



嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 99年台南市政府委辦餐飲類失業者職業訓練 『時尚輕食烘焙製作班』結業成果展

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系接受台南市政府委託辦理餐飲類失業者職業訓練~時尚輕食烘焙製作班，將於 100 年 01 月 26 日（星期三）上午 10:30~12:00，在該校食品大樓 5 樓 F502 專業教室舉辦『時尚輕食烘焙製作班結業成果發表會』。本次發表會係由生活系陳師瑩主任全力支持及顏名聰助理教授指導，由 30 位受訓學員共同參與完成。

時尚輕食烘焙製作班訓練課程主要是教導學員利用天然、健康、低熱量、高纖維及台灣當季的食材進行設計與實務製作、成本控制、網路行銷、產品包裝及經營管理，讓學員從無到有，由認識烘焙原料、器具設備、行銷概念、健康輕食觀念進展到烘焙實務操作，讓使學員未來能在點心坊、烘培屋、飯店西點房、複合式餐飲店等工作，供應烘焙點心與伴手禮，並將產品結合網路行銷或實體創業相關行業，利用健康無負擔之原料製作出色香味俱全之烘焙產品，讓消費者能在選購烘焙產品時，能吃到最美味最創新的健康概念產品。

時尚輕食烘焙製作訓練班學員接受 200 小時的訓練後，舉行結訓典禮，同時進行成果驗收，30 位學員都穿著潔白標準的工作制服，顯現出製作輕食烘焙的專業性，在冷冷的冬天裡，忙的滿頭大汗，紛紛使出看家本領，只為了將所學的最好一面呈現出來，在時尚的社會生活中強調「吃的簡單、活的快樂」，是現代人對生活飲食的新定義，輕食的精神也脫離不了六大類均衡飲食的基本原則，並兼顧健康與養生，所以學員在食材選擇以天然的五穀雜糧及三低二高（低鹽分、低糖分、低脂肪、高纖維、高鈣）為主，因此可避免對健康造成負擔與威脅。結訓之後學員也將努力考取烘焙相關專業證照，讓未來就業能多一項專長。

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系一直推行養生與飲食保健，也一直努力配合著政府政策，積極參與地方政府失業者職業訓練，生活系的課程配合產業界的趨勢潮流，讓畢業的學生及參加職業訓練的學員能有立即就業的能力，這也是生活應用與保健系之創系宗旨，培育具備養生飲食的生活保健服務專業人才，達到健康生活，樂在生活的目標。

聯絡人：生活系系主任 陳師瑩

聯絡電話：06-2664911 轉 3500

圖說：嘉南藥理科技大學時尚輕食烘焙製作班



製作北歐松子麵包、地瓜麵包、洋酒蛋糕、桂圓核桃派/顏名聰老師



製作北歐松子麵包、地瓜麵包、洋酒蛋糕、桂圓核桃派/顏名聰老師



奶油雞肉洋薄餅、香酥吐司杯、水果吐司批薩、燻鮭魚煎餅、蛋沙拉麵包條、紅豆薄餅捲、
水果茶/鄭博文老師