



創意藥膳添新意 圓融執著寫新 嘉藥藥膳班劃下溫馨句點

臺南市政府勞工局職訓就服中心委託嘉南藥理大學舉辦藥膳烹調製作班，歷經了320小時的訓練之後，於3日舉行結訓成果發表會，臺南市政府勞工局長官特別親臨會場嘉勉所有學員，並頒贈結業證書。順利完成課程的23位學員，互相祝勉，依依不捨都寫在臉上，嘉藥生活系主任王柏森表示，美味又具療效的藥膳，利人也利己，不只是可就業、創業的一技之長，更是保健的好幫手，他祝福學員都能以健康的身體，開創新職涯。

民以食為天，藥膳食療更是民眾熱衷的飲食習慣，臺南市勞工局看準市場需求，結合嘉藥生活系專業模組課程和優良師資，推出「藥膳烹調製作班」，並針對中高齡、原住民、身心障礙者、低收入或中低收入、二度就業婦女、新住民、長期失業者…等特定對象身分者，提供全額補助，以減輕弱勢失業民眾的經濟負擔，課程內容除學習藥膳餐點製作外，也涵蓋了中草藥及食材特性介紹、顧客心理學、食品相關法規，為學員將來的就業提供全方位的準備。

結業典禮現場，學員們發揮所學的精湛廚藝，菜色多樣，色香味俱全，除了傳統的麻油雞米糕、十全大補湯、人參燉豬心外，紅燒栗子甲魚、大燴烏參，五彩鮭魚餅和活力生機香芒也都搬上桌，展現了學員們努力學習的成果佳作。

嘉藥推廣中心主任顏名聰以「執著在技藝，圓融在人際」期許學員再次走入職場，顏主任對每位學員都用心觀察，不只要求學員的技藝要到位，對職場上的眉眉角角，也要顧好，他以三位學員：樂於分享的美玲姐，總是說「好啊」的吉哥，還有照料全班的家祥班長為例，他勉勵大家要用開放、正面的態度面對可能的挑戰，他說：我們來上課就是要就業，學好了技術，到了職場後，凡事要和氣，多一分包容，少一分急性子，事情就圓滿順利了。

夫妻檔王義德與邱美津「婦唱夫隨」的參加藥膳班，結業式的這一天，美



嘉南藥理大學 新聞稿

聯絡人：公關出版組林怡君、吳尚怡
電話：(06)2664911 # 1042、1043
E-Mail：box1042@mail.cnu.edu.tw
box1043@mail.cnu.edu.tw

津姐開心上台分享她的感謝與期待，先生王義德則認真地拿起手機錄影，美津姐除了謝謝老師們教授藥膳也教授各種相關法規和經營概念外，夫妻倆一同學習，將來開店的時候，先生就是她最好的二廚，透過這次的藥膳班，美津姐不只結交了許多好朋友，更期待能帶著滿滿的廚藝，獨當一面，邁向老闆娘之路。