

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

2016-10-05 15:47:43 勁報記者鄭順彬/臺南報導

分享

雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理今年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

冷飲商機蓬勃 嘉藥冰品飲品調製班結訓

2016年10月06日 18:28 [曹婷婷](#)



點閱 **261**

我要評比



全班最幼齒的學員雷雅凌遠從宜蘭到台南學藝。(曹婷婷攝)



嘉南藥理大學「冰品飲品調製班」結訓成果亮眼。(曹婷婷攝)

南台灣冷飲市場蓬勃且競爭激烈，一杯飲料6、70元也賣得嚇嚇叫，尤其，食安風波後，喝飲料吹起一股養生風，坊間仙草茶、青草、水果茶等飲品變得吃香，嘉南藥理大學首辦「冰品及飲品調製班」，吸引新住民、遠自宜蘭的學員報名，學成都計畫創業。

「冰品飲品調製班」28名學員，平均年齡35歲，接受360小時培訓後，今天展現拿手傑作。全班最幼齒、家住宜蘭的22歲高苑科大應屆畢業生雷雅凌，得知有這門職訓課程，專程南下學藝，她說，過去有烘焙基礎，結合冷飲、冰品調製，有助日後開店。

40歲越南新住民阮玉蝶，剛生下一女，她說，全家靠老公養家，學手藝目標是創業、分擔家計，一邊賣冰飲，也能兼顧照顧女兒。

從事仙草飲品的林宗民擔綱講師之一，他說，國人近年受食安事件影響，現在喝飲料講求養生、健康，他教導學員如何在傳統飲品上，發揮創意，提供顧客好喝、健康的飲料，一杯飲料動輒可賣6、70元，極富商機。

嘉南藥理大學指出，「冰品飲品調製班」為勞工局委託辦理，課程結合理論與實務，結訓成果更展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控等專業養成，作品讓人眼睛一亮。

(中時)

舒適閱覽：

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機



獲得全勤獎學員與民生學院王瑞顯院長(左一)及餐旅系龔聖雄主任(右一)合影



來自越南阮姓學員開心秀成品

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

(中央社訊息服務20161006 15:41:23)雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義

式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此類訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙

熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

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/201659.aspx>

附件下載

- [獲得全勤獎學員與民生學院王瑞顯院長\(左一\)及餐旅系龔聖雄主任\(右一\)合影 \(jpg檔\)](#)
- [來自越南阮姓學員開心秀成品 \(jpg檔\)](#)

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佈，資料如有錯誤、遺漏或虛偽不實，均由投稿單位負責

新住民創業賣冰品 嘉藥開課幫忙圓夢

2016-10-06 15:32

聯合報 記者蔡守鈺/即時報導

嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，今舉辦結訓典禮，展示他們受訓兩個月的成果，其中，來自越南阮姓新住民，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此類訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。



記者蔡守鈺/攝影





記者慕守鈺/攝影

嘉南藥大職訓成果展 創意冰飲品大集合

2016/10/6 作者:鮮週報

【記者 / 高培德報導】臺南市政府勞工局「冰品製作及飲品調製班」職業訓練班在嘉南藥理大學調酒教室舉行結訓成果展，28名學員調製義式、特調咖啡、水果茶、花茶及創意冰品，展現學習成果，並為接下來的創業開店打下紮實基礎。

臺南市政府勞工局委託嘉南藥理大學辦理「冰品製作及飲品調製班」職業訓練班，吸引28名待業、中高齡與新移民配偶等學員報名參訓，2個月360小時訓練期間，規劃吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等學科課程，並搭配各式調飲及冰品實作教學，同時結合嘉藥餐飲管理系專業師資與完善設備，講師授課講解學科理論與製作原理，再帶領學員動手實作加深印象，逐步培養學員具備謀生技能。

學員在成果展中使出渾身解數結合所學，調製完成各式創意調飲與冰品，同時展現從整合飲料單設計、產品製作、流程管控到餐飲服務全套專業養成，越南新移民阮氏學員表示，南台灣天候炎熱，調飲和冰品是消暑解渴最佳「涼」方，結訓後計畫經營冰品生意，一圓創業夢想。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，該系辦學績效卓著，深獲各界及學生肯定，並積極配合政策爭取辦理待業者職業訓練，課程結合產業發展趨勢，培養學員具備立即就業能力。嘉藥科大至今辦理各類職訓課程，龔聖雄期勉學員努力學習一技之長，早日重返職場發光發熱。

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

2016-10-06 15:41:47 中央社訊息服務20161006 15:41:23

分享



雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

分享:   

1



【新南瀛記者黃鐘毅報導】南市府勞工局委托嘉藥大辦理失業者職訓班，二十八位學員參加「冰品製作及飲品調製班」，經過二個月三六〇小時專業訓練後，6日下午舉行結訓成果展，展示所學訓練成果，來自越南的阮姓學員表示，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

該「冰品飲品調製班」，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作，由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。



這次參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，校力配合政府政策，積極辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。他說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

中央社 (2016-10-06 15:41)

分享  微博     

圖文新聞

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

(中央社訊息服務20161006 15:41:23)雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

訊息來源：嘉南藥理大學

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

中央社訊息服務 2016/10/06 15:41(16小時前)



嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

(中央社訊息服務20161006 15:41:23)雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結

訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

訊息來源：嘉南藥理大學

本文含多媒體檔 (Multimedia files included) :

嘉藥冰品飲品調製班結訓創造就業契機

2016-10-06 19:31:05

經濟日報 黃逢森

存新聞

嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此此訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐

飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

餐旅管理系電話(06)266-4911轉3600。



獲得全勤獎學員與民生學院王瑞顯院長(左一)及餐旅系龔聖雄主任(右一)合影。嘉南大學／提供



來自越南阮姓學員開心秀成品。 嘉南大學 / 提供



參加學員收穫滿滿開心結訓。 嘉南大學 / 提供

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

中央社-2016年10月06日 下午15:41

G+1 0

字級： 小 中 大 特

列印

轉寄

分享

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

(中央社訊息服務20161006 15:41:23)雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此此訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

訊息來源：嘉南藥理大學

主題：[活動總匯] 嘉藥「冰品飲品調製班」結訓 創造就業契機

facebook UUTW FB

日期：2016/10/6



【台南訊】雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此類訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將

規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。



嘉藥冰品職訓成果展 學員一圓開店創業夢

記者林偉民／仁德報導
2016-10-06

0

G+ 分享



嘉藥的「冰品製作及飲品調製班」職業訓練昨天結訓，學員端出各式自己調製的冰品展現成果。（記者林偉民攝）

大熱天來杯冰品最受歡迎，嘉南藥理大學接受勞工局委託開辦「冰品製作及飲品調製班」職業訓練，吸引廿八名學員報名，經過三百六十小時的專業訓練，昨天舉行結訓成果展，有多名學員已準備自行開業賣冰品，一圓創業夢。

嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄指出，學員都沒有調製冰品、飲品的經驗，因此在課程設計就從頭開始，包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理、微型創業概念與成本控制管理等專業學科，再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作，讓學員理論與實作兼備。

經過兩個月、三百六十小時專業訓練，學員昨天舉辦結訓成果展，展出各式自己調配的冰品和飲品，有多名學員表示，因為賣冰品成本不高，學會之後打算自行開業。

來自越南的新住民阮玉蝶表示，不管在越南或台灣，只要天氣熱，冰品就很受歡迎，因此她特地報名學習不同冰品和飲品的調製技巧，結訓後決定在家自行開業做小本生意補貼家用，也可順便帶小孩，一舉兩得。

嘉藥「冰品飲品調製班」結訓

<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】嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的 28 位學員，於 10 月 6 日下午 2 時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計 360 小時專業訓練後的豐碩成果。



該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。



結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。



嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學

員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：中華日報(B6 台南文教)

刊載日期：105 年 10 月 07 日

記 者：林偉民



↑嘉藥的「冰品製作及飲品調製班」職業訓練昨天結訓，學員端出各式自己調製的冰品展現成果。

(記者林偉民攝)

嘉藥冰品職訓成果展 學員一圓开店創業夢

記者林偉民／仁德報導
大熱天來杯冰品最受歡迎，嘉南藥理大學接受勞工局委託開辦「冰品製作及飲品調製班」職業訓練，吸引廿八名學員報名，經過三百六十小時的專業訓練，昨天舉行結訓成果展，有多名學員已準備自行開業賣冰品，一圓創業夢。
嘉藥餐旅管理系主任龔聖雄指出，學員都沒有調製冰品、飲品的經驗，因此在課程設計就從頭開始，包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理、微型創業概念與成本控制管理等專業學科，再搭配義式咖啡、特調咖啡、

資料來源：中國時報(B2 台南市新聞)

刊載日期：105 年 10 月 07 日

記 者：曹婷婷



嘉南藥理大學 新聞剪報



嘉藥冰飲班 圓你的開店夢

嘉南藥理大學首辦「冰品及飲品調製班」，28名學員經過360小時培訓，在傳統中發揮創意；家住宜蘭的22歲應屆畢業生雷雅凌，專程南下學藝，展現決心，計畫2、3年後一圓開店夢。

(圖文：曹婷婷)



嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：聯合報(B2 台南新聞)

刊載日期：105 年 10 月 07 日

記 者：綦守鈺

嘉藥冰品職訓班 新住民圓夢賣「涼」

【記者綦守鈺／台南報導】嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」昨舉辦結訓典禮，學員們也親自上陣，展示受訓兩個月的成果，從義式咖啡、特調咖啡、水果茶、傳統飲品到各類冰品都難不倒，不少學員結訓後也將投入創業市場，開冰品店圓創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，「冰品飲品調製班」專為失業的待業者、中高齡及外籍配偶開設的職訓班，結合該校餐

旅管理系完善設備與優質師資，課程包含吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科，另搭配術科實作，一點都不馬虎。只要受訓者有強烈的工作意願，必將習得一技之長，訓後也將協助學員重返職場，順利就業。

來自越南的阮姓學員說，在炙熱的南台灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」

方，她用閒暇之餘參加課程，學習飲料單設計、產品製作、流程管控到餐飲服務等內容，雖然辛苦，但已經很上手，結訓後開始籌備自己的冰品店，期待在異地圓夢。

來自越南的阮姓學員參加職業訓練班，提升自己的社會競爭力。

記者綦守鈺／攝影





嘉南藥理大學 新聞剪報

資料來源：臺灣時報(17 文教)

刊載日期：105 年 10 月 07 日

記 者：林福來

嘉藥冰飲調製班創造就業契機

職訓班將餐飲專業課程結合產業趨勢發展 培訓學員具備立即就業能力 協助儘速重返職場

【記者林福來台南報導】冰的啦！嘉藥 群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的二十八位學員，於昨天時序雖已入秋，南國豔陽依然高照。一



下午二時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計三百六十六小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科。另外，再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。

課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。

參訓學員包括：一般失業的待業者、中

高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。

其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炙熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。

龔聖雄主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

←嘉藥冰品飲品調製班結訓，創造就業契機。

（記者林福來攝）



冰的啦！ 嘉藥「冰品飲品調製班」結訓，創造就業契機

雖已逐漸入秋，南國艷陽依然高照。一群接受嘉南藥理大學「冰品製作及飲品調製班」職業訓練的28位學員，於10月6日下午2時在該校調酒教室舉辦結訓成果展，展示他們受訓兩個月、總計360小時專業訓練後的豐碩成果。

該「冰品飲品調製班」為臺南市政府勞工局委託嘉藥辦理本年度餐飲服務類失業者的職訓班，結合該校餐旅管理系完善設備與優質師資，課程設計包括吧檯經營與設施規劃、配料認識與保存、衛生安全管理，以及微型創業概念與成本控制管理等專業學科；另再搭配義式咖啡、特調咖啡、水果茶、各式花茶、傳統飲品及冰品製作等術科實作。課程規劃完整，首先由教師講解學科理論與製作原理，再進行操作示範，學員依示範與講解內容進行實際調配，教師進一步協助指導並給予經驗分享。

結訓成果不僅展現學員們整合飲料單設計、產品製作、流程管控乃至餐飲服務等一系列的專業養成，也完美呈現個人獨樹一幟的創新冰飲品佳作。參訓學員包括一般失業的待業者、中高齡者及外籍配偶，學員經培訓後都期望能順利就業或小額資本創業。其中，來自越南的阮姓學員為外籍配偶，利用閒暇之餘參加職業訓練班，希望藉由此次訓練學會冰品與飲品的製作技術及專業知識，提升自己的社會競爭力。她說，在炎熱的南臺灣，冰品與飲品乃是民眾消暑解渴的最佳「涼」方，結訓後將規劃經營屬於自己的小本生意，期待在異地圓一個創業夢。

嘉藥餐旅系主任龔聖雄表示，本系辦學績效卓著，學生成就屢獲肯定，也努力配合政府政策，積極爭取辦理失業者職業訓練班，將餐飲專業課程結合產業趨勢發展，以培訓學員具備立即就業的能力。龔主任說，學校至今辦理的各類職訓班，其成功的就業案例不計其數，只要受訓者有強烈的工作意願，並且在課程中努力學習，必將習得一技之長，訓後協助學員儘速重返職場，順利就業。

嘉藥聯絡人：餐旅管理系系主任 龔聖雄，
聯絡電話：06-2664911轉3600或0977790975。

