

類	資 料 來 源	民衆日報 第 15 版
別	刊 載 日 期	中華民國 98 年 12 月 2 日



出師了

王瑞顯主任（第三排右）、吳昆崙老師（第三排左）與學員及其烘焙食品合影。（記者陳正言拍攝）

嘉南科大烘焙食品伴手禮課程結業

【記者陳正言仁德報導】我們「出師」囉！38位參加嘉南藥理科大餐旅管理系承辦的勞委會職訓局產業人才投資方案－「烘焙食品伴手

禮製作與設計包裝經營管理」課程的學員，歷經10周、80小時培訓後終於展現烘焙伴手禮創業本領成果。有創意，富特色的烘焙食品，讓

與會者讚不絕口，也為自己的創業打下深厚實力。

餐管系主任王瑞顯表示，伴手禮市場極具開發空間，坊間伴手禮商品琳瑯滿目，為培訓第二專長，該系吳昆崙教授特別利用其烘焙食品專業知識與技能，輔導有心學習技藝的學員以自製、自發教學方式，啟發投入創意伴手禮特色美食商品之創作。如今學習有成，學員們的成果展果然創意有特色，令人驚豔不已。

吳昆崙指出，學員們利用南縣農特產品研發出伴手禮，多達30項商品，諸如：香蕉蛋糕、蝦米滷肉大餅、芒果乾牛軋糖、綠豆糕、楊桃

乾牛軋糖、橘橙蛋糕等，具有濃郁的鄉土味。同時，學員們還以小小的花費，大大的創意，設計出精美的包裝，提升伴手禮的附加價值。

王瑞顯強調，參加此一課程的學員，年齡層不一，其中不乏有心創業的年輕人及就業中的上班族，他們為了習得第二專長，不惜犧牲周末休假期間認真學習，絕大多數學員都全勤出席，好學精神可感，終能從不懂烘焙，到學會製作出許多經典創意美食，學成後，不少學員都期望透過學藝，可以自行創業、開發副業，在不景氣環境下，創造事業的春天。



學員烘焙出富創意、有特色的伴手禮。

（記者陳正言拍攝）

嘉南科大今辦烘焙伴手禮創業展

【記者陳正言仁德報導】烘焙伴手禮走入校園。嘉南科技大學輔導烘焙伴手禮創業本領有成，將在今(28)日下午2時30分假該校餐飲大樓三樓舉行烘焙伴手禮創業本領成果展。學員藉由學習專業技能，擁有創業本領，在不景氣環境下，期待開創自己的藍海。

嘉南藥理科大餐旅管理系主任王瑞顯表示，餐旅系自3月初承辦行政院勞委會職訓局補助的產業人才投資方案，開辦「烘焙食品伴手禮製作與設計包裝經營管理」課程，歷經10周計80小時培訓，共輔導38位學員習得一技之長。

王瑞顯指出，時下伴手禮相關市場正蓬勃發展，各項伴手禮商品琳瑯滿目，該系吳昆崙教授利用烘焙食品專業知識與技能，輔導有心學習技藝的學員以自製、自發教學方式，啟發學員投入創意伴手禮特色美食商品之創作，學員雖以中高年齡居多，也不乏渴望創業的年輕人及仍就業中的上班族，他們犧牲周末休假認真學習，無不希望再習得其他技術擁有第二專長，開創生涯一片天。

學員今天將推出以融合在地農特產品的精緻伴手禮，包含有鳳眼糕、枸杞椰蓉、芒果乾牛軋糖、南棗核桃糕等產品，並利用巧思包裝，讓這些美食變得更具特色，不少學員都表明希望透過學

藝，可以自行創業、開發副業，於不景氣的環境下，照樣可以開創事業之新契機。



嘉南藥理科大餐旅管理系吳昆崙老師指導學員實作情形。(嘉南科大提供)

類別	
刊載日期	資料來源
中華民國	民衆日報
98年	第 11 月 16 日
>8	版



類 別	資 料 來 源
刊 載 日 期	中 華 民 國 9 8 年 第 1 1 月 2 8 日
中 華 民 國	中 華 日 報
9 8	B5
年	第
第	11月28
11 月 28	日
日	版

嘉南科大伴手禮課程展成果

記者張清源／仁德報導

伴手禮市場深具潛力，嘉南藥理科大餐旅管理系開辦「烘焙食品伴手禮製作與設計包裝經營管理」課程，學員們昨天秀出鳳梨糕、芒果乾牛軋糖等創意產品，讓人眼睛為之一亮。

餐旅管理系主任王瑞顯表示，伴手禮商品琳瑯滿目，口味、造型和創意是能否受歡迎的三大要件，該系承辦勞委會職訓局補助產業人才投資方案，設計八小時培訓內容，輔導學員投入創意伴手禮特色美食商品。

經過二個半月培訓，學員結合農特品製作包含鳳梨糕、枸杞椰蓉、芒果乾牛軋糖、南棗核桃糕等，並利用巧思和包裝，讓尋常糕點多了點新意，成了精緻伴手禮，附加價值與經濟效益倍增。

指導教授吳昆崙指出，學員年齡層不一，以中高年齡居多，但也不乏年輕人及上班族，學員們犧牲週末休假學習第二專長，對日後創業大有幫助。

嘉南科大輔導烘焙伴手禮創業本領



更新日期: 2009/11/27 16:29



(中央社訊息服務20091127

15:49:03) 嘉南藥理科技大學餐旅管理系將於98年11月28日(星期六)下午2點30分假該校餐飲大樓三樓的舉行烘焙伴手禮創業本領成果展。該校餐旅系自本年度10月初起承辦行政院勞工委員會職業訓練局補助的產業人才投資方案，開辦「烘焙食品伴手禮製作與設計包裝經營管理」課程，歷經10週計80小時培訓，共輔導 38位學員習得一技之長，學員不約而同表示，藉由學習專業技能，擁有創業本領，在不景氣環境下，期待開創自己的藍海。

該校餐旅管理系主任王瑞蘭表示，時下伴手禮相關市場正蓬勃發展，各項伴手禮商品琳瑯滿目，該系與民衆教授利用烘焙食品專業知識與技能，輔導有心學習技藝的學員以自製、自發教學方式，啟發學員投入創意伴手禮特色美食商品之創作，前來報名的學員年齡層不一，雖以中高年齡居多，但也不乏渴望創業的年輕人及仍就業中的上班族，學員們犧牲週末休息認真學習，無不希望習得其他技術擁有第二專長，以期再次開創生涯一片天。

學員利用閒暇10個週末，從不能烘焙，到如今已能製作出許多經典創意美食，並將於精典禮上展示學習成果，屆時，學員們將親手製作的點心，包裝成極富特色的伴手禮，既與尋常的禮券新意，提升伴手禮的附加價值與經濟效益。

學員將使出渾身解數，推出以融合在地農特品的精緻伴手禮，包含鳳梨酥、枸杞雞蓉、芒果乾牛軋糖、南棗核桃糕等產品，並利用巧思，巧手包裝，讓這些美食變得更具特色，學員也將分享學習心得與收穫，不少學員都表明希望透過學藝，可以自行創業、開發副業，期望於不景氣的環境之下，照樣可以開創新事業之新契機，敬請媒體記者踴躍採訪與品嚐，並不吝指教！詳情請洽該校餐旅管理系吳昆嵩助理教授(06)2660172、0916747438。

圖說：吳昆嵩老師指導學員製作

訊息來源：嘉南藥理科技大學

相關知識+

[行政院勞工委員會餐飲證](#)

[如何更改姓名、身分證號碼者需加開戶籍謄本一份。 訓...](#)

[請到行政院勞工委員會屬於公務機關嗎?](#)

[請問行政院勞工委員會屬於公務機關嗎? 是! 只要是政府單位...](#)

[食具、行政勞工委員會職業訓練局\(桃園職業訓練中心\)...](#)

[行政院勞工委員會職業訓練局\(桃園職業訓練中心\)地址: 桃園縣...](#)

[看完新聞有疑問?](#)

[快上知識+ 搜出答案](#)

中央通訊社 版權所有 © 2009 cna inc. All Rights Reserved.