

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



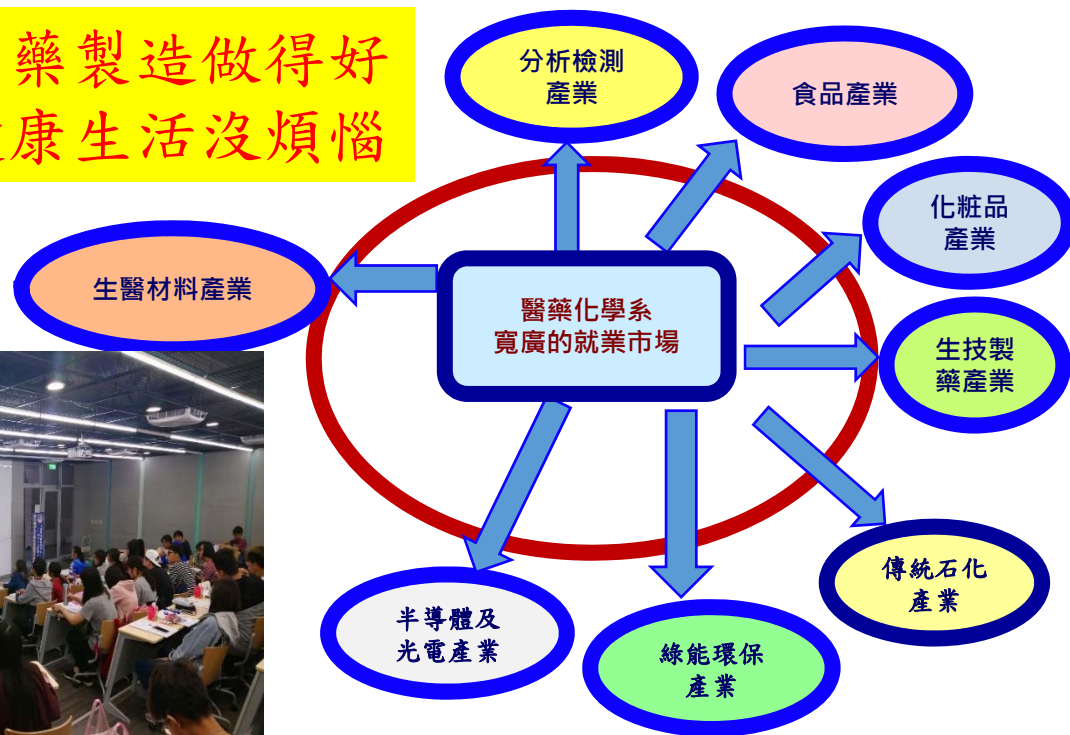
分析檢測把關牢
悠閒樂活才有保

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

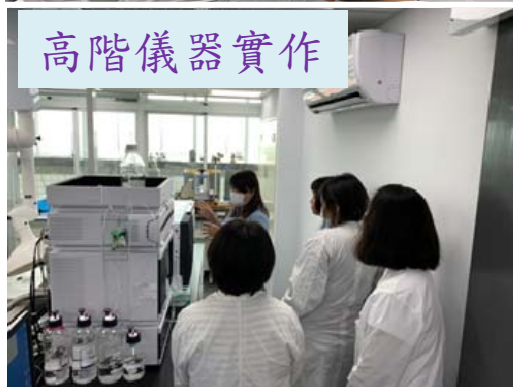


高階儀器實作



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