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

114學年度入學招生宣導
日間部四年制甄選入學
11－食品群
各系簡介

食品群可報考嘉南藥理大學系別

	繁星入學（食品）	技優入學（食品）	甄選入學（食品群）	聯登分發（食品群）	單獨招生（不分類群）	進修部獨招（不分類群）
食藥檢測系	◎		V	V	⊕	
食品系	◎	★	V	V	⊕	
保營系	◎	★	V	V	⊕	
餐旅系		★	V	V	⊕	⊕

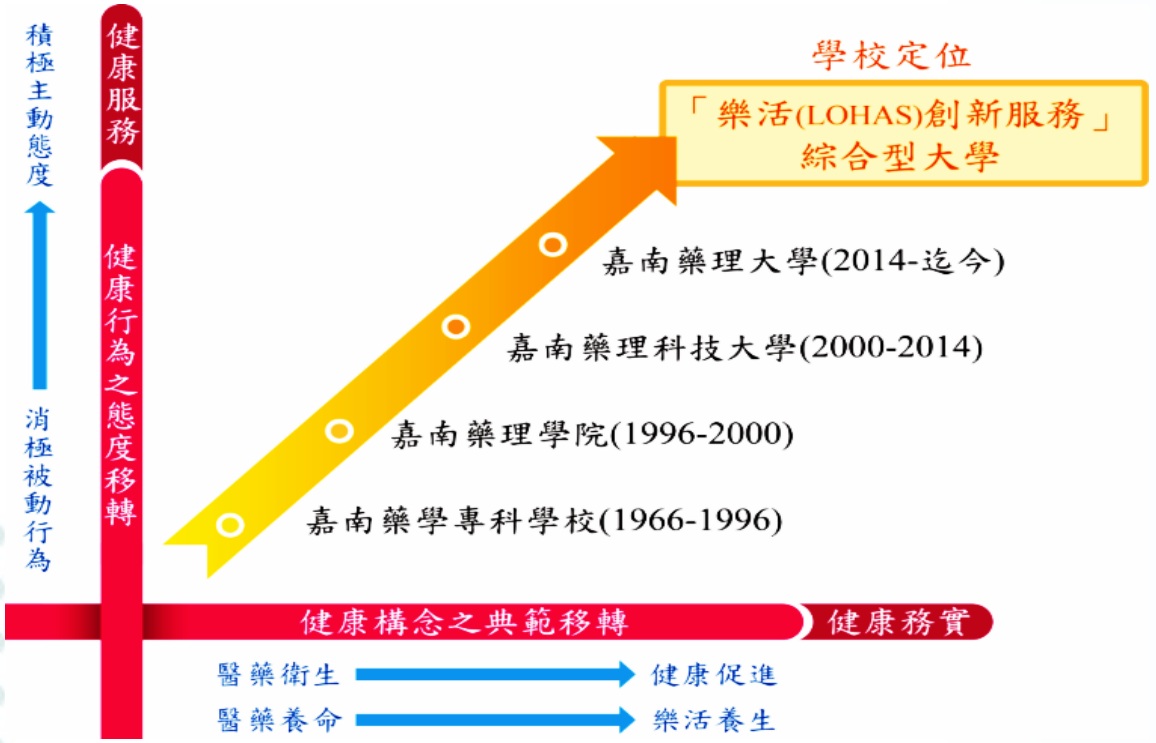
學校辦學宗旨

校訓	真　　實
辦學理念	健康、關懷 優質、永續
教育宗旨	濟世救人為本 健康促進為體 健康務實為用
發展定位	樂活創新服務人才

學校現況

嘉藥立足台南59年
深耕嘉南平原，是台南
在地優質大學

真 實



- 以「**藥理**」與「**健康**」為核心主軸，培養理論與實務並重之專業人才。
- 邁向以「健康促進」為體、「健康務實」為用，定位為「**樂活(LOHAS)創新服務**」綜合型大學。
- 故辦校理念乃植基於「**健康**」、「**關懷**」「**精緻**」、「**卓越**」等四大面向。

學校現況

三大學院招生系有21學系(含碩士班)招生

113 學年度

- ✓學生(含進修部)約 8,800人
- ✓專任教師 299人
- ✓全校生師比值
- ✓職員(編制內+約用)147人

校地、校園設施

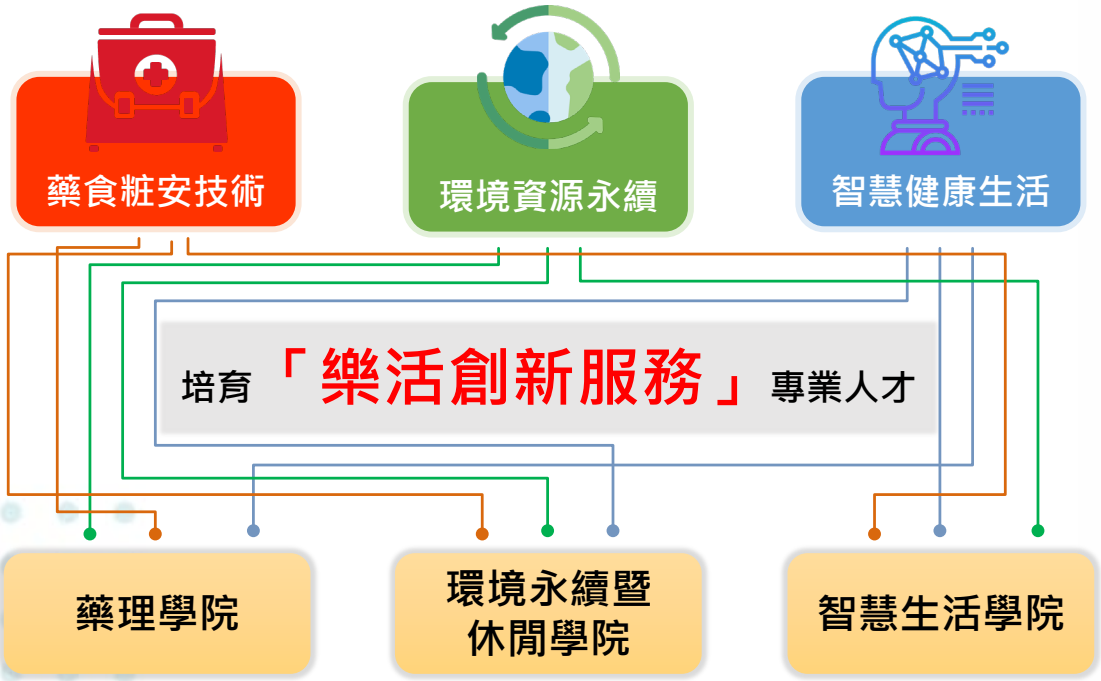
校地面積	24.58公頃
校舍面積	30.67公頃
每生平均校地面積	23.16 m^2
每生平均校舍面積	28.89 m^2

- ✓ 宿舍11棟，床位 4992床
- ✓ 游泳池、棒球場、水療館、健身中心
- ✓ 電競館、3D環景教室、體育館

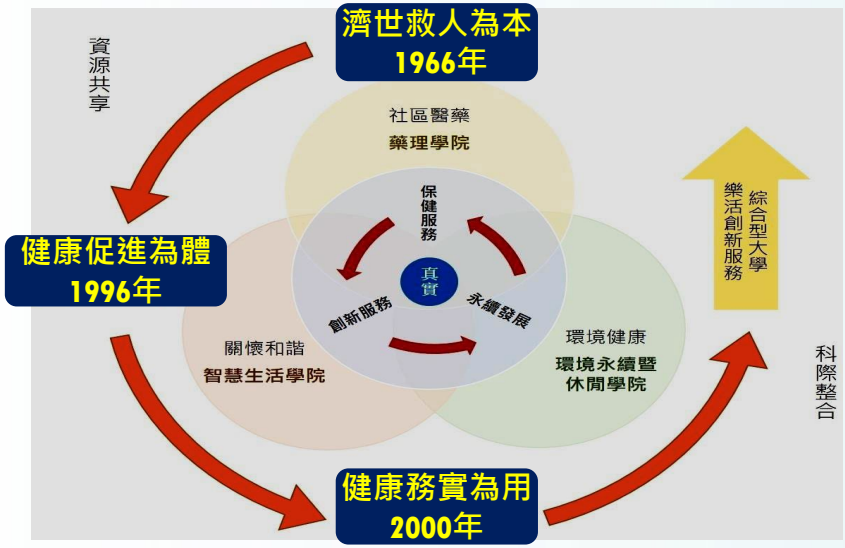
學校現況

校務發展願景

- 整合三學院之專業，在教學上致力於培育「樂活創新服務」專業人才：
  1. 藥食粧安技術專業人才
  2. 環境資源永續專業人才
  3. 智慧健康生活專業人才



核心就業力指標



各學院設置宗旨

學校現況

【多元獎助學金，安心就學免煩惱】

學校現況

【多元獎助學金，學習免煩惱】

透過課程學習機制，提供經濟與文化不利學生相關輔導機制及獎助學金，提升其學習輔導與職涯輔導成效，使其得以順利銜接職場。

學習輔導獎助	
★課程學習助學金	★證照考照訓練學習助學金
★強化教學獎勵金	★補助證照考試報名費
★**學業進步獎勵金**	★**校外競賽獎勵金**
★**跨域學習獎勵金**	★補助第 **2** 階段面試、甄試交通費
★就業面試助學金	★補助第 **2** 階段面試、甄試住宿費 **(**限宜蘭、花蓮、 台東及離島縣市學生**)**
★原力相伴勵學金	

國家證照推手~就讀嘉藥優勢

教學創新

輔導考取證照

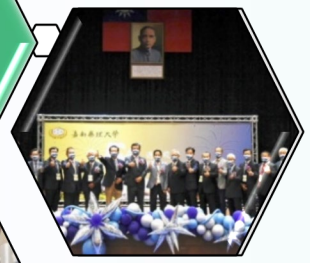
國際化

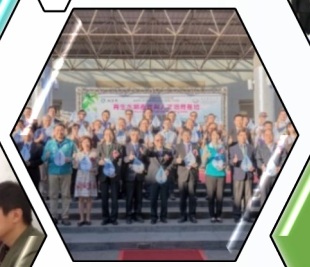
跨域整合能力

產業鏈結

軟性技能

產學合作





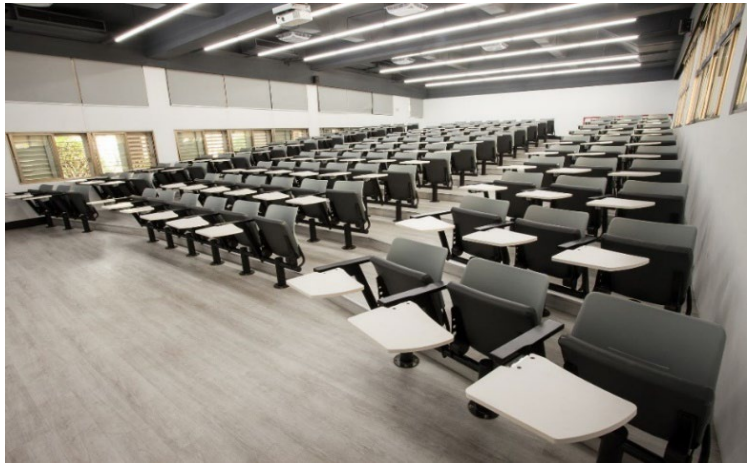
永續發展

校友量能支持

解決問題能力

國家證照推手~就讀嘉藥優勢

先進的 教學環境



階梯教室

一般教室

問題討論學習(PBL)教室

環繞實景體驗教室

國家證照推手~就讀嘉藥優勢

先進的 實作場域

再生水類產線工廠(W棟)

食藥粧分析檢測中心(F棟)

普化實驗室(C棟)

機電設備實習工廠(E棟)

國家證照推手~就讀嘉藥優勢

先進的 實作場域

調香室(Cs棟)

配管配線實習工廠(E棟)

咖啡教室(英傑五舍)

和生藥學大樓(Ps棟)

國家證照推手~就讀嘉藥優勢

專業能力認證、專責人員資格、27職種勞動部技能檢定考場

國家證照推手~就讀嘉藥優勢

輔導考取證照

整合校內專業教研能量，推動專業職能及實習課程並開設證照輔導班，提升學生實務技術能力，強化就業競爭力。

近五年 共計15,125張 乙級以上2,407張

通過國家考試共計843位

消防系升降機裝修輔導考照班

化粧品應用管理系輔導考照

保健營養系考取營養師

學校現況-社團活動

校內社團分為5大類，社團數：73個

- 自治性社團
- 康樂性社團
- 服務性社團
- 學術性社團
- 體育性社團

學校現況-學生宿舍

- 學校宿舍11棟(床位高達4,992床)
- 提供學生舒適安全的居住環境

校園環境介紹-乾淨優美的住宿環境

宿舍空間寬敞

宿舍空間寬敞

投幣式自動洗衣機

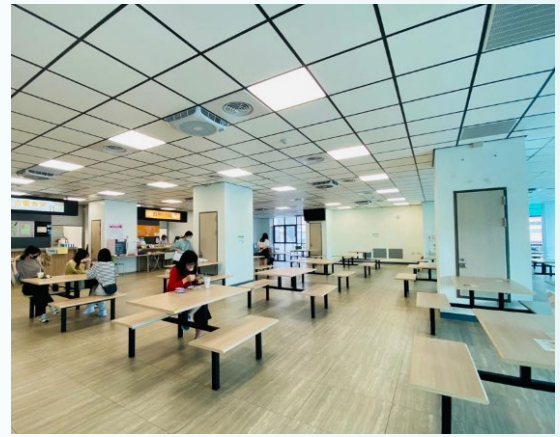
4.5坪寬敞空間

校園環境介紹-學生餐廳

S棟學生活動中心B1F

S棟學生活動中心1F

英傑五舍1F與R棟



校園環境介紹-全家便利超商

S棟1F 嘉藥科大店
營業時間 : 07:00~21:00

錦篆G棟1F 嘉藥錦篆店
營業時間 : 07:00~22:00

校園環境介紹-生活休閒設施

紹宗體育館

室內游泳池

運動中心

飛輪有氧教室

SPA館

114學年度招生管道

日間部四技招生管道

114學年度招生管道

進修部招生管道

114學年度日間部四技單獨招生系、學位學程及名額

日間部四技單獨招生					
序	系 別	名額	序	系 別	名額
1	藥學系	7	12	餐旅系	18
2	食藥檢測系	7	13	高福系	7
3	食品系	15	14	多媒體系	10
4	粧品系	19	15	職安系	8
5	保營系	5	16	環工系	12
6	藥粧生技系	10	17	休閒系	10
7	醫管系	10	18	環資系	4
8	幼保系	10	19	觀光系	5
9	資管系	11	20	運管系	14
10	社工系	14	21	消防系	11
11	生活系	10			

日間部四技單獨招生名額總計217名

114學年度進修部四技招生名額

學制	招生系別	A類招生名額(除應屆畢業高中生外)						B類招生名額(應屆高中畢業生)	修業年限
		內含	外加						
		一般生	原住民	退伍軍人	境外優秀科技人才子女	蒙藏生	政府派外子女		
四年制進修部	化粧品應用與管理系	22	1	1	1	1	1	8	四年為原則
	資訊管理系	22	1	1	1	1	1	8	
	社會工作系	23	1	1	1	1	1	7	
	餐旅管理系	4	2	2	2	2	2	0	
	餐旅管理系(產學專班)	50	0	0	0	0	0	0	
	環境工程與科學系	25	1	1	1	1	1	15	
	休閒保健管理系	15	1	1	1	1	1	15	
	觀光事業管理系(產學專班)	10	0	0	0	0	0	0	
	運動管理系	45	2	2	2	2	2	15	
	公共安全及消防系	20	1	1	1	1	1	20	

114學年度四技日間部甄選入學管道

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	5
		食品科技系	43
		保健營養系	25
		餐旅管理系	8

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

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

招收食品群 **甄選生 5 名**

轉換人生跑道的最佳選擇

創造清晰的專業

與

職場發展的路徑

甄選入學
僅採書審

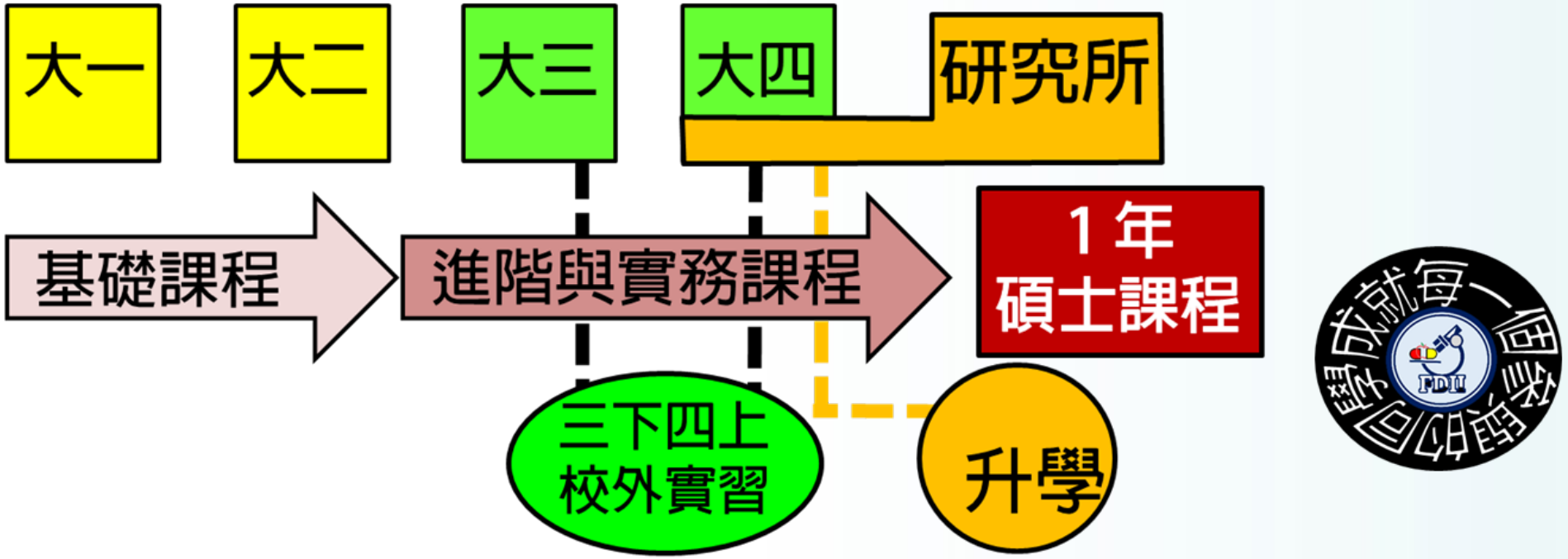
課程規劃

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

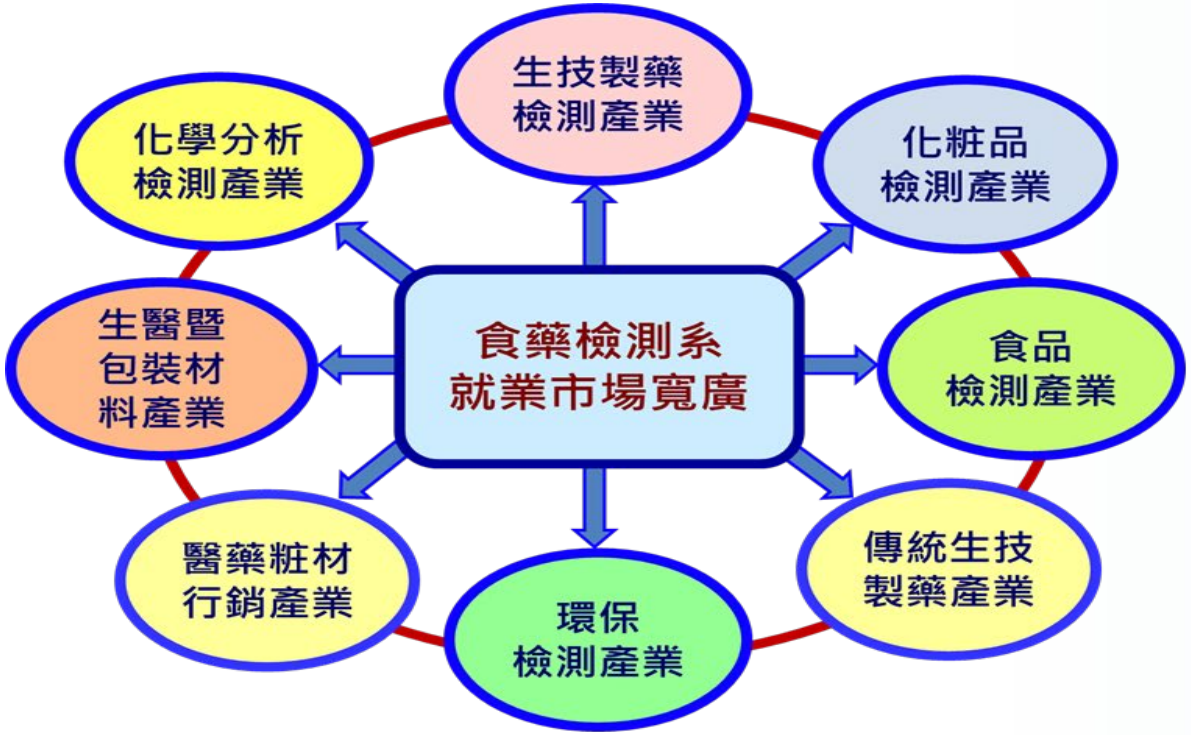
1. 通識課程
   核心通識：17 學分
   發展通識：12 學分

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
寫出璀燦生命之歌

嘉南藥理大學食品科技系

您最佳的選擇-成為食品業中高階管理人才

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

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

您的發展與食品產業緊密結合

設備資源

產學計畫

巧克力生產線

咖啡工藝專業教室

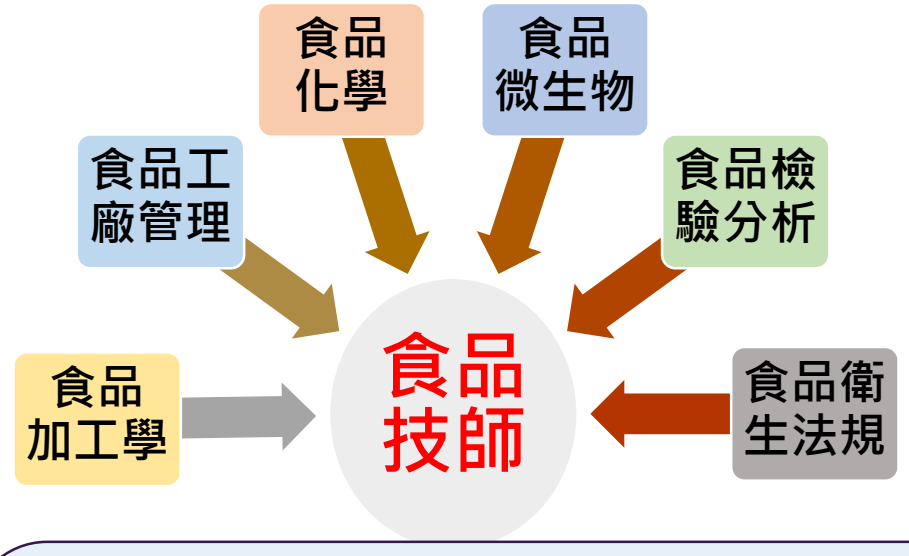
產業平台

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

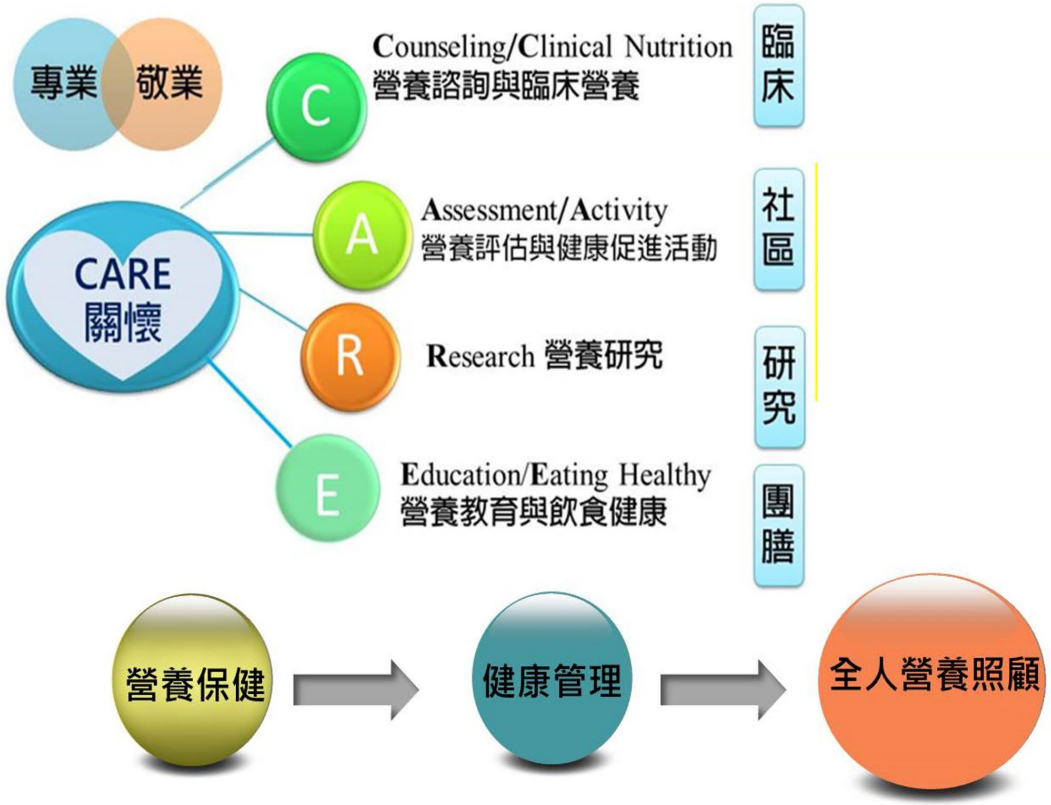
1.師資陣容堅強、設備新穎
2.食品分析技術士乙、丙級合格考場
3.衛福部核定HACCP承辦單位
4.衛福部認證食品檢驗實驗室
5.特色課程與產業密切接軌
6.政府立案強大系友會支持

保健營養系 (含碩士班)

食品群

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)

食品群

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)

食品群

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

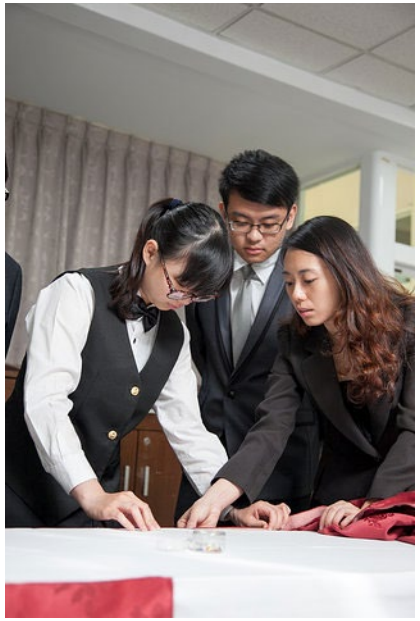
電話 06-2664911 (分機3400)
box380@mail.cnu.edu.tw
https://nutrition.cnu.edu.tw/

南嘉藥大

Department of Hotel and Restaurant Management

餐旅 管理系

LA CUISINE
SIAL Interfood
JUDGES PANEL
JOHNNO FONG
ZACK VINHCO TRUONG
HO CHAN FEI
CHRIS GAN
嘉南藥理大學
Chia Nan University of Pharmacy & Science
嘉南大藥
餐旅管理系
Department of Hotel & Restaurant Management



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

鄧杞祝專技助理教授所帶領飲調團隊

王明煌、曾楷勛專技老師所帶領廚藝團隊

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 周莞苹同學第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

感謝聆聽

歡迎同學加入
嘉南藥理大學大家庭

Thank you!

聯絡人：招生處
06-2664911轉1803、1805、1806、1807