

# 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

# 110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	8
		餐旅管理系	5

# 醫藥化學系

## 歡迎 衛護類群學生



國家打造的

招收日四技學生

「分析檢測人才培育暨區域技術聯盟基地」

教育部補助  
4000萬，總  
計斥資約  
6,000多萬  
元



- 107.02.03行政院  
賴清德院長揭牌



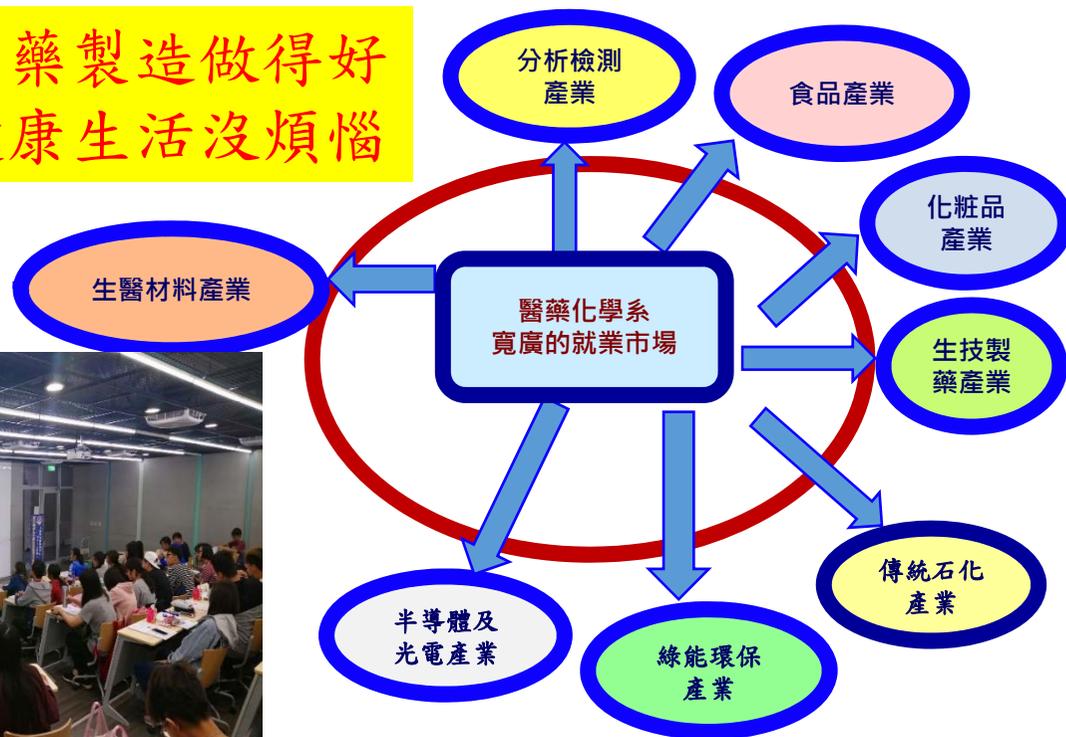
分析檢測把關牢  
悠閒樂活才有保

認證實驗室 - TFDA 與 ISO17025

# 完善課程規劃與優秀師資陣容、類產業的學習環境



醫藥製造做得好  
健康生活沒煩惱

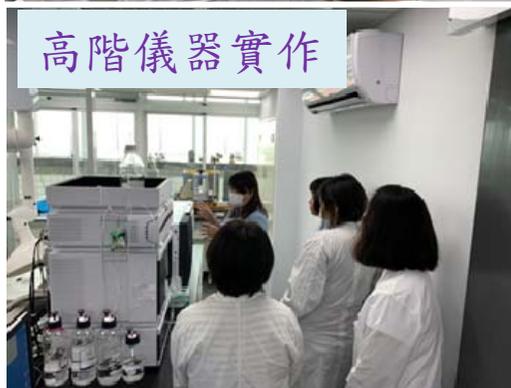


高階儀器實作



## 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





# 食品科技系



## 培育食品相關產業之專業人才



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。



# 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



# 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

2017-2018



蔡伯謙、曾惠婷同學  
2019TUI台灣國際盃發酵饅頭競賽 特金獎

2012-2015



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

2008-2011



中餐廚藝團隊2010餐廚達人冠軍



中餐廚藝團隊2013第一屆華航盃冠軍