

嘉南藥理大學



深耕健康關懷 跨域樂活創新

四技日間部聯合登記分發招生宣導
11 - 食品群

113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
11	食品群	食藥產業暨檢測科技系
		食品科技系
		保健營養系
		生活保健科技系
		餐旅管理系

嘉南藥理大學



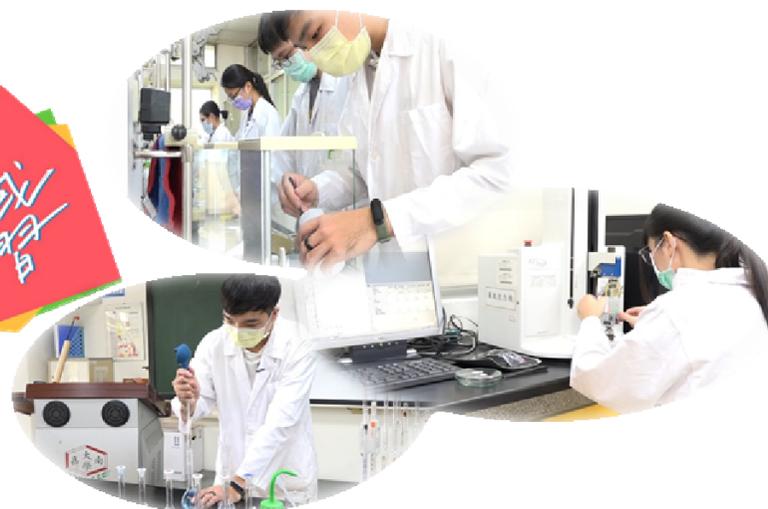
食藥產業暨檢測科技系

Department of Food & Drug Industry and Inspective Technology



食藥檢測系務實育才，培育學生具備正向態度、紮實技術與業界視野，形塑未來職場競爭的優勢與特色，為學生找到最適合的定位，發揮專長與熱情，成為企業倚重的中堅人才！

培養服務學習態度
優化的實作環境
鼓勵實務專題提升技能
與業界同等級的軟硬體育才





招收日四技一班 **40** 名



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



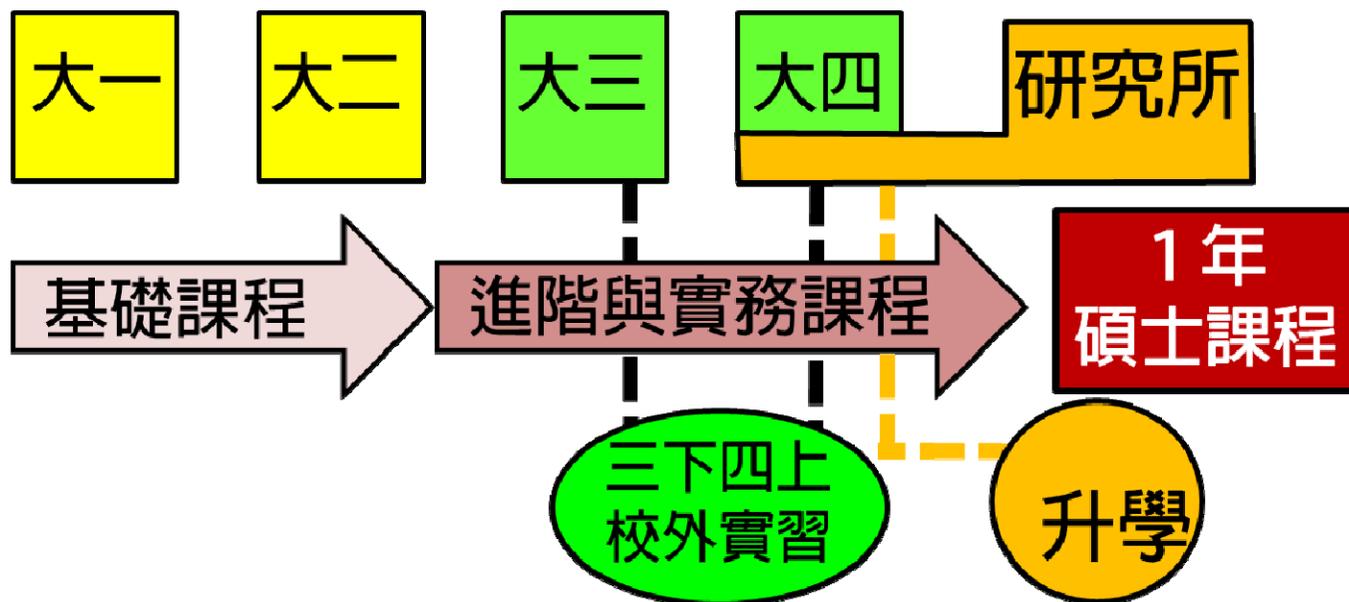


課程規劃



運用高職所學之專業基礎，學習分析科學知識與檢測實務技能

1. 通識課程 核心通識：16 學分 發展通識：12 學分	2. 專業必選修課程 專業必修：50 學分 專業選修：50 學分	畢業學分 128 學分
--	---	-----------------------





好的科系 不平凡的選擇



創造未來 故事的空間
勿錯失良機 歡迎加入
寫出璀璨生命之歌





食品科技系

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

管理階層



健康相關產業

食品加工業

餐飲業

生技製造業

醫藥保健業

數位行銷

對接相關工作

衛生品保

產品研發

經營行銷

檢核稽查

創業管理



食品科技系

嘉南藥理大學



您的發展-將與食品產業緊密結合



咖啡工藝專業教室



產學計畫

產業平台

巧克力生產線



益生菌發酵
試量產場域



食藥署認證
有機檢驗中心



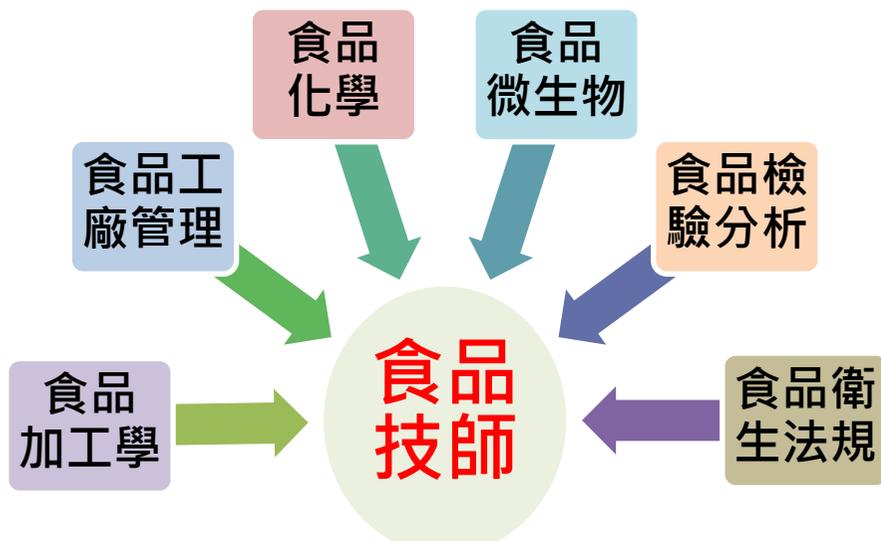


食品科技系

嘉南藥理大學



課程規劃符合產業高階人才及專業證照之需求



輔導取得食品相關證照：

烘焙食品、食品分析乙、丙級
保健食品初級工程師；

食品品保工程師；健康管理師

HACCP基礎(60A)、進階班(60B)

國考：食品技師、食品檢驗師

就讀優勢

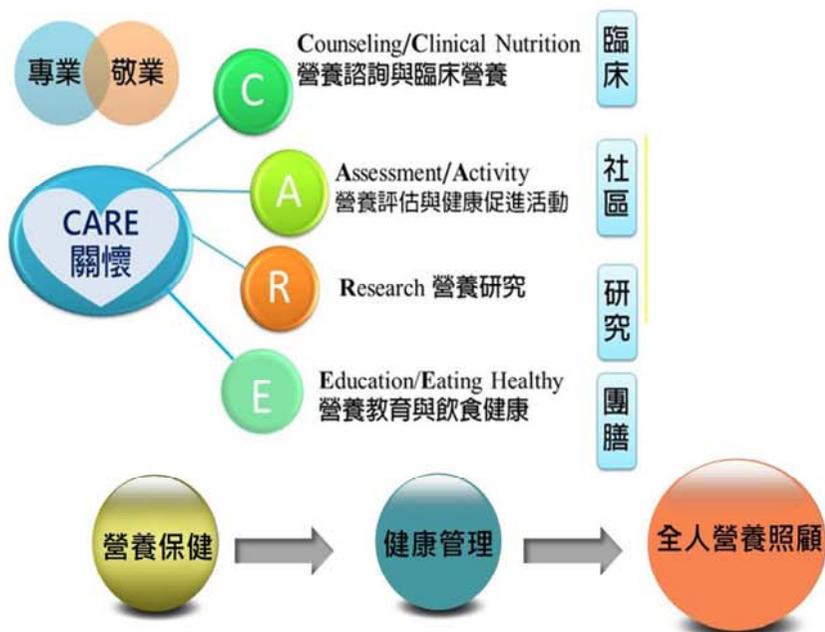
- 1.師資陣容堅強、設備新穎
- 2.食品分析技術士乙、丙級合格考場
- 3.衛福部核定HACCP承辦單位
- 4.衛福部認證食品檢驗實驗室
- 5.特色課程與產業密切接軌
- 6.政府立案強大系友會支持

保健營養系 (含碩士班)



學系特色

系所發展目標



- 本系適合高中職【食品群】學生就讀，學生已具備食品科學與食品營養的基礎知識，能順利接軌營養保健專業領域，畢業後可從事更寬廣的就業方向－營養健康照護領域與食品產業。
- 培育臨床營養、營養諮詢與教育、健康飲食規劃、團體膳食管理、健康促進活動規劃、食品衛生管理、營養研究與保健食品研發及行銷等營養專業人才。
- 聘用醫療院所醫師與營養師及業界專家，教授實務技能。
- 提供學生醫院營養師實習與業界實習，使學生與產業接軌，提昇畢業競爭力，達到畢業即就業的目標。

保健營養系 (含碩士班)



專業課程

- 建構多元化的基礎知識與實務技能，符合升學、就業與產業需求。
- 涵蓋三大培育課程
 - ✓ 營養領域
 - ✓ 保健食品
 - ✓ 食品衛生管理
- 學分學程、產業學院、就業學程
- 輔系、雙主修



專業證照

- 營養師
 - 臨床營養師
 - 團膳營養師
 - 社區營養師
- HACCP 60A、60B
- 保健食品初級、研發級工程師
- 食品技師
- 其他：中餐證照 ...



保健營養系 (含碩士班)



就業方向

□ 營養師

醫療院所、各級學校、衛生局處、長照機構、健康管理、團膳公司、月子中心、醫美中心、運動中心、藥妝門市...等機構。

□ 食品衛生管理人員

醫院團膳、校園團膳、衛生局處、食品製造、旅館飯店...等機構

□ 營養醫學研究人員

大專院校、研究中心、公民營單位...等機構

□ 食品衛生檢驗人員 (高普考)

□ 食品生技公司企劃、研發與行銷人員



營養師高考成绩亮眼



111年第二次專技高考營養師

榜眼、探花 都在嘉南藥理大學保健營養系

選擇保營 人生保贏



嘉藥保健營養系 113 新生群組

保健營養系：電話 06-2664911 (分機3400)
box380@mail.cnu.edu.tw
<https://nutrition.cnu.edu.tw/>



生活保健科技系

招收食品群學生

- 培育食品保健及生活科技領域專業人才

● 課程特色

- 食品保健 - 健康廚藝，食品烘焙，營養膳食，保健食品，食品發酵技術應用，料理科學，食品安全衛生
- 生活科技 - 生技藥粧保養品，健康促進活動，中草藥保健生活醫藥保健，智慧健康，健康管理服務



多元學習

專業能力+業師推薦
+實習單位留任
→ 就業免煩惱

- 台糖公司、Garmin企業、杏一連鎖
- 晶英酒店、台南大飯店、墾丁凱撒飯店
- 依美琦醫學美容、美佑護理之家



產業實習



業界師資
協同教學

專業
實務課程

企業參訪

新百祿

- 台南大飯店餐飲顧問
- 台邦商旅主廚
- 高雄承億酒店主廚
- 馬修嚴選執行長
- 音律活化健康協會理事長
- 和欣護理之家主管
- Garmin智慧健康部門主管

- 每年帶領學生至企業參訪

跨領域學程
微型課程



- 香藥草產業經營人才培育就業學程
- 微型課程: 識菌玩菌-理論與實務
- 微型課程: 養生樂活園藝
- 深碗課程: 精準營養與健康



人才培育符合業界需求



● 證照

- 保健食品工程師，健康管理師，芳療師
- 中西餐烹調，烘焙，中式麵食

● 畢業出路

- 保健食品研發與生產人員，食品發酵工程師
- 膳食規畫經理，營養膳食人員，廚藝專業人員
- 保健食品工程師，健康管理師，照顧服務員
- 健康活動設計師，芳療師

生活廚藝 健康飲食 精準保健 大健康產業



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「烘焙與飲調專業製作」和「旅館管理與廚藝製作」二類專業模組課程。

專業證照

中餐烹調、西餐烹調、食物製備、烘焙食品、餐飲服務、旅館客房服務、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門實作課。

餐旅系共同專業選修50學分

麵包實作、台灣經典料理、茶飲與咖啡技術、歐陸料理烹調、飲食文化、餐旅連鎖經營實務、
烘焙學、會議與宴會管理、餐飲衛生稽查實務、
職能管理、餐飲服務與實作

餐旅專業技術模組課程，至少選修一模組20學分

烘焙及飲調專業製作模組

蛋糕製作原理	<u>特色點心研發製作</u>
蛋糕裝飾實務	中式麵食製作原理
時尚西點製作原理	<u>創意西點製作</u>
<u>時尚蛋糕製作</u>	烘焙店面經營管理
吧檯經營管理實務	人際關係與溝通技巧
<u>雞尾酒調製</u>	<u>葡萄酒評鑑</u>
<u>中式麵食與伴手禮實作</u>	

旅館管理與廚藝製作模組

肉品學	數位行銷與電子商務
<u>經典法式套餐</u>	菜單設計與說菜技巧
<u>宴席料理實務</u>	<u>樂活健康烹調實務</u>
廚房規劃與管理	旅館管理特論與未來趨勢
餐旅品牌管理	<u>旅館客房服務與實作</u>
國際禮儀	<u>旅館客務服務設計與創新</u>
<u>法式精緻餐飲服務技巧與桌邊料理</u>	

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、曾楷勛專技老
師所帶領廚藝團隊

學生專業競賽獲獎表現



賴建君在2023TCAC台灣國際廚藝美食挑戰賽奪得經典義大利麵銅牌；陳星昊西式主菜海鮮類銅牌、牛肉類銅牌、家禽類佳作



黃珮真 周莞莘同學第2022台灣盃中式發酵饅頭與花捲製作競賽特優獎



陳柏睿韓國參加2023年首爾食品和酒店貿易展榮獲銀牌與銅牌殊榮



2023第二屆家樂福INLOVE CAFE 全國咖啡大賽彭玉辰榮獲創意咖啡組冠軍



2022 TCAC國際廚藝美食挑戰賽張億帆老師最佳烘焙工藝甜點師韓品中同學雙人團隊下午茶-「銀牌」



2022港都盃傳統調酒組金牌薄嘉寧同學
傳統調酒組銅牌林于安同學



2023第九屆泰國終極廚師挑戰賽 (TUCC) 賴建君榮獲銀牌與銅牌殊榮



韓品中同學獲得2021第51屆全國技能競賽南區分區麵包製作類競賽第一名