



中山醫學大學健康產業科技管理學系副教授 張曉平

食品科技 X 保健醫學 X 經營管理

食品科技管理專才 3.0

文 / 傅啟倫 照片 / 中山醫學大學提供

許多人認為健康產業學系的學生，畢業後只能走餐飲或食品技師一途，但中山醫學大學健康產業科技管理學系副教授張曉平指出，主要以培育健康產業全方位高階經理人才為主，畢業後出路廣，有食品科技、保健醫學及經營管理等，可創造多元的職場出路！



講求精緻的飲食文化上，更進一步提升國人的健康品質。於是乎，各大食品廠亟需食品科技的人才，具備食品檢驗分析、衛生安全管理的能力，這方面的人才就成了系上培養的重心。

專業證照訓練 達到畢業即就業目標

民眾開始關注從口而入的食品安全，中山醫學大學建置了不同領域的師資及專業教室；建置餐飲專業教室，並延聘專業技術人員擔任餐飲技術教師，以訓練學生具備專業技能，並輔導學生參加相關技術證照考試。

以科學產業為基礎，建置相關科學研究室，引導對健康管理領域方面有興趣的學生參與實驗，以培養學生科學研究能力；建置經營管理研究室，強化行銷管理師資，引導有志於健康產業經營的學生，培養專業管理能力。成立食安青年軍，並將課程與實務相結合，由老師帶領學生參與輔導中部地區食品相關產業的衛生安全。

除此之外，根據不同老師的背景，系上也安排了相當多元的課程，例如：飲料調製乙級專業證照，張曉平說明，這項證照必須熟記 90 道世界知名酒譜、聞辨酒測試與咖啡拉花，相當不容易考

食安亮紅燈 食品技師好搶手

前身是健康餐飲管理學系，後來正式更名為健康產業科技管理學系，主要是讓學生的學習方向能夠更貼合政府整體的健康產業發展。張曉平分析系上的學習地圖表示，與其他學校的健康產業管理科系不同，系上以中山醫學大學的醫療衛生專業為基礎，橫跨食品科技、保健醫學與經營管理領域的教學研究。

張曉平進一步說明，系上鼓勵同學考取食品技師、保健食品初級工程師、食品品保初級工程師、會議展覽專業人員認證等相關證照，希望培養出的畢業人才可以促進健康產業的發展，同時達到畢業即就業的目的。

有鑑於台灣曾經發生重大食安危機，造成民眾對飲食衛生的疑慮，各大餐飲品牌紛紛導入營養保健的觀念，強化對食品衛生與安全的專業，在

取，通過比例約略不到三成。另外，像是會議展覽專業人員、食品品保工程師、保健食品工程師等等，培養的人才可促進健康產業的發展，同時達到畢業即就業的教學目標。

五年一貫學位制 提早接軌職場

張曉平表示，系上也規劃了一項「五年一貫學碩士學位學制」，目的是能夠縮短學習時間來銜接職場，學生在大三的大五月底提出申請，通過者可以在大四提前選修碩士課程，五年修畢就可以獲得學士加碩士的證書，這項修課措施每屆只有三位名額，修畢者可以提早一年進入職場，可以說是省時又省錢。

健康產業科技管理學系畢業的學生，有相當多的出路，張曉平進一步說明，分別有食品技師及食安人員，食安控管類的職缺目前是最搶手的，提供食品安全、食品的衛生，需具備食品科學、食品營養衛生的知識、熟知食品加工流程、分析儀器與機具的操作、保存包裝、及廢棄物管理等標準作業程序，並有食品、飲品開發、調理的興趣和創意。

而一開始提到的保健醫學類，可從事保健生技人

員，從事生物科學及醫學理論研究的發展與實際應用，以協助解決人類健康問題，或是生技醫藥產品開發、製程改善等。

當然與健康休閒產業相關的餐旅服務人員、儲備幹部及主管，也是許多同學畢業後會從事的職場範圍，旅遊相關的服務，包含顧客、商業團體旅遊行程規劃、代辦出國及簽證手續、安排食宿、交通工具；在旅館等場所接待旅客，於其到達、居留及離開時給予服務或提供餐飲服務的工作。

而具備經營管理及行銷觀念的人才，在健康產業可以從事企業或組織內行銷業務或行銷活動之規劃、執行、組織、協調、指導、管制及考核，以及針對從生產者到消費者的訊息分析進行整合，以達到組織目標。

但如果你想繼續升學，健康產業科技管理學系碩士班的核心能力，將會強化食品科技的專業知識，提升健康新知及知能整合能力，培養創新思考、邏輯分析及研究能力，健康飲食產業分析與問題解決的能力。最終目的都是以健康飲食產業管理為核心競爭力，配合多元經營管理知能，培育成全方位高階經理人才！■



▲飲料調製乙級專業證照，必須熟記 90 道酒譜，通過比例約略不到三成。



▲台中市衛生局暑假實習。