

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

111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	食藥產業暨檢測科技系	4
		食品科技系	14
		保健營養系	5
		餐旅管理系	6



食藥產業暨檢測科技系(附設五專部)

Department of Food & Drug Industry and Inspective Technology



110招生訊息

報名進來

日四技

就對了!

單獨招生5位
不分類群

備審資料齊全無誤
服裝儀容整齊即可
帶著自信的笑容得宜的舉止應試



大膽選擇
唯一選擇

保證不後悔

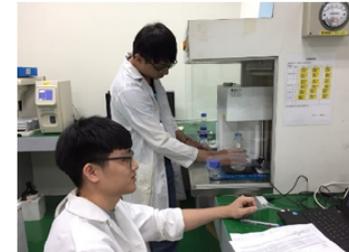
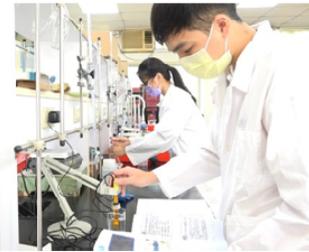


ACT NOW



- 以培育「**分析檢測專業人才**」為主，「**食藥醫粧材查驗與產業行銷專業人才**」為輔
- 落實理論與實務兼備、授課與實習並重，培育兼具實作力、就業力及競爭力之技術人才
- 透過產學合作，達成「**將理論應用於實務技能、實務驗證增進理論**」。

成就未來的你





TEL : 06-2664911-2300
Email : box240@mail.cnu.edu.tw
網址 : fdii.cnu.edu.tw



◆選擇科系-就業市場寬廣，職缺多的專業，畢業後能力可勝任

◆食品及化工等相關系-食品加工及工廠製造業為主

◆食藥檢測系-聚焦食藥粧安檢測相關技能並注重產業行銷能力

◆選擇學校-環境設備資源，畢業系友多寡及表現，交通住宿生活

近6000位畢業系友

校址四通八達

◆生物科技 食品科技 環境工程 即使是國立.....不如選食藥檢測系

◆本系畢業系友多及專業領域表現優秀

近20~30%系友獲得碩博士學位

食藥產業暨檢測科技系-進可攻，退可守的科系

WHY?

全國唯一 專攻食藥粧安檢測科技
優良的教育及培訓可支援業界的發展
檢測和認證服務帶來用戶的信心與推崇
憑藉技術能力行業可因應新的市場需求

一定要來參加甄試，親自實地了解

報名技優
報名聯登
報名獨招

來就
對了!



TEL : 06-2664911-2300
 Email : box240@cnu.edu.tw
 網址 : fdii.cnu.edu.tw



分析檢測把關牢，食藥粧安才有保

教育部補助
 4000萬，總
 計斥資約
 6000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」



• 107.02.03行政院
 賴清德院長揭牌

認證實驗室 - TFDA 與 ISO17025



高效能液相層析儀



液相層析串聯式質譜儀



氣相層析質譜儀



感應耦合電漿質譜儀



TEL : 06-2664911-2300
 Email : box240@mail.cnu.edu.tw
 網址 : fdii.cnu.edu.tw



食 藥 醫 粧 材

ONLY ONE



畢業出路廣

食藥醫粧產業人員、醫藥行銷師、分析檢驗研究員、藥品醫藥器材查驗登記專業人員、化學化工產業人員、生醫材檢測人員、行銷企劃專業人員、藥廠或食品製造品保品管工程師。

技職當道！

Good JOB

跨域多元學習

以[化學]、[食藥粧材]及[檢測分析]等專業基礎知識強化相關產業專業訓練，可加選其他相關科系雙主修或輔系，或可選讀「藥物食品與化粧品品質管制學分學程」、「保健食品初級工程師職能專業微學程」及「生技藥物與化粧品應用跨領域學分學程」等，擴展跨領域的就業能力。

選擇食藥檢測 挑戰自我

持續進修 學無止盡

嘉南藥理大學



聯合登記的最佳選擇-食品產業高階專業人才的搖籃



食品科技系

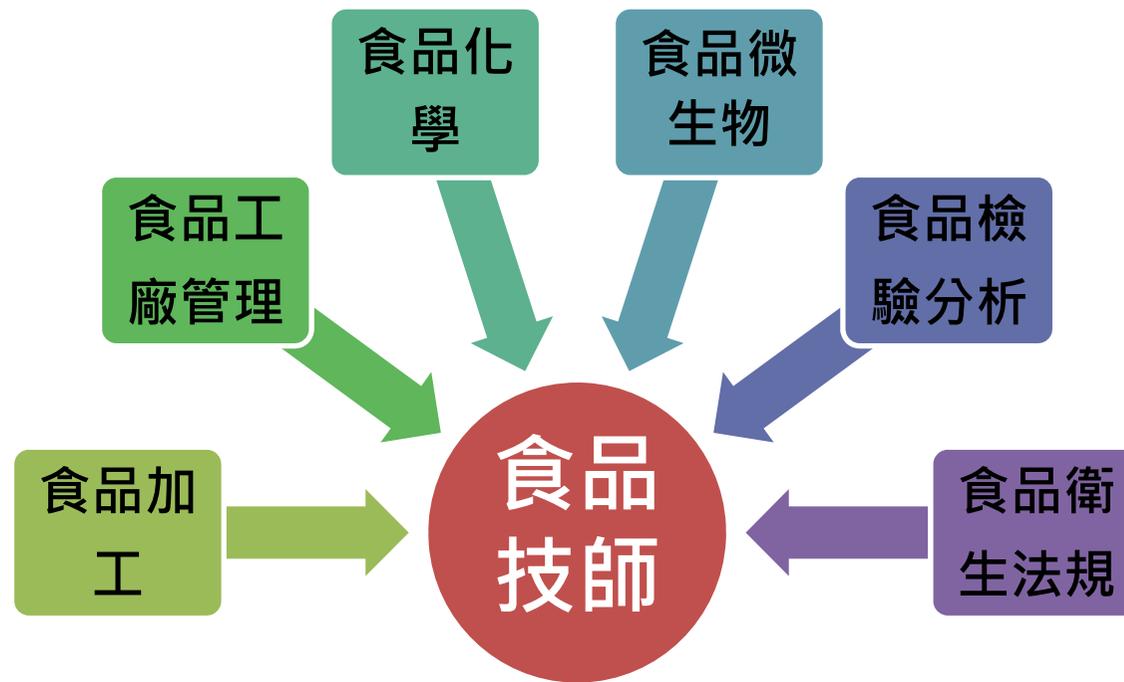


嘉南藥理大學



課程規劃符合產業及專業證照之需求

食品科技系



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 特色發展與產業結合



咖啡專業教室

產業合作計畫



巧克力生產線



試量產級發酵設備



有機與保健食品檢驗中心



嘉南藥理大學



食品科技系 就讀優勢

- 師資陣容堅強設備新穎
- 食品分析檢驗技術士乙丙級合格考場
- 衛福部核定HACCP承辦單位
- 衛福部認證食品檢驗分析實驗室
- 開創特色課程與產業結合
- 政府立案強大系友會支持





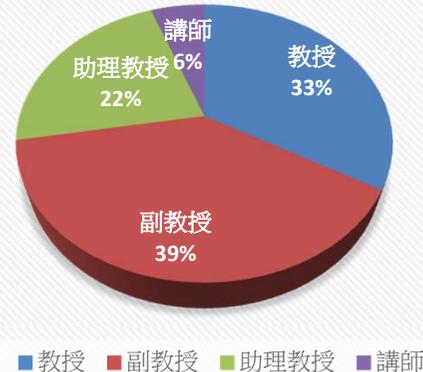
嘉南藥理大學-保健營養系



本系為培育醫事類職業搖籃
-營養師-

- 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。

卓越教師團隊



另聘請奇美醫學中心、安南醫院、市立醫院等醫師團隊，以及南部各院營養師教學團隊等臨床師資。

食品群

甄選 一般生	甄選 原住民	聯登 一般生	聯登 原住民
37	3	5	1

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

餐旅管理系重點發展特色



特色與優勢

本系以「培育餐旅專業素養之人才」為目標，設計「烘焙管理與專業製作」、「廚藝管理與專業製作」及「餐旅服務管理與飲料調製」三類專業模組課程。

專業證照

中餐烹調、西餐烹調、烘焙食品、餐飲服務、旅館客房服務、HACCP餐飲業食品安全管制系統、飲料調製、中式米麵食食品加工等相關證照。

就業出路與進修管道

1. 國內外旅館、餐飲「服務」與「管理」之相關職務。
2. 廚藝製備、飲料製備、以及烘焙製備等專業職務。
3. 高中、職餐飲、觀光相關科系師資。

餐旅系開設多元課程



- 大學一年級開設四門實作課(紅色)。
- 大二起分模組，每學期至少開設1-2們實作課。

餐旅系共同專業選修50學分

麵包實作、中餐烹調、茶飲與咖啡技術、西餐烹調、管理學、顧客抱怨處理、會議與宴會管理、餐旅美學與藝術、葡萄酒評鑑、職能管理、餐飲HACCP、食品添加物概論

餐旅專業技術模組課程，至少選修一模組15學分

烘焙管理與專業製作模組

蛋糕製作原理
蛋糕裝飾實務
蛋糕製作
西點製作原理
西點製作
中式麵食製作原理
中式麵食與伴手禮實作
烘焙店面經營管理
烘焙實務專題研討
中式點心製作

廚藝管理與專業製作模組

肉品學
進階中餐烹調
飲食文化
健康烹調
餐飲設施規劃
進階西餐烹調
餐飲經營與管理
宴會料理
菜單設計與說菜技巧
日式料理實務

餐旅服務管理及飲料調製模組

國際禮儀
餐飲服務與實作
餐旅公共關係管理
吧檯經營管理實務
雞尾酒調製
進階餐旅日文
客務資訊管理與實務
人際關係與溝通技巧
進階餐旅英文
房務管理與實作

餐旅四大競賽團隊



鄧杞祝專技助理教授所
帶領**飲調**團隊



吳正雄助理教授所帶領
餐服團隊



吳昆崙教授、孫靖玲助
理教授所帶領**烘焙**團隊

王明煌專技老師所帶領
廚藝團隊

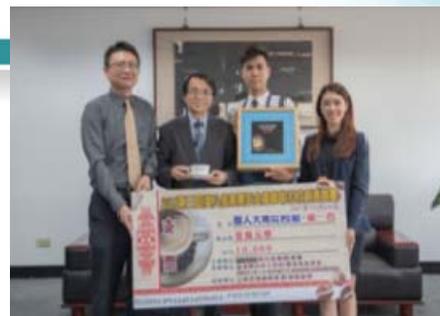
學生專業競賽獲獎表現



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香港國際美食銀牌



梁其勝盛同學第三屆莫凡比南開
盃全國咖啡拉花競賽雙料冠軍



2020健行好棒盃-餐旅技能全國公開賽
Haobang cup-Hospitality skills Open Competition
2020健行好棒盃 大專
組 創意拉花拿鐵 冠軍
梁其盛

2008-2011



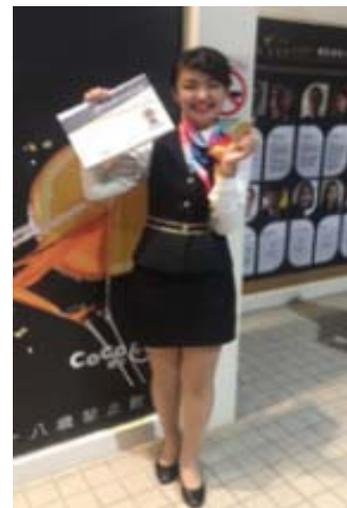
中餐廚藝團隊
2010餐廚達人冠軍

2012-2015



中餐廚藝團隊
2013華航盃冠軍

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

2019-2020



蔡伯謙、曾惠婷同學
2019TUI台灣國際盃
發酵饅頭競賽特金獎