



學員展廚藝 嘉藥職訓班成果發表

嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會，王鑫基局長（前中）頒發結業證書，鼓勵受訓學員們。

記者黃鐘毅攝



【記者黃鐘毅／台南報導】台南市府勞工局委託嘉南藥理大辦理一〇九年度失業業者職業訓練班面於該校舉辦結業成果發表會，二十四位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。王鑫基局長特到場頒發結業證書，鼓勵也祝福

學員們要積極就業，順利開創新人生。

「藥膳料理烹調班」課程，除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

結業典禮發表會，由二十四位參訓學員共同努力完成，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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。



嘉藥藥膳料理烹調班結業

記者黃文記／仁德報導

嘉南藥理大學接受市府委託辦理一〇九年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，二十四名學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果。

藥膳料理烹調班結業發表會在嘉藥食品大樓五樓專業教室舉行，展示內容豐富多樣，除了居家養生料理、增強體力料理、轉大人料理，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理，應有盡有。不論擺盤、成色及食材的選擇上都十分專業，現場成果色香味兼具，不只展現學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

市府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，他鼓勵學員們要積極就業，順利開創新人生。

藥膳料理烹調班課程除了食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。



嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩 學員各自發揮所學的精湛廚藝 展現他們努力學習成果佳作

【記者孫宜秋／南市報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉南藥理大學職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，多位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業、順利開創新人生。

職訓班結合嘉南藥理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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓3樓專業教室舉行，發表會由多位參訓學員接受80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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選擇上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。



勞工局長王鑫基親臨現場鼓勵受訓學員們。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的

女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉3664911。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

2020-09-29 19:21:06 大華網路報

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

(蔡清欽報導)



圖1：勞工局長王鑫基親臨現場鼓勵受訓學員們。



圖2：嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會。



圖3：滿桌的佳餚是訓練班學員用心烹調的成品。

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

大華網路報 (2020-09-29 19:21)

分享 |  微博    



▲ 藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。
生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

(蔡清欽報導)

圖1：勞工局長王鑫基親臨現場鼓勵受訓學員們。

圖2：嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會。

圖3：滿桌的佳餚是訓練班學員用心烹調的成品。



▲ 藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



▲ 藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

<http://www.cntimes.info> 2020-09-29 19:21:06



勞工局長王鑫基親臨現場鼓勵受訓學員們。



嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會。



滿桌的佳餚是訓練班學員用心烹調的成品。

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

（蔡清欽報導）

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

用LINE傳送

記者-臺南記者

2020-09-29 17:45:56



【101新聞網記者王宇榛 / 台南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。



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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

2020-10-05 09:29:21 中央社訊息服務20201005 09:28:54

藥膳達人輩出 嘉藥職訓班 成果豐碩



嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸

配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

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 / 2016.09.12 00:00

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。

舒適閱覽：  

藥膳達人輩出 嘉藥職訓班 成果豐碩



嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會



滿桌的佳餚是訓練班學員用心烹調的成品

藥膳達人輩出 嘉藥職訓班 成果豐碩

(中央社訊息服務20201005 09:28:54)嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業



吳月梅(中)與女兒及媳婦學成後打算一同創業從心出發

率。另外，學員在學習專業技能之餘，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

家養生料理、增強體力料理、轉大人料理，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

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/280258.aspx>

附件下載

- [嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會 \(jpg檔\)](#)
- [滿桌的佳餚是訓練班學員用心烹調的成品 \(jpg檔\)](#)
- [吳月梅\(中\)與女兒及媳婦學成後打算一同創業從心出發 \(jpg檔\)](#)

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

嘉藥藥膳達人輩出！結業即就業 職訓班成果豐碩



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀

2020/09/29

學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。校方表示，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員，並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調；課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳、坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅女兒、媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌1家3口共同目標，學成技藝滿滿的3人，準備好要再出發了；而學員中還有2位具中國中醫師執照陸配，無法在臺灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入臺灣藥膳，在未來創作出自己藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

校方表示，「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118；生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





2020-09-29 15:42:02 于郁金

嘉藥藥膳達人輩出！結業即就業 職訓班成果豐碩



【大成報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。校方表示，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員，並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調；課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳、坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅女兒、媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌1家3口共同目

標，學成技藝滿滿的3人，準備好要再出發了；而學員中還有2位具中國中醫師執照陸配，無法在臺灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入臺灣藥膳，在未來創作出自己藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

校方表示，「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118；生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





嘉藥藥膳達人輩出 結業即就業 職訓班成果豐碩



2020-09-29 【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。校方表示，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員，並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調；課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳、坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅女兒、媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌1家3口共同目標，學成技藝滿滿的3人，準備好要再出發了；而學員中還有2位具中國中醫師執照陸配，無法在臺灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入臺灣藥膳，在未來創作出自己藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

校方表示，「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118；生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





嘉藥藥膳達人輩出 結業即就業 職訓班成果豐碩

勁報 2020/09/29 15:38(5天前)



【勁報記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。校方表示，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員，並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調；課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳、坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食

材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅女兒、媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌1家3口共同目標，學成技藝滿滿的3人，準備好要再出發了；而學員中還有2位具中國中醫師執照陸配，無法在臺灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入臺灣藥膳，在未來創作出自己藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

校方表示，「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118；生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





2020-09-29 15:38:27 勁報記者于郁金/臺南報導

嘉藥藥膳達人輩出 結業即就業 職訓班成果豐碩



嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。校方表示，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員，並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調；課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳、坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅女兒、媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌1家3口共同目

標，學成技藝滿滿的3人，準備好要再出發了；而學員中還有2位具中國中醫師執照陸配，無法在臺灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入臺灣藥膳，在未來創作出自己藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

校方表示，「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118；生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





嘉藥藥膳達人輩出 結業即就業 職訓班成果豐碩



【記者于郁金/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。校方表示，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員，並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調；課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳、坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅女兒、媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌1家3口共同目標，學成技藝滿滿的3人，準備好要再出發了；而學員中還有2位具中國中醫師執照陸配，無法在臺灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入臺灣藥膳，在未來創作出自己藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

校方表示，「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118；生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





嘉藥藥膳料理烹調班結業

2020-10-01



嘉南藥理大學職訓「藥膳料理烹調班」結業，舉辦成果發表會。
(記者黃文記攝)

記者黃文記 / 仁德報導

嘉南藥理大學接受市府委託辦理一〇九年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，二十四名學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果。

藥膳料理烹調班結業發表會在嘉藥食品大樓五樓專業教室舉行，展示內容豐富多樣，除了居家養生料理、增強體力料理、轉大人料理，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理，應有盡有。不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分專業，現場成果色香味兼具，不只展現學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

市府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，他鼓勵學員們要積極就業，順利開創新人生。

藥膳料理烹調班課程除了食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。

藥膳達人輩出 嘉藥職訓班結業即就業

2020.09.29 目擊新聞

嘉南藥理大學接受市府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，其中，「藥膳料理烹調班」成果發表會上，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。勞工局長王鑫基也到現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王鑫基鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

「藥膳料理烹調班」結合嘉藥生活應用與保健系專業模組課程的設備與優良師資，透過實作方式進行訓練，協助失業待職民眾可以從事藥膳料理烹調。課程除了食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰也常常額外教導學員如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。









中秋健康烤 清爽吃沒煩惱

- ✔ 嚴選 16 種天然好食材
- ✔ 香氣清爽又順口
- ✔ 無糖、無熱量、無負擔
- ✔ 零咖啡因茶適合全家大小飲用

中秋限時優惠中

民正新聞 民正新聞創刊於1990年2月局版台訊0220號【www.minjim.com】報導即時新聞，教育知識、旅遊景點、生活動態、醫學養生、一些你不知道的事物、及幫你解決...

12 愛的鼓勵 3 訂閱站台

首頁 活動

站台人氣

累積人氣：5,258,965
當日人氣：0

訂閱本站

- RSS訂閱 (如何使用RSS)
- 加入訂閱

連結書籤

- 民正新聞網
- google民正新聞
- yahoo民正新聞
- FB民正新聞

熱門文章

- 家屬控執法過當臺南市第六分局澄瀆(31,641)
- 台北民族舞團25週年慶《經典綻放》台南女兒回娘家 巡迴演出最終場(23,323)
- 成大醫院大腸直腸外科主治醫師陳柏全-我的大便有血，是大腸直腸癌嗎(11,998)
- 成大醫院-癢！癢！癢！胸口背部起紅疹 當心皮膚芽孢菌作怪(11,173)
- 新樓醫院小兒肝膽腸胃科 鄭超宏醫師-應對小兒便秘您知多少？(10,076)
- 台南市立醫院骨科 顏大千醫師復健科楊秉璋-高濃度血小板血漿 (PRP)注射(10,008)
- 誤診開刀致死家屬在永康奇美醫院誦經招魂擲杯強調討公道(9,254)
- 郭綜合醫院 小兒內分泌科 陳首碩醫師-矮冬瓜如何變大樹

2020-09-29 20:08:19 | 人氣21 | 回應0 | 上一篇 | 下一篇

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

推薦 0 收藏 0 轉貼 0 ★訂閱站台 f

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。



台長登入

自我介紹

蔡永源



蔡永源本人，從事新聞採訪工作，報導即時新聞分享讀者，並告知你不知道的事。若有新的新聞或知識...

關於本站

留言板

地圖

加入好友

愛的鼓勵：12
文章篇數：21,275

站方公告

- 【愛分享】日本味王浴神蔓越莓益生菌
- 【徵文】那些年我們一起追的戲劇
- 【公告】Flash支援相關問題
- 【公告】2020新聞台系統更新1.1
- 【公告】個人新聞台服務認證公告

好友列表

好友的新聞台Blog

站內搜尋

請輸入關鍵字

搜尋

標題 內容 標籤

您可能對以下文章有興趣

[璀璨嘉藥 夢想啟航 時空膠囊 迎向未來](#)

[嘉藥校友總會會長交接 許有杉上任](#)

[台南大學舉辦親善大使團送舊迎新茶會](#)

[嘉藥保營系特調銀髮膳食 璐德養護中心長輩展歡顏](#)

人氣(21) | 回應(0) | 推薦 (0) | 收藏 (0) | 轉寄

全站分類: [教育學習\(進修、留學、學術研究、教育概況\)](#) | 個人分類: [教育](#) |

此分類上一篇:[喜迎全大運聖火 手手相傳 嘉藥教師節 真的不一樣](#)

回應(0)

推薦(0)

收藏(0)

· [廣告刊登](#) · [消費者保護](#) · [兒童網路安全](#) · [About PChome](#) · [徵才](#)
網路家庭版權所有、轉載必究 Copyright© PChome Online

- [談小兒身高發育\(8,738\)](#)
- [台南市立醫院內分泌新陳代謝科 鍾岳樞醫師-甲狀腺亢進未治療 當心發生甲狀腺風暴\(7,510\)](#)
- [成大醫院 骨科部 總醫師趙樹儀-退化性膝關節炎PRP療法\(7,395\)](#)
- [台南市立醫院骨科 邵崇榮醫師-手腕腕隧道症候群超微創手術\(7,200\)](#)
- [成大醫院婦產部/生殖內分泌科 吳孟興主任-子宮內膜異位瘤\(6,899\)](#)
- [台南市立醫院神經內科醫師 曾瑞昌-頭暈和走路不穩 可能是腦中風症狀\(6,576\)](#)
- [成大醫院胃腸肝膽科主治醫師 邱彥程-中型肝癌治療的選擇\(6,148\)](#)
- [郭綜合醫院 泌尿科 梁景森副院長-勃起功能障礙很可能是慢性病的警訊\(6,104\)](#)
- [台南市立醫院中醫科 張炯宏醫師-中醫治療恢復生機 好“孕”自然來\(5,805\)](#)
- [安南醫院腦神經內外科 完成第一例 帕金森氏症病人接受深層腦部刺激手術\(DBS\)\(5,766\)](#)
- [成大、台南醫院骨科部主治醫師 賴國安幾何學原理運用於人工膝關節手術\(5,517\)](#)
- [郭綜合醫院 耳鼻喉科 謝易倫醫師-惱人的天旋地轉\(5,356\)](#)
- [屏東縣--「薑薑」用途廣 養生保健好食材\(5,333\)](#)

FB Like Box

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。



新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來

每天省一杯咖啡，換
1,200萬保障



一杯咖啡
換2000萬
超過 CP 值，意外醫
療、重大燒燙傷、失
能、身故都有保

最新文章

- [社區親子趣味、才藝表演暨政令宣導活動將實施交通管制](#)
- [中秋連假屏東海生館吸入潮企鵝寶寶驚喜現身](#)
- [警六分局實施國慶焰火交管演練 分局長至各重要路口交付任務](#)
- [低血糖男子暈倒路邊 北門愛心警助返家](#)
- [男子對於第二職場感到茫然家中情緒失控 竹園暖心警關懷勸說](#)
- [不容許私刑正義 南警立馬逮犯嫌](#)
- [「紅瓦厝傳奇」巡迴展·第四站高雄展出](#)
- [台南大員皇冠假日酒店 中秋團圓吃鍋好個秋 辣·瓦日式火鍋十月開賣 買鍋送肉肉](#)
- [2020國慶焰火在台南 黃偉哲與游錫堃共同揭幕，歡迎到安平見證最有意義的煙火盛會](#)
- [中秋趣味問答！病友猜謎拿月餅](#)

文章分類

- [醫療\(2033\)](#)
- [藝文\(1176\)](#)
- [美食\(322\)](#)
- [運動\(182\)](#)
- [旅遊\(915\)](#)
- [警政\(4758\)](#)
- [稅務\(397\)](#)
- [教育\(1019\)](#)
- [社會\(3302\)](#)
- [音樂\(190\)](#)
- [更多>>](#)

本台最新標籤

最新回應

- [成大醫院腎臟科趙若雁醫師-腎臟「藥」不要，\(春藥\)](#)
- [台南醫院婦產科廖偉玲醫師-子宮內瘻肉導致貧血子宮鏡手術，\(美國黑金\)](#)
- [市立醫院眼科王琳煜 醫師-斜視合併複視手術治療，\(美國黑金\)](#)
- [衛武營「藝企學-南臺灣校園美感教育推廣計畫」\(持久藥\)](#)
- [郭綜合醫院 復健科 陳柏宏主任-慢喘的不一定是「大隻](#)

創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。



「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

[我要檢舉](#)

f

台長：[蔡永源](#)

新安東京海上產險
TOYO MARINE NIPPON INSURANCE

汽車強制險 即日起-10/31
壽加保任意險

線上投保 最多省350元

加碼抽 抽 LINE POINTS 2000點

任意險 82折 24hr 迅速抵達 事故現場

[雞」發展遲緩兒·療育要趁早](#), (春藥)

[成大醫院泌尿部主治醫師黃鶴翔-更新治療尿路結石技術](#), (春藥)


[胸腔病院院長領軍 大家一起健康體適能](#), (gary540910)

[達賴喇嘛--阿底峽的“燈以啟示的路徑”](#), (Quickbooks support)

[胸腔攜手對抗流感為市民打造防疫網絡](#), (gary540910)

[胸腔送愛心回收做環保](#), (gary540910)

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

 mt985az 6 天 ago

【民正新聞記者:蔡永源台南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。



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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。



新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。



「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

/
2020/9/30

【記者孫宜秋 / 南市報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉南藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，



勞工局長王鑫基親臨現場鼓勵受訓學員們。

展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

職訓班結合嘉南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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉南藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

[首頁](#)[政治](#)[財經](#)[社會](#)[生活](#)[綜合](#)[聯絡我](#)[綜合](#)

藥膳達人輩出 嘉藥職訓班成果豐碩

Posted By: TainanTalk 📅 九月 29, 2020 💬 Comments Off!

〔記者鄭德政南市報導〕嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基親臨現場，嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。



(圖說) 台南市勞工局長王鑫基(右)親臨現場鼓勵受訓學員們，並頒發結業證書。
(記者鄭德政攝)

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



(圖說) 吳月梅(中)與女兒及媳婦學成後，打算一同創業從心出發。(記者鄭德政攝)
「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。



（圖說）嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會，讓參與典禮的嘉賓們食指大動。（記者鄭德政攝）

新冠肺炎疫情衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發；學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業的她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她期望同學都能順利就業，大家都磨刀霍霍，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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

分享此文：



請按讚：

讚

當第一個按讚的人。

相關

創意藥膳添新意 圓融執著寫
新生 嘉藥藥膳班劃下溫馨句
點

十月 4, 2019
在「綜合」中

坐月子照顧達人輩出 嘉南藥
理大學職訓班結業成果豐碩

八月 26, 2020
在「綜合」中

身障學清潔就業率達9成 南市
開12班讓障友重回職場

四月 3, 2018
在「生活」中

ABOUT THE AUTHOR



 TainanTalk

← Previous Post

Next Post →



搜尋...

近期文章

良友會30日晚在東區大東夜市 舉辦「明月有心良友有情」中秋聯歡晚會

359年前鹿耳門鄭荷海戰 鹿耳門溪重現歷史的榮耀

八旬志工謝蘇翠敏獲頒內政部志願服務銀質獎 黃偉哲鼓勵更多「善」的循環 溫暖大台南

2020百貨最強檔新光三越台南中山店24週年慶 號召寶可夢訓練師全台一起抓寶去

立委陳亭妃邀體育署南下 爭取全民運動館

分類

政治

生活

社會

綜合

財經

彙整

2020 年十月

2020 年九月

2020 年八月

2020 年七月

2020 年六月

2020 年五月

2020 年四月

2020 年三月

2020 年二月

2020 年一月

2019 年十二月

2019 年十一月

2019 年十月

2019 年九月

2019 年八月

2019 年七月

2019 年六月

2019 年五月

2019 年四月

2019 年三月

2019 年二月

2019 年一月

2018 年十二月

2018 年十一月

2018 年十月

2018 年九月

2018 年八月

2018 年七月

2018 年六月

2018 年五月

2018 年四月

2018 年三月

2018 年二月

2018 年一月

2017 年十二月

Copyright 府城人語新聞網 | Design by 黃嘉偉美學工作室 dinohappy.com

Theme: Stucco by icyNETS.

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

勁報 2020/09/29 23:11(5天前)



【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食

材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。



2020-09-29 23:11:56 勁報記者杜忠聰/臺南報導

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她期望同學都能順利

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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。



藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀

2020/09/29

學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





2020-09-29 23:12:02 杜忠聰

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的

共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

大成報 2020-09-30 00:33

[字體縮小](#)

[字體放大](#)



【大成報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。





藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



2020-09-29 【勁報記者杜忠聰/臺南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。



嘉南藥理大學職訓班成果豐碩，藥膳達人結業即就業。

分享: [f](#) [P](#) [t](#)

【新南瀛記者黃鐘毅報導】市府勞工局委托嘉南藥理大辦理一〇九年度失業者職業訓練班面於該校舉辦結業成果發表會，二十四位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。王鑫基局長特到場頒發結業證書，鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

「藥膳料理烹調班」課程，除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



結業典禮發表會，由二十四位參訓學員共同合力完成，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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。

該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她期望同學都能順利就業，大家也磨刀霍霍，準

2020/10/5

嘉南藥理大學職訓班成果豐碩·藥膳達人結業即就業。@ 新南瀛部落格 :: 痞客邦 ::

備開創事業第二春。值得欣慰的是，這段訓練期間因為學習藥膳料理，常常吃「補」，讓許多學員身體也變得更健康、更有活力。

學員展廚藝 嘉藥職訓班成果發表



2020-09-29



圖：嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會，王鑫基局長（前中）頒發結業證書，鼓勵受訓學員們。記者黃鐘毅攝

台南市府勞工局委托嘉南藥理大辦理一〇九年度失業者職業訓練班面於該校舉辦結業成果發表會，二十四位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。王鑫基局長特到場頒發結業證書，鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

「藥膳料理烹調班」課程，除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

結業典禮發表會，由二十四位參訓學員共同合力完成，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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓

參與典禮的嘉賓們食指大動。【記者黃鐘毅 / 台南報導】

圖：吳月梅（中）與女兒及媳婦學成後打算一同創業從心出發。記者黃鐘毅攝

藥膳達人結業即就業 嘉藥職訓班成果豐碩

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學「藥膳料理烹調班」舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。班導師顏名聰老師，亦常常額外教導如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

藥膳達人結業即就業 嘉藥職訓班成果豐碩

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學「藥膳料理烹調班」舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。班導師顏名聰老師，亦常常額外教導如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

藥膳達人結業即就業 嘉藥職訓班成果豐碩

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學「藥膳料理烹調班」舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。班導師顏名聰老師，亦常常額外教導如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

藥膳達人結業即就業 嘉藥職訓班成果豐碩

【記者郭如汝台南報導】嘉南藥理大學「藥膳料理烹調班」舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，並與業界師資結合，以增進就業率。班導師顏名聰老師，亦常常額外教導如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

焦點時報 2020/09/29 04:13(6天前)



【記者蔡宗武/臺南報導】

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位

學員，她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。

2020-09-29 20:13:08 焦點時報社

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



【記者蔡宗武/臺南報導】

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

焦點時報社 (2020-09-29 20:13)

分享 |  微博    



【記者蔡宗武/臺南報導】

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣

藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

【圖/翻攝畫面】

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

焦點時報 / 焦點時報社 2020.09.29 20:13



【記者蔡宗武/臺南報導】

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位

參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩



By 焦點時報 2020-09-29

尚無留言

Share

Tweet

Pinterest





【記者蔡宗武/臺南報導】

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

藥膳達人輩出結業即就業嘉藥職訓班成果豐碩

用LINE傳送

2020-09-29 18:02 經濟日報 黃逢森

嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場，嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

職訓班結合嘉藥生活應用與保健系專業模組課程的設備與優良師資，透過實作方式進行訓練，協助失業待職民眾日後可從事藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320小時訓練後共同合力完成，展示內容豐富多樣，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。



嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會。嘉藥 / 提供



台南市政府勞工局長王鑫基（右）親臨現場鼓勵受訓學員們。嘉藥 / 提供





滿桌的佳餚是訓練班學員用心烹調的成品。 嘉藥 / 提供

嘉南藥理大學職訓班成果豐碩 藥膳達人輩出 結業即就業



TNN台灣地方新聞 / 黃緒勳 / 更新日期: 2020-09-29 19:49:33



【記者黃緒勳台南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結

業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場嘉勉所有學員並頒發結業證書，王局長特別鼓勵也祝福學員們要積極就業，順利開創新人生。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。

「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

新冠肺炎的衝擊下，學員吳月梅的女兒及媳婦導遊工作沒了，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標，學成技藝滿滿的三人，準備好要再出發了；而學

員中還有兩位具中國中醫師執照的陸配，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。該班曾姓學員認真好學，經常將課程重點分享給每位學員，她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。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

新聞標題：藥膳達人輩出 結業即就業 嘉南藥理大學職訓班 成果豐碩

【聯合新聞報記者蔡文雄/台南報導】嘉南藥理大學接受臺南市政府委託辦理109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，不僅培育出許多優秀學員，學員們再創就業第二春後，也口耳相傳建立起嘉藥職訓班好口碑，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員各自發揮所學的精湛廚藝，展現他們努力學習成果佳作。

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藥膳料理烹調。課程除食品安全衛生、中草藥特性、食材應用問題及菜單設計與成本計算等學科知識外，也教導學員作好藥膳料理、藥膳調理包與網路行銷管理方法等，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，班導師顏名聰老師，亦常常額外教導同學如何將藥膳融入地方特色小吃，導入實作讓學員學習更多技能。



「藥膳料理烹調班」結業典禮於嘉藥食品大樓5樓專業教室舉行，發表會由24位參訓學員接受320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，甚至更年期保健藥膳及坐月子餐點料理應有盡有，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。

「藥膳料理烹調班」聯絡人：生活應用與保健系顏名聰老師，電話：06-2664911轉1118。生活應用與保健系主任王柏森，電話：06-2664911轉3501。

圖說:嘉藥藥膳料理烹調班舉辦成果發表會.



NEWS ★★★★★

嘉南藥理大學「藥膳料理烹調班」 達人輩出 習得技術又吃補

2020/09/29 陳遍綠 375

嘉南藥理大學接受臺南市政府委辦109年度餐飲服務類失業者職業訓練班，日前「藥膳料理烹調班」於該校舉辦結業成果發表會，24位學員展現他們努力學習成果佳作，臺南市政府勞工局長王鑫基也親臨現場頒發結業證書。



▲勞工局長王鑫基親臨現場鼓勵受訓學員們。

職訓班結合嘉藥優良設備與優良師資，透過實作方式進行訓練，協助失業待職民眾日後可從事藥膳料理烹調，所有參訓學員，不論擺盤、成色及食材的選搭上都十分搶眼專業，現場成果色香味兼具，不只展現了學員專業與用心，也讓參與典禮的嘉賓們食指大動。



▲滿桌的佳饈是訓練班學員用心烹調的成品。

學員中有兩位具中國中醫師執照的中國人，無法在台灣執業她們，在完成職訓課程後，就可以把中醫藥知識融入台灣藥膳，在未來創作出自己的藍天。各位學員在這段訓練期間因為學習藥膳料理，常常吃「補」，讓許多學員身體也變得更健康、更有活力。



▲學員吳月梅的女兒及媳婦待業中，藥膳料理成了婆媳妯娌一家三口的共同目標。