

嘉南藥理大學



深耕健康關懷 跨域創新樂活

四技日間部聯合登記分發招生宣導 11 - 食品群

109學年度四技日間部聯合登記分發入學管道



代碼	招生群(類)別	系科(組)、學程	一般生名額
11	食品群	醫藥化學系	4
		食品科技系	22
		餐旅管理系	5

109學年度四技日間部聯合登記分發入學管道



代碼	招生群(類)別	系科(組)、學程	一般生名額
11	食品群	醫藥化學系	4

食品三級品管

從農場到餐桌 食品安全無縫管理

一級品管 自主管理

國產 輸入

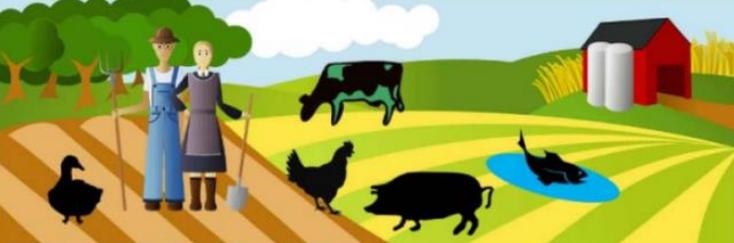
- 原材料、半成品或成品，定期驗。
- 管理、訪查原物料供應商，找源頭。
- 追溯追蹤，掌握原物料來源及流向，尋得到。

二級品管 機構驗證

- 公信力第三方，整廠查。
- 衛生安全系統，環環查。
- 原料、製程、產品風險，皆評核。

三級品管 政府稽查

- 食藥戰隊，捍食安。
- 強力稽查，杜違法。
- 嚴懲重罰，食安心。

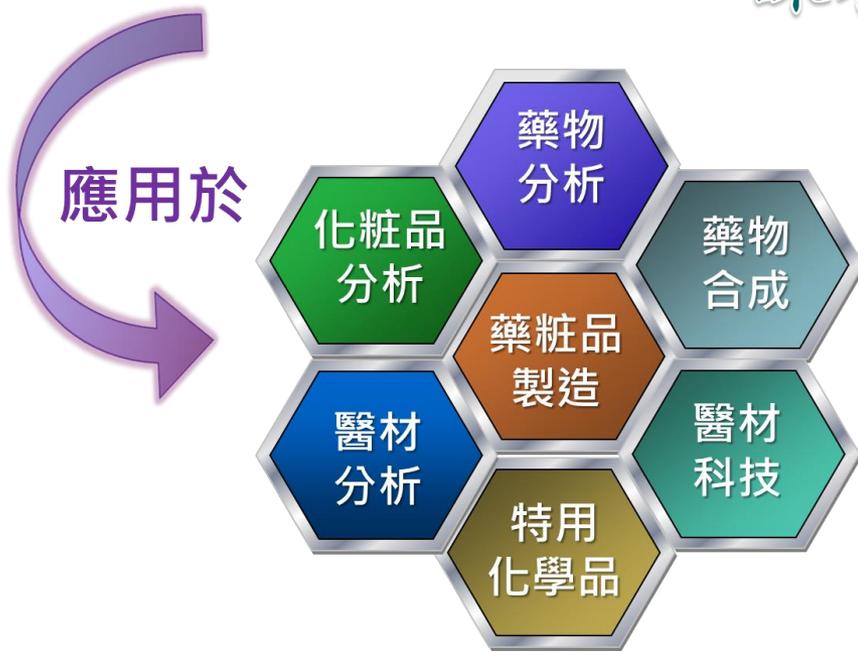

廣告

食安事件層出，檢測人才需求增

109學年度四技日間部聯合登記分發入學管道



課程特色



以化學知識為基礎



化學相關職場寬廣

109學年度四技日間部聯合登記分發入學管道



代碼	招生群(類)別	系科(組)、學程	一般生名額
11	食品群	醫藥化學系	4
		食品科技系	22
		餐旅管理系	5



嘉藥食品系-培育食品相關產業之專業人才

食品暨餐飲業

生技產業

醫藥保健產業

食品相關產業

衛生品保

研發創新

經營行銷

輔導取得食品相關證照：食品檢驗分析乙級證照；保健食品初級工程師；保健食品初級工程師；食品品保工程師；HACCP基礎、進階班證照；食品技師證照等。

109學年度四技日間部聯合登記分發入學管道



食品科技系 就讀優勢

1. 師資強設備新
2. 食品分析技術士合格考場
3. 衛福部核定HACCP承辦單位
4. 衛福部認證食品檢驗實驗室
5. 產學合作計畫屢創新高
6. 國際性強大系友會支持



餐旅管理系特色



堅強師資陣容 多元實作場域

- ✓ 108學年學生數1,139人、畢業校友超過3千位。
- ✓ 專任教師23人，8位專技教師，擁有博士學位16人。
- ✓ 設施：烘焙食品及中式麵食(乙、丙級)、飲料調製(乙、丙級)、中餐烹調乙級(3間勞動部術科測試場地)、西餐烹調丙級、餐服教室、房務教室、實習旅館及飲料實驗室。

三大模組課程 多元課程規劃

- ◆ 三類專業模組，「烘焙管理語專業製作」、「廚藝管理與專業製作」及「餐旅服務管理與飲料調製」。
- ◆ 大一開設4門實作課程，每學期開設1-2門實作課程。
- ◆ 業師協同教學、就業講座，活動研習、校外參訪教學、證照輔導班、微型課程、深碗課程...等額外學習。

校外實習合作 培育競賽人才

- 規劃國內、外校外實習，國內晶華集團等五星級飯店，王品、鼎泰豐等連鎖餐飲、國外有新加坡與日本等國家。
- 4隊「競賽與服務團隊」，烘焙、廚藝、飲調與餐服團隊。
- 本系定期舉辦國內與國際競賽，培養競賽經驗。
- 專技教師主動培育學生參與國際競賽。

105-107學年度餐旅管理系 取得專業證照及獲獎

