮月子餐，基本謀生無虞。

今年剛從台南女中畢業、19歲巫宜諤，已是中山醫藥大學準新鮮人，對於中醫、營養學很有興趣，當同學利用升大學空檔打工，她則是選擇拜師學手藝，為未來學習加分。

她說，自己過去不懂烹煮，但認為中藥領域很廣，藉由參與研習，她說，非常實用。

嘉南藥理大學表示，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，並與業界師資結合，增進就業率。

龔聖雄說，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。

# 嘉藥藥膳班結業 學員上菜

記者林偉民／仁德報導  
2016-09-09

0

G+ 分享



養生藥膳料理烹調班昨天結訓，學員端出所學的各式養生料理展現成果。

(記者林偉民攝)

嘉南藥理大學接受市府委託舉辦失業者職業訓練「養生藥膳料理烹調班」，教導居家養生等各式料理，老師還輔導學員考證照，昨天結業，已有五名學員考取中餐丙級證照，還有一人考取保母證照，對未來就業很有幫助。

養生藥膳料理烹調班卅名學員接受三百六十小時訓練後，昨天舉行結業典禮，市府勞工局長王鑫基特地到場勉勵學員，並頒贈結業證書，學員們則端出各式養生料理，展現受訓期間的成果。

此職訓班結合嘉藥生活應用與保健系老師及業界師資，透過實作方式訓練學員烹煮居家養生料理、增強體力料理、轉大人料理、坐月子餐點料理等，讓學員除了懂得食補方式，增強本身體力，日後可從事養生藥膳料理烹調工作，一舉兩得。

職訓班學員來自各地，朱姓學員因女兒剛從嘉藥畢業，慕名遠從新北市來學習；梁姓學員女兒也是嘉藥大四生，聽女兒提及在校學習藥膳課程，加上家裡有中藥背景，決定來學習如何將中藥入菜，希望將來和女兒共同創業；年僅十九歲的巫姓女生剛高中畢業，因未來計劃擔任營養師，也特地來學習，增加自身能量。



# 小吃班學員秀成果 相約創業

記者林偉民／仁德報導  
2016-09-09

0



嘉南藥理大學接受市府委託辦理餐飲服務類失業者職業訓練班「地方小吃培訓班」，有廿九名失業學員受訓，昨天結訓端出各式美味的地方小吃展現成果，有學員打算自行或相約創業，也有學員已就近獲學校餐廳聘用，結訓就有工作。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，培訓班著重在地方小吃，因此除了學校老師外，還聘請小吃業界及有網路銷售經驗人士參與，傳授地方小吃，也提供網路銷售技巧，希望學員結訓後能儘速就業，老師還和學員建立網路群組，隨時解答學員問題，也可提供就業資訊，讓學員結訓後仍不孤單。

地方小吃結訓班以三百六十小時密集培訓，學習小吃分類與特性、食品添加物、食品安全衛生管理、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、擔仔麵等。

講師先講解學理及食材調配製作，再示範教學，最後學員實際烹調，講師從旁指導及講評。



2016-09-10 00:59:54 | 人氣(13) | 回應(0) | [上一篇](#) | [下一篇](#)

## 嘉南藥理大學職訓班結業成果豐碩

推薦 0   收藏 0   轉貼 0   訂閱站台



【記者林孟翰 / 南市報導】嘉南藥理大學接受台南市政府委託辦理 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 時在嘉藥食品大樓 5 樓專業教室舉行，台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 時，於嘉藥餐飲大樓地下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昨天結訓，學員端出所學的各式養生料理展現成果。  
(記者林偉民攝)

## 嘉藥藥膳班結業 學員上菜

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學接受市府委託舉辦失業者職業訓練「養生藥膳料理烹調班」，教導

居家養生等各式料理，老師還輔導學員考證照，昨天結業，已

有五名學員考取中餐丙級證照，還有一人考取保母證照，對未來就業很有幫助。

養生藥膳料理烹調班卅名學員接受三百六十六小時訓練後，昨天舉行結業典禮，市府勞工局長王鑫基特

到到場勉勵學員，並頒贈結業證書，學員們則端出各式養生料理，展現受訓期間的成果。

此職訓班結合嘉藥生活應用與保健系老師及業界師資，透過實作方式訓練學員烹

煮居家養生料理，增強體力料理、轉大人料理、坐月子餐點料理等，讓學員除了懂得食補方式，增強本身體力，日後可從事養生藥膳料理烹調工作，一舉兩得。

職訓班學員來自各地，朱姓學員因女兒剛從嘉藥畢業，慕名遠從新北市來學習；

和學員建立網路群組，隨時解答學員問題，也可提供就業資訊，讓學員結訓後仍不孤單。

地方小吃結訓班以三百六十六小時密集培訓，學習小吃分類與特性、食品添加物、食品安全衛生管理、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、擔仔麵等。

講師先講解學理及食材調配製作，再示範教學，最後學員實際烹調，講師從旁指導及講評。

## 小吃班學員秀成果 相約創業

記者林偉民／仁德報導

嘉南藥理大學接受市府委託辦理餐飲服務類失業者職業訓練班「地方小吃培訓班」，有廿九名失業者受訓，昨天結訓

出各式美味的地方小吃展現成果，有學員打算自行或相約創業，也有學員已就近獲學校餐廳聘用，結訓就有工作。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄表示，培訓

班著重在地方小吃，因此除了學校老師外，還聘請小吃業界及有網路銷售經驗人士參與，傳授地方小吃

巧，也希望學員結訓後能儘速就業，老師還

梁姓學員女兒也是嘉藥大四生，聽女兒提及在校學習藥膳課程，加上家裡有中藥背景，決定來學習如何將中藥入菜，希望將來和女兒共同創業；

年僅十九歲的巫姓女生剛高中畢業，因未來計劃擔任營養師，也特地來學習，增加自身能量。





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：自由時報(AA2 台南都會生活)

刊載日期：105年09月10日

記者：吳俊鋒

### 藥膳、小吃職訓 上菜秀藝



市府勞工局為失業者開辦的「養生藥膳料理」與「地方小吃」兩個培訓班，昨天在嘉南藥理大學舉行成果展，經過360小時的密集授課，各自發揮廚藝，端出滿桌佳餚；不少人憑藉新的專長，已順利找到工作，有的則準備開店，一圓老闆夢，再創職場第二春。

(圖文：記者吳俊鋒)



資料來源：中國時報(B2 台南市新聞)

刊載日期：105 年 09 月 10 日

記 者：曹婷婷



巫宜諤是準大學新鮮人，利用上大學前空檔，參加由嘉南藥理大學開辦的餐飲訓練班。  
(曹婷婷攝)

## 學藥膳料理 失業者成功謀職

曹婷婷／台南報導

「為什麼中藥好苦？不像外面藥膳好吃。」女兒一席話，43歲梁淑珠參加嘉南藥理大學開辦「養生藥膳料理烹調班」，把中藥變好吃，育有4千金的她，日後打算親手幫女兒烹煮月子餐；嘉藥發揮藥膳專長，5年來牽成150人次成功謀職。

嘉南藥理大學受台南市政府委辦「餐飲服務類失業者職業訓練班」，提供待業民眾報名「養生藥膳料理烹調班」、「地方小吃培訓班」課程，學員接受360小時訓練，其中，「養生藥膳料理烹調班」看準月子餐市場，近半

學員未來都將朝餐飲業、製作月子餐的工作領域邁進。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄指出，「養生藥膳料理烹調班」開辦5年來，每期招收30名學員，學員年紀從19歲到66歲都有，由專業師資傳授專業食材知識、烹調技藝等，歷年來，學員在業界開枝散葉，很多人自己開業或獲聘為產婦烹煮月子餐，基本謀生無虞。

今年剛從台南女中畢業、19歲巫宜諤，已是中山醫藥大學準新鮮人，對於中醫、營養學很有興趣，當同學利用升大學空檔打工，她則是選擇拜師學手藝，為未

來學習加分。

她說，自己過去不懂烹煮，但認為中藥領域很廣，藉由參與研習，她說，非常實用。

嘉南藥理大學表示，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，並與業界師資結合，增進就業率。

龔聖雄說，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。



勞工局長王鑫基(中)頒發結業證書給予結訓的「養生藥膳料理烹調班」學員。(記者黃鐘毅/攝)

## 職訓展廚藝 王鑫基頒證書

【記者黃鐘毅／台南報導】台南市政府委託嘉南藥理大學辦理失業者職業訓練班，「養生藥膳料理烹調班」與「地方小吃培訓班」昨天上午在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績，勞工局長王鑫基特別到場嘉勉所有學員，並頒贈結業證書。

「養生藥膳料理烹調班」結業發表會，由三十位參訓學員接受三六〇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。一地方小吃培訓班」發表會，由二十九位參訓學員接受三六〇小時的學術科密集培訓後，展示台灣美味又可口的各地小吃。

王鑫基表示，一個職訓班結合嘉南藥理生活應用與保健系，以及餐旅管理系完善設備資源與優質師資進行培訓，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、美食小吃，以增進就業率，希望學員結業後能創造事業新高峰。

朱姓學員表示，他的女兒去年剛從嘉南藥理系畢業，深感系上課非常實用，所以自己也特地從台北淡水來學習；另外梁姓學員則表示，因為女兒學習過藥膳製作，回家後也常提及學校藥膳課程，因此參加這次職訓班，希望以後能與女兒一起開創事業，另黃姓學生表示，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。



資料來源：蘋果日報

刊載日期：105年09月10日

# 嘉南藥理大學 新聞剪報

## 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」業於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在嘉洲食品大樓5樓專業教室舉行。臺南市政府勞工局長王意基特別蒞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。

該職訓班結合嘉南生活應用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，協助失業者職涯發展後可從事養生藥膳料理烹調，課程除食品安全衛生、中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、創意小吃烹調與行銷管理方法等，並與業界研習結合，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。

其中朱姓學員還從臺北淡水來學習藥膳料理，他的女兒去年剛從嘉南生活系畢業，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」則在同一天的上午十一時，於嘉南餐飲大樓地下露臺廣場舉行結訓成果展，該發表會由29位參訓學員排班為期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。

該職訓班結合嘉南餐旅管理系完備設備與優良師資進行培訓，課程包括小吃分類與特性、食品添加物、食品安全衛生管理，以及市場商圖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、紅油抄手、黑糖糕、芋糰、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，準備開辦小吃事業，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：  
餐飲管理系主任 魏聖維  
電話：06-2664911轉3600  
或097790975

舒適閱覽：

### 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



勞工局長王鑫基(中)親臨現場嘉勉所有學員



嘉藥餐旅系主任(中左)及民生學院院長(中右)與地方小吃培訓班成員合影

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

(中央社訊息服務20160912  
09:36:45)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。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included)：

<http://www.cna.com.tw/postwrite/Detail/200266.aspx>

附件下載

- [勞工局長王鑫基\(中\)親臨現場嘉勉所有學員 \(jpg檔\)](#)
- [嘉藥餐旅系主任\(中左\)及民生學院院長\(中右\)與地方小吃培訓班成員合影 \(jpg檔\)](#)

新聞稿刊載服務請洽本社業務中心行銷人員，電話 ( 02 ) 2505.1180 轉 780 ~ 786 或 790 ~ 797  
本平台資料均由投稿單位輸入後對外公布，資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實，均由投稿單位負責



## 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進廚藝，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在嘉南食品大樓5樓專業教室舉行。臺南市政府勞工局長王憲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、講大人料理，甚至坐月子餐點料理應有盡有，成果相當豐碩。

該職訓班結合藥膳生活應用與保健專業模組課程之設備與優良師資，透過實作方式進行訓練，協助失業者在職後可從事養生藥膳料理烹調，課程除食品安全衛生、中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、創業小吃店與行銷管理方法等，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級烹調丙級證照，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南生活系畢業，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给每位學員，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」則在同一天的上午十一時，於嘉南餐飲大樓地下酒樓舉行結訓成果展。發表會由29位參訓學員接受為期9週、總計360小時的學術科專業培訓後，展示臺灣美味又可口的各地小吃，賺收所學成果。

該職訓班結合嘉南餐旅管理系完備設備與優良師資進行培訓，課程包括小吃分類特性、食品添加物、食品安全衛生管理，以及市場商業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、紅油抄手、黑糖糕、芋圓、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，準備開辦小吃事業，替自己圓一個創業夢。

**養生藥膳料理烹調班**  
聯絡人：  
推廣教育中心主任顧名德  
電話：06-2664911轉1612

**地方小吃培訓班**  
聯絡人：  
餐旅管理系主任羅聖雄  
電話：06-2664911轉3600  
或0977790975



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：經濟日報(B4 基金走廊)

刊載日期：105 年 10 月 06 日

記者：黃逢森

## 嘉藥大學 餐飲訓練班圓滿結業



臺南市政府勞工局長王鑫基（後排左七）特別親臨結業典禮嘉勉學員。  
黃逢森 / 攝影

【台南訊】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」，日前舉辦結業成果發表會，學員各自發揮所學，展現他們努力學習的成果。

臺南市政府勞工局長王鑫基特別親臨結業典禮嘉勉學員，並頒贈結業證書。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，透過實作方式進行訓練，協助失業待職民衆日後可從事養生藥膳料理烹調。

地方小吃培訓班的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。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。（黃逢森）