

嘉南藥理大學



深耕健康關懷 跨域創新樂活

四技日間部「甄選入學」招生宣導 11 – 食品群

醫藥化學系、食品科技系、
保健營養系、餐旅管理系



嘉南藥理大學 醫藥化學系

歡迎 食品群學生

招收日四技學生

教育部補助4000萬，總計斥資約6,000多萬元

國家打造的

「分析檢測人才培育暨區域技術聯盟基地」

認證實驗室 - TFDA 與 ISO17025



分析檢測把關牢
悠閒樂活才有保



• 107.02.03 行政院 賴清德院長揭牌

完善課程規劃與優秀師資陣容、類產業的學習環境



教育部產業菁英訓練示範基地
分析檢測人才培育暨
區域技術聯盟基地

醫藥製造做得好
健康生活沒煩惱

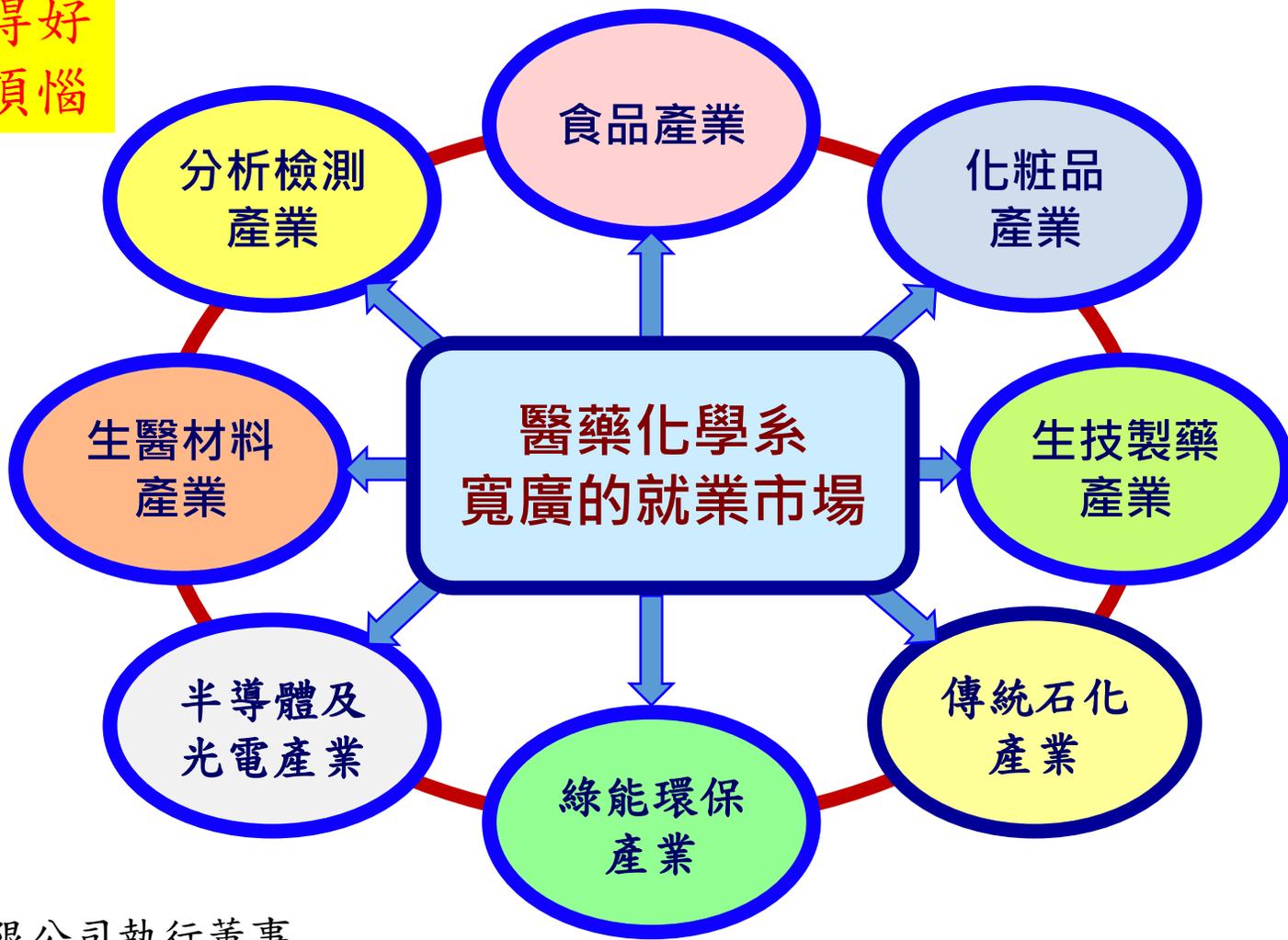


高階儀器實作



傑出系友

1. 中邑生物科技股份有限公司執行董事
2. 榮驊創意生物有限公司執行董事



嘉南藥理大學



食品科技系-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：食品分析丙級、乙級證照；
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。

嘉南藥理大學



食品科技系 就讀優勢

1. 師資陣容堅強設備新穎
2. 食品分析技術士乙丙級合格考場
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. 政府立案強大系友會支持



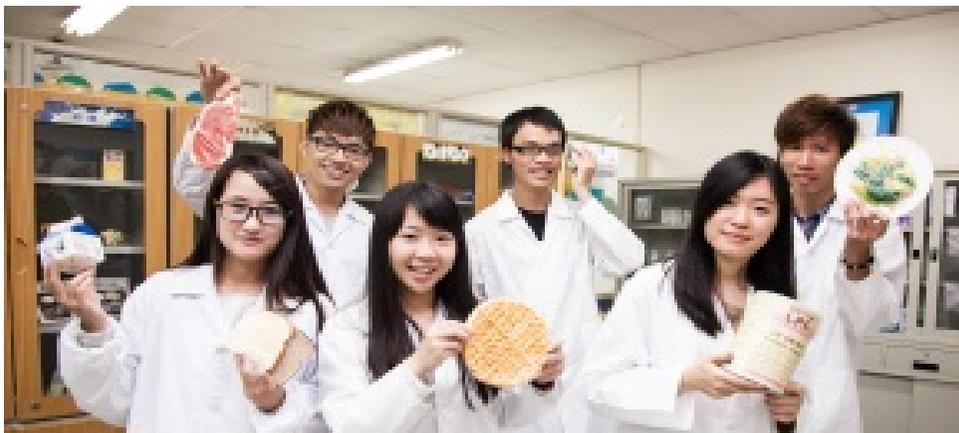


嘉南藥理大學-保健營養系



本系為培育營養師搖籃
營養師考照率達 28%

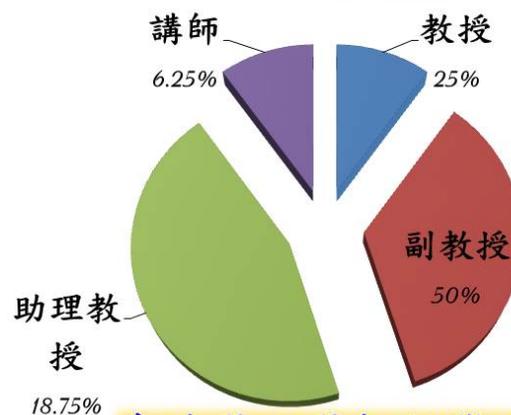
- ① 營養師：考選部營養師專技高考規定，需取得營養科系學士文憑才能報考。



醫院實習



卓越教師團隊



奇美醫院醫師教學團隊
嘉義基督教醫師教學團隊
南部地區營養師教學團隊

甄選

一般生	原住民
36	3

食品群類學生於技術型高中階段所修讀食品加工與食品化學與分析等基礎科目，可以銜接本系相關進階課程，為保健營養相關產業所需的專業技術人才。

專業規劃

營養師

營養研究
與應用

保健食品
研發與行銷



教育目標

培育營養專業人才，從事
 「團膳營養」
 「臨床療養」
 「營養教育及諮詢」
 「健康促進活動規劃」
 「健康飲食規劃」
 「保健食品研發及行銷」等
 營養專業工作，
 促進全民健康，達到
 「養生保健，創造新營養食
 代」為培育最高目標。

就業：各級公私立之醫療、研發/
 研究單位、教育、食品/團膳、保
 健食品、諮詢...等場域

連絡電話: 06-2664911*3400

www.nutrition.cnu.edu.tw

餐旅管理系特色

現況

- 109學年度全系共23班，學生人數**1,100**人。
- 本系至今，已有**16**屆畢業生，超過**3**千位校友。
- 專任教師**20**人，其中**8**位專技教師，其中擁有博士學位者**15**人。
- **4**間勞動部檢定試場，烘焙食品及中式麵食(乙、丙級)、飲料調製(乙、丙級)、中餐烹調乙級及西餐烹調丙級。

多元學習

- 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。

舞臺

- 規劃校外實習，國內**晶華集團**等知名五星級飯店或餐飲連鎖店。
- **4**隊「**競賽與服務團隊**」，廚藝、烘焙、飲調、與餐服。
- 本系舉辦**國內與國際競賽**，並培育學生參與國際競賽。
- 開設並輔導學生考取**國內與國際專業證照**。



餐旅系學生參加全國或國際競賽獲獎表現



吳柔文同學第58屆世界盃國際調酒大賽冠軍



羅彩倫同學2013年香港國際美食銀牌



梁其盛同學榮獲「第三屆莫凡比南開盃全國咖啡拉花創意競賽」雙料冠軍



2019



蔡伯謙、曾惠婷同學
2019TUI台灣國際盃發酵饅頭競賽 特金獎

2017-2018



巫姿樺同學 第22屆金爵獎國際調酒大賽·長旗袍個人托盤組金牌

2012-2015



中餐廚藝團隊2013第一屆華航盃冠軍

2008-2011



中餐廚藝團隊2010餐廚達人冠軍

