



嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science

四技日間部聯合登記分發招生宣導 11-食品群

114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



Contents

招收日四技一班 **40** 名

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

服務學習



以培育「分析專業人才」為主，「食藥醫粧材查驗與產業行銷專業人才」為輔

招收**食品群** 聯登生 2 名

人生跑道的最佳選擇

創造清晰的專業

與

職場發展的路徑

*best
choice*

藥安
食安
粧安

專業檢測
技術人才

政府認定的優勢產業之一

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：17 學分

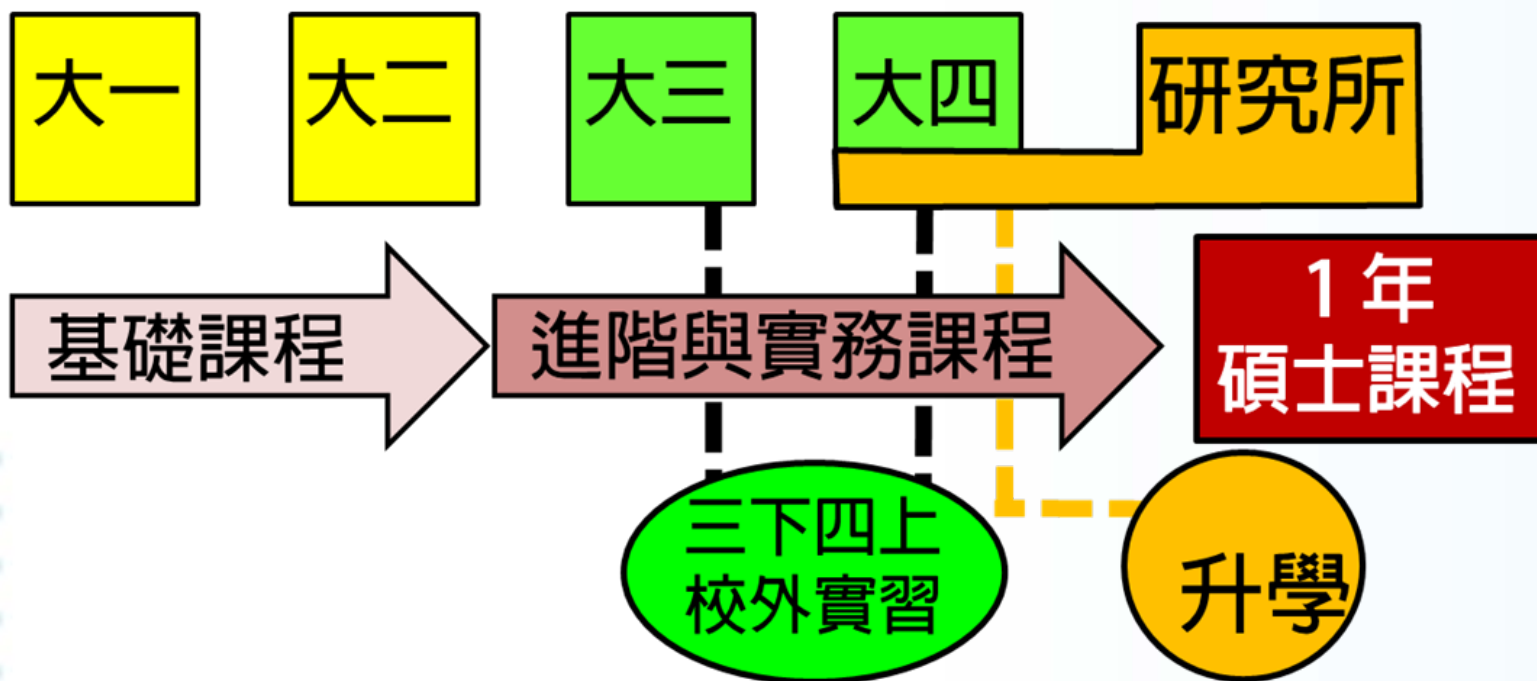
發展通識：12 學分

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
129 學分



好的科系 不平凡的選擇



找課程

技能
檢定

找工作

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





嘉南藥理大學 食品科技系

聯登的最佳選擇-食品產業高階專業人才的搖籃



對接相關工作

管理階層

衛生品保

產品研發

經營行銷

檢核稽查

創業管理



嘉南藥理大學 食品科技系

您的發展-將與食品產業緊密結合

產學
計畫

巧克力
生產線

咖啡工
藝專業
教室

產業
平台

益生菌發酵試
量產場域

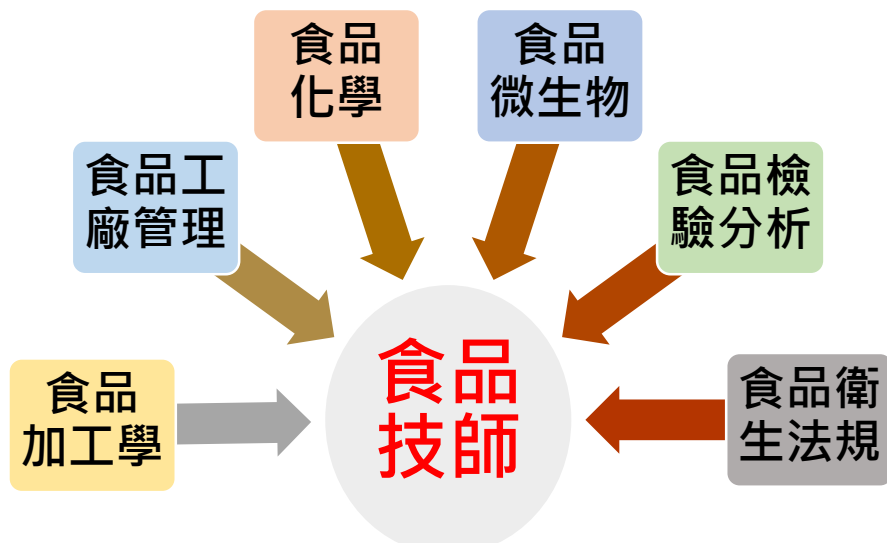
食藥署認證
有機檢驗中心





嘉南藥理大學 食品科技系

課程規劃符合產業高階人才及專業證照之需求



輔導考照

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

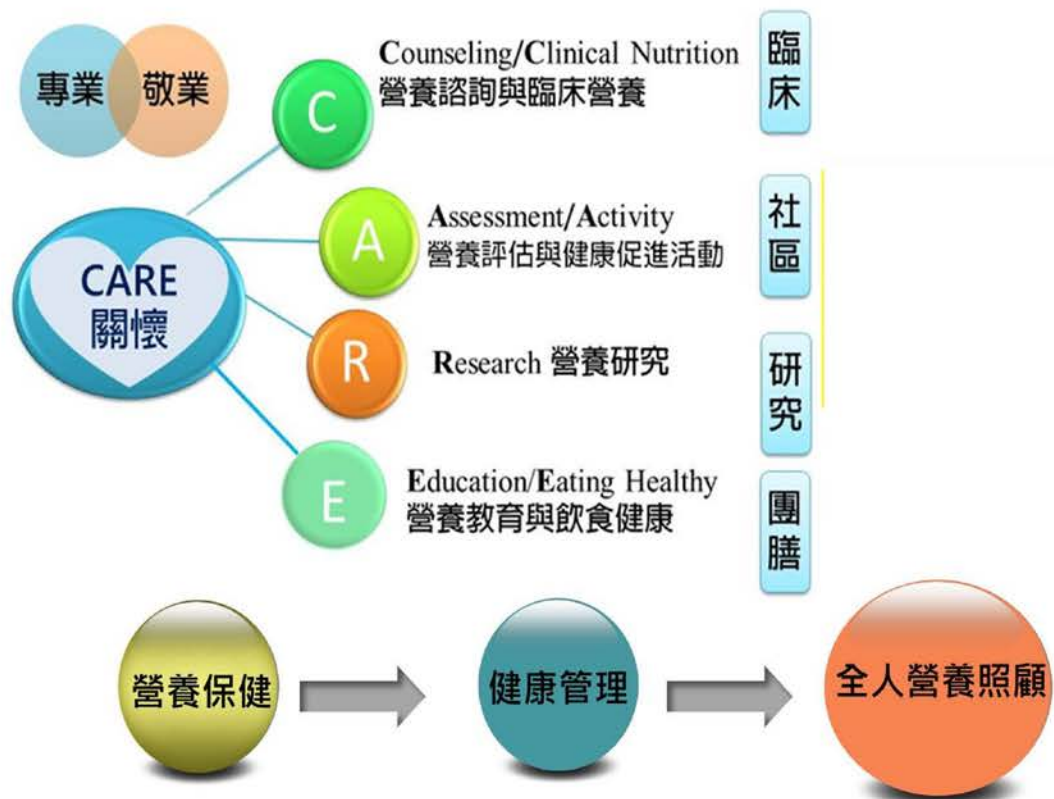


保健營養系 (含碩士班)



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)



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





保健營養系 (含碩士班)



111年第二次營養師專技高考
榜眼、探花 在嘉南藥理大學保健營養系



113年 營養師高考 錄取45名

選擇保營 人生保贏



嘉南藥大 保健營養系
114 新生群組

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



生活保健科技系

Department of Life and Health Science



招收招收
招收**食品群**學生
—**培育食品保健及**
健康膳食與廚藝領
域專業人才





生活保健科技系

Department of Life and Health Science

● 培育目標

健康膳食與廚藝

食品保健



● 課程特色

- 「廚藝實務」
- 「營養學及實驗」
- 「膳食設計實務」
- 「膳食療養學實務」
- 「坐月子保健實務」

- 「食物學原理暨實作」
- 「食品化學實務」
- 「食品微生物學實務」
- 「食品發酵實務」
- 「保健食品實務」



生活保健科技系

Department of Life and Health Science

專業能力+業師推薦+實習單位留任

→ 就業免煩惱

多元學習

業界師資
協同教學

- 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
- 台糖公司砂糖事業部主任

產業實習

專業
實務課程

企業參訪

- 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

- 台糖公司、杏一連鎖藥局、統一超食代有限公司
- 晶英酒店、台南大飯店、墾丁凱撒大飯店、煙波大飯店



新百祿



天仁茗茶

Ten Ren Tea

喫茶趣 To Go





生活保健科技系

Department of Life and Health Science

- 保健食品初級工程師
- 食品技術員
- 食品製造及處理人員
- 食品、飲料試味及分級人員

畢業出路

- 保健食品專業人員
- 營養膳食專業人員
- 廚藝專業人員
- 食品技術人員
- 廚師

中西餐烹調

烘焙食品
中式米食及麵食加工、
食物製備技術士
餐飲服務人員
飲料調配及調酒員





餐旅管理系



Contents

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	特色點心研發製作
蛋糕裝飾實務	中式麵食製作原理
時尚西點製作原理	創意西點製作
時尚蛋糕製作	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
雞尾酒調製	葡萄酒評鑑
中式麵食與伴手禮實作	

旅館管理與廚藝製作模組

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

餐旅四大競賽團隊

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



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



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 周莞萍同學第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





嘉南藥理大學

Chia Nan University of Pharmacy & Science

Thank you!

