

〈校園廣角鏡〉嘉南藥理大學推廣教育中心



「坐月子與藥膳烹飪技能班」，助力學員轉職與創業。
嘉南藥理大學推廣教育中心自成立以來，以「活到老、學到老」、「終身學習」的理念為核心，善用校內豐富的教學資源和設備，並整合校內外專家學者的實務經驗，為學員提供一個多元化、符合產業需求的學習平台，滿足不同背景與需求的學員。

開設的課程涵蓋多個領域，無論是專業進修、職場技能提升、證照輔導還是休閒藝術，都以實務導向為主，幫助學員在職場上持續發展，或成功轉型和創業，協助他們在職業生涯中再創新高峰，廣受學員和企業的高度認可。



受亞運拳擊影響，運動休閒拳擊課吸引不少年輕人前來參加。
職場技能提升利器

進修學分班、證照輔導班

推廣教育中心多年來開辦各類型的進修課程，針對現代職場的多元需求開設。例如：消防設備師20學分班，培訓學員在防災及設備維護領域的專業知識；喪禮服務丙級考照班和社會工作師輔導考照班則滿足社福產業人員的培訓需求。此外，還提供包括中餐烹調丙級葷食術科證照、美容乙丙級證照及傳統整復推拿術科輔導班等課程，協助學員掌握理論與實務技能，取得專業及國家證照，為就業或創業鋪路。

在環保課程方面，開設了廢污水處理、廢棄物清理技術人員訓練班以及室內空氣品質維護管理專責人員培訓等，培養專業的環境維護人才，以滿足各行業對環保技能的需求。休閒藝術領域部分，開設了語言課程、兒童藝術創作與手機攝影美學等，也承辦台南市政府的幼兒園園長專業訓練班及兒童與少年福利機構主管人員訓練課程，涵蓋產業需求廣泛、專業性強的職場技能培訓，受到學員和企業的高度肯定。



依據勞動部傳統整復推拿職類技術士考照需求，規劃術科實作課程。



傳統整復班學員至偏鄉地區志工服務，透過所學關懷弱勢族群。
助力學員轉職創業

坐月子藥膳烹飪技能班

隨著現代女性在家庭與職場之間的角色變化，對坐月子的需求也逐漸多元化。嘉南藥理大學生活保健科技系多年來受台南市政府勞工局委託，承辦「坐月子與藥膳烹飪技能班」，提供坐月子服務與藥膳烹飪等技能培訓，至今已成功培訓超過300名學員，並幫助他們順利轉職或再就業。課程內容涵蓋東方坐月子觀念、養生藥膳烹飪、母嬰照護，並結合食品安全與營養保健知識，全面提升產後護理專業技能，深受學員與社會大眾的好評。

今年更因應多元飲食需求，增設了健康素食藥膳與素食坐月子餐製作單元，滿足茹素產婦的需求。學員學習如何製作素食藥膳與月子餐，不僅促進產後調養，更實踐「坐好月子、健康一輩子」的理念。

一名來台近20年的新住民黃氏琛，在家主要以烹煮越南料理為主，為了學習台灣飲食文化並提升自我技能，報名參加嘉南藥理大學的坐月子烹飪班。在課程中，她受到台灣同學的熱情支持幫忙，並在結訓典禮上展現學習成果，創作出融合台灣與越南風味的「越式椰青蝦」，獲得師生一致讚賞。黃氏琛計劃日後參加嘉藥的中餐丙級技術士考照班，進一步考取中式料理證照，與先生共同創業，開啟新的事業篇章。

面向高齡社會

民俗調理保健人才培訓

隨著台灣進入高齡化社會，對健康與養生的需求日益增長。嘉南藥理大學休閒保健管理系自108年開設「民俗調理業實務保健人才培訓就業學程」及「傳統整復推拿相關推廣課程」，針對勞動部傳統整復推拿職類技術士考照需求，規劃基礎學科與術科實作課程，並提供傳統整復、腳底按摩及經絡調理等專精訓練，為學員提供完整的職前訓練。

嘉藥在技術士考照方面成績相當優異，每年通過率平均高達96%，遠超全國技檢中心公告的70.5%及格率，顯示嘉藥在技術培訓上的卓越成果。課程不僅重視理論與實務的結合，還多次帶領學員至偏鄉地區提供志工服務，如：全身調理、刮痧拔罐、腳底按摩等，讓學員們透過服務學習，體驗關懷弱勢族群的溫暖與意義。參與學員在與民眾互動中，也能感受到助人的成就感與喜悅，充分體現嘉藥「知行合一」的教育精神。



咖啡烘焙實務班成果展，學員們展現上課成果。



配合萬聖節，規劃了孩童烘焙一日班。
跨世代學習

咖啡烘焙實務班

為滿足咖啡產業對專業人才的需求，嘉南藥理大學設立「咖啡烘焙實務班」，教導深入的咖啡知識培訓學員，期望他們結業後具備創業能力。課程從生豆知識、咖啡烘焙學習到咖啡沖泡技巧，並延伸至餐飲相關禮儀、營養學，甚至包含行銷與循環經濟概念，如將咖啡渣再利用製作咖啡手抄紙、手工皂及咖啡濾紙等，實踐環保與創意的結合。

參與該班的學員年齡橫跨一整個世代，從20幾歲到80歲的長輩，充分展現了「活到老、學到老」的精神。學員中還有兄弟檔一起報名，他們表示將持續參與進修課程，讓自己不斷成長。學員們在結訓典禮上展示豐富的學習成果，並對嘉藥的師生團隊表達深深的感謝。



蔬食料理與果雕技能班結訓典禮，學員們展示色香味俱全的蔬食料理及藝術性十足的果雕。
藝術技術完美融合

蔬食料理果雕技能班

嘉南藥理大學的蔬食料理及果雕技能班吸引了來自中部地缺的學員前來參加。課程包含蔬食料理技法及果雕技巧，學員們學會使用紅白蘿蔔、冬瓜等食材進行雕刻，創作出精美的果雕作品。結訓典禮上，學員們展示了色香味俱全的蔬食料理及藝術性十足的果雕作品，讓參加者驚豔不已。

為提升整體烹飪能力，完成該課程後協助學員進一步考取中餐烹調丙級素食證照，學員感謝嘉藥餐旅系老師的悉心指導，尤其是在食材選購、保存與烹飪技巧上的指導讓學員受益良多。

嘉南藥理大學推廣教育中心面對快速變遷的社會需求，未來將持續拓展更多創新領域課程，特別是在「藥食粧安」、「智慧健康」和「資源永續」領域，協助待業者、在職者、培養第二專長者及企業提升專業技能，增加職場競爭力。例如「食品安全管制系統(HACCP)」認證班」、「勞動部iCAP【頭皮調理】職能課程認證班」、「醫療器材微生物檢驗與實驗室管理課程」等，此外，還將探索物聯網、人工智慧在健康管理中的應用。

嘉南藥理大學副校長暨研發長張翊峰表示，該校推廣教育中心為台灣的成人教育和職業技能培訓注入新的活力，期望透過不斷地創新與優化，協助學員在日益激烈的職場環境中脫穎而出。

相關課程資訊均可透過嘉南藥理大學推廣教育中心網頁查詢，或加入推廣中心官方LINE帳號<https://lin.ee/rDXzpZJ>，洽詢電話：06-2664911轉1611~1618。