

靜宜大學

食品營養簡訊

第35期

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University



● 系主任的話

各位親愛的系友們，大家好！

龍年快樂！去年暑假我接下打理系務的重擔，很快的就過了一學期，這期間陸陸續續接觸到許多系友，也收到許多系友之鼓勵與指教，在此一併致謝。

誠如大家所知，母系在全體師生共同努力，前輩主任們的辛苦經營之下，一直在穩定中求成長。100學年度上學期首先要恭喜本系優秀系友周淑姿教授榮獲100學年度院教學優良獎。這學期也正逢母校慶祝成立55週年校慶，母系亦同時舉辦系友回娘家—系友大會與[系友座談會]活動，當日有近百位系友回來共襄盛舉，感謝林佳青系友、楊雅婷系友、林敬智系友、林信宏系友之職涯經驗分享，更特別感謝黃琳慧系友之大力贊助。當日所舉辦之[大家瘋素食料理競賽]相信也讓各位系友對學弟妹之創意與才藝刮目相看。為了延續與強化系友會組織之功能，母系亦邀請陳宥璋系友擔任系友會會長一職，希望在他的帶領下，系友會將更為多彩多姿。

母系未來的課程規劃與各項增進實務經驗的訓練，都將朝[強化基礎與應用課程，連結理論與實務之訓練，以培育食品與營養專業兼備之人才]的教育目標繼續邁進。去年底，我們已針對兩組之課程做大幅度的修訂，以讓課程之科目與內容呈現更精實的特色，各項多元的創意競賽亦將繼續舉辦，以增進同學專業學習成效與培養團隊合作精神。已進入職場的系友們，在面對瞬息萬變，充滿挑戰性的大環境時，唯有不斷的充實自己、尊重職場倫理、精進以培養抗壓力，才能穩超勝券，百尺竿頭更進一步哦！

最後，也要感謝許多系友持續給予母系系友獎學金與系務發展基金之捐獻，您的愛心將造福學弟妹，也將實質促進母系之蓬勃發展！

敬祝各位

身體健康 平安喜樂

詹恭巨 敬上 101年元宵節

目錄

- 系主任的話
- 營養專欄
- 食品專欄
- 校外實習
- 專題演講
- 教學活動
- 重要系聞
- 學會動態



神奇螺旋藻

詹吟菁（本系專任教授）、
林美孝（本系碩士班研究生）



圖片出處:遠東生技官網

近年來由於生活水準的提升，「預防重於治療」的觀念日益受到社會大眾的重視，人們不僅希望從飲食中獲得足夠的營養素，更期待藉由食品達到預防及輔助治療的效用，因此保健食品已成為 21 世紀的明星產業。其中藻類食品在近幾年成為保健機能性食品的新寵兒之一，舉凡綠藻、藍綠藻及引藻等，在歐美及日本的保健食品市場上均具有舉足輕重的地位(Herrero et al., 2006)。藻類食品中的螺旋藻(*Spirulina*)，是一種生長在鹼性鹽湖的水生藍藻，因含有葉綠素及藻藍素(phycocyanin)呈藍綠色，故又被稱為藍綠藻。“*Spirulina*”在為拉丁文「彎曲」、「螺旋」的意思，其外觀在顯微鏡下呈現螺旋狀，因而被命名。

早在 35 億年前螺旋藻即生存在地球上，為地球上最古老的光合生物之一，也是目前最廣泛被應用的藍藻種類。已知的螺旋藻種類繁多，有些具有可食性及高營養成分，自古即被作為食物來源，現今更廣被開發作為許多不同用途之經濟產品。螺旋藻之營養價值極高，含有高含量蛋白質、多元的不飽和脂肪酸、多種維生素、礦物質、大量核酸、優質多醣及天然色素等營養價值，是極佳的鹼性食品，又具容易消化吸收的特性，為最多元的天然植物性營養來源，可供營養補給、調整體質之需。與其他藻類相比，螺旋藻之營養組成、消化利用都具極大的優勢，也有營養學家稱螺旋藻為“人類營養的微型寶庫”。目前有許多國家都使用螺旋藻作為膳食補充品或添加於動物飼料中。且由於螺旋藻蘊含極豐富而均衡的營養成分，天然無毒性，其高營養價值受到全球的肯定，也因此被選為太空人食物；甚至被聯合國糧食組織(FAO)及世界衛生組織(WHO)譽為 21 世紀理想的食品及保健品。

螺旋藻的細胞壁較為柔軟，是由醣類及胜肽(多胜聚醣)所構成，因此螺旋藻中所含的有效成分，不須經由特殊加工，在自然情況下即能有效率且迅速的被消化吸收，約可達 80% 的吸收率，具有良好的消化性。其蛋白質含量高達 60~70%，所含的 18 種胺基酸中，有八種為由一般植物不易攝取到的必需胺基酸，並佔有極理想的的比例，對於許多素食者及考量健康需限制動物性蛋白者是理想的蛋白質營養來源。此外，其亦含有多種有益的脂肪酸，如其所含的不飽和脂肪酸當中，



獨特的 γ -亞麻油酸(GLA)，為體內合成調節相關賀爾蒙-前列腺素(PGE)之原料，參與體內多種基本生理過程，包括調節血壓、膽固醇合成、炎症及細胞增生等。也提供了少量其他的脂肪酸，如二十碳五烯酸(EPA)、二十二碳六烯酸(DHA)及花生四烯酸(AA)，對人體生理及大腦的發育具有相當程度之益處。另由於螺旋藻為單細胞藻類，可進行非常旺盛的細胞分裂與生長，故含有高量核酸。核酸是構成生命的本質，調控基因訊息的傳遞並支配蛋白質的合成，也就是說核酸是形成體組成的關鍵素材，因而可能可延緩生理老化，並加速細胞之新陳代謝。

螺旋藻具有許多良好的保健功效，如可改善貧血及營養不良(Simpore et al., 2005)、抗菌(Ozdemir et al., 2004)、抗病毒 (Lee et al., 2001)，並能降血脂、減少心血管疾病發生(Cheong et al., 2010)等。有研究探討飲食中給予不同劑量之螺旋藻，對於大鼠腦部局部缺血所造成之影響，發現給予螺旋藻預處理後，可明顯減少病理變化和神經功能的缺損(Thaakur and Sravanthi, 2010)。另給予大鼠補充 25 天的螺旋藻 (400mg/kg BW)，會透過調節神經膠細胞的活性，有效抑制經膠原誘導的關節炎大鼠的周邊神經敏感；也減少了脊髓神經元中神經骨架蛋白的堆積，而改善動作的協調及功能的恢復。這項研究說明了螺旋藻具有神經保護的作用，也可能潛在對於治療關節炎的能力(Patro et al., 2011)。

此外，螺旋藻亦被證實具延緩記憶減退、抗衰老的功效。如在韓國以 40 位 50 歲以上且沒有重大疾病史之老年志願者為對象之臨床實驗觀察，給予補充螺旋藻 12 週後，無論在男性或女性之平均紅血球細胞血色素穩定提升，增加受試者平均紅血球細胞體積及紅血球細胞血色素之濃度，在女性受試者其增加更為迅速；且在大部分的受試者均顯示可增加免疫功能之指標。顯示補充 *Spirulina* 可能可以改善貧血及老化所造成免疫功能障礙(Selmi et al., 2011)。本研究室的研究所指出，於快速老化小鼠飲食中補充螺旋藻，可減少腦部及海馬迴 β 澱粉樣蛋白 ($A\beta$) 沉積並提升腦部抗氧化酵素之活性，進而達改善學習記憶力之功效(Hwang et al., 2011)。

大家看到螺旋藻那麼多的正面作用，也許也會有疑問，關心螺旋藻會不會有什麼副作用？雖然許多國內外的研究都已經證實，螺旋藻是天然的營養食品，少有毒性副作用，可說是老少咸宜，幾乎對所有的人都適用，像是兒童、老年人、素食者、營養不良者或疾病患者等。然螺旋藻畢竟是食品，不能替代藥物的治療作用，若身體出現異狀，應先尋求正確的醫療途徑解決。若在螺旋藻產品加工過程中加入其他的成分或是食品衛生管不良，或許就可能產生不良的作用。所以消費者在選購任何的螺旋藻食品時，一定要選擇有認證，信譽良好的產品。作為營養補充時，更需配合均衡的飲食與正常作息，依個人需求作適量的補充，以期發揮其最大功效。



參考文獻:

1. Cheong SH, Kim MY, Sok DE, Hwang SY, Kim JH, Kim HR, Lee JH, Kim YB, Kim MR. *Spirulina* prevents atherosclerosis by reducing hypercholesterolemia in rabbits fed a high-cholesterol diet. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)*. 2010;56:34-40.
2. Herrero M, Cifuentes A, Ibanez E. Sub- and supercritical fluid extraction of functional ingredients from different natural sources: plant, food-by-products, algae and microalgae A review. *Food Chem*. 2006;98:136-148.
3. Hwang JH, Lee IT, Jeng KC, Wang MF, Hou RC, Wu SM, Chan YC. *Spirulina* prevents memory dysfunction, reduces oxidative stress damage and augments antioxidant activity in senescence-accelerated mice. *J Nutr Sci Vitaminol (Tokyo)*. 2011;57:186-91.
4. Lee JB, Srisomporn P, Hayashi K, Tanaka T, Sankawa U, Hayashi T. Effects of structural modification of calcium spirulan, a sulfated polysaccharide from *Spirulina platensis*, on antiviral activity. *Chem Pharm Bull (Tokyo)*. 2001;49:108-10.
5. Ozdemir G, Karabay NU, Dalay MC, Pazarbasi B. Antibacterial activity of volatile component and various extracts of *Spirulina platensis*. *Phytother Res*. 2004;18:754-7.
6. Patro N, Sharma A, Kariaya K, Patro I. *Spirulina platensis* protects neurons via suppression of glial activation and peripheral sensitization leading to restoration of motor function in collagen-induced arthritic rats. *Indian J Exp Biol*. 2011;49:739-48.
7. Simpire J, Zongo F, Kabore F, Dansou D, Bere A, Nikiema JB, Pignatelli S, Biondi DM, Ruberto G, Musumeci S. Nutrition rehabilitation of HIV-infected and HIV-negative undernourished children utilizing *Spirulina*. *Ann Nutr Metab*. 2005;49:373-80.
8. Selmi C, Leung PS, Fischer L, German B, Yang CY, Kenny TP, Cysewski GR, Gershwin ME. The effects of *Spirulina* on anemia and immune function in senior citizens. *Cell Mol Immunol*. 2011;8:248-54.
9. Thaakur S, Sravanthi R. Neuroprotective effect of *Spirulina* in cerebral ischemia-reperfusion injury in rats. *J Neural Transm*. 2010;117:1083-91.



腸道菌知多少？

謝尤敏 副教授(本系專任教師)

2008 年在美國明尼蘇達醫學中心的 Dr. Khoruts 為治療一位受到困難腸梭菌 (*Clostridium difficile*) 感染的婦女用盡可使用的抗生素，卻依然無效，此婦女因困難腸梭菌的感染持續腹瀉，八個月內瘦了近 24 公斤，須以輪椅代步。最後 Dr. Khoruts 決定嚐試「移植技術」，移植器官？非也，移植來自此婦女先生糞便中的腸道菌。根據 Khoruts 等人發表於 *Journal of Clinical Gastroenterology* (2010) 的研究結果顯示，此婦女的腸道菌相在接受移植前幾乎沒有腸道正常菌群，而在移植後僅一天即停止腹瀉，兩週後再分析腸道菌相時，來自此婦女先生的腸道菌已成優勢菌。研究者因此認為患者可能因為缺少正常腸道菌的保護與支持，即使在藥物的作用下仍無法擊退病原菌之感染。甚麼是正常腸道菌？與人體健康有何關聯？

在人體腸道內有多少微生物細胞？大約有 10^{13} 至 10^{14} 個，是人體細胞總數的十倍以上，主要的棲息地在大腸處。初生之嬰兒會在生產過程中開始接觸到微生物，在嬰兒腸道中的微生物種類較少，隨著年齡愈長腸道菌相愈多樣化。所謂「腸道菌相」是指在腸道中微生物的菌種組成與數量。Mitsuoka (1992) 分析人體糞便中微生物的組成，隨年齡的不同腸內菌相會有所改變，數量也有極大的差異。除了年齡，飲食、生活習慣與健康狀況皆會影響腸道菌相，這些微生物與我們的關係是非常複雜，會影響我們的健康，也可能造成疾病。

腸道內的微生物能利用人體無法消化利用的營養物質，如抗性澱粉，膳食纖維等多醣分子，產生短鏈脂肪酸 (short chain fatty acids; SCFA)，製造必需胺基酸與合成維生素，提供營養與能量給腸道細胞。有研究顯示 SCFA 中的 butyrate 是腸道細胞重要的能量來源，此外，SCFA 與腸道細胞的增生與分化有關。

由於腸道菌在腸道細胞的定殖作用 (colonisation)，使外來微生物無法附著於腸道細胞上，加上營養物質的搶奪，這種競爭排除 (competition exclusion) 的機制能保護腸道免於外來病原菌的感染。而在腸道中亦有一些伺機性的內生菌群，平時會受到正常腸道菌的抑制，一旦因為藥物的使用或飲食的改變影響了腸內菌的平衡，就會讓這些伺機性的內生菌群有機會增殖而產生健康上的危害。有些腸道菌會藉由製造如細菌素 (bacteriocins)、有機酸、過氧化氫等物質來抑制病原菌生長。

腸道菌會影響人體對食物營養與能量的利用，可能與體重的調節也有關聯，將肥胖鼠的腸道菌移植到無菌瘦鼠，會使接受者(無菌瘦鼠)發育出肥胖症狀，顯示腸道菌會影響宿主細胞的代謝。Gordon(2009) 等學者研究兩株人體正常腸道菌 *Bacteroides thetaiotaomicron* 與 *Eubacterium rectale* 的交互作用與對宿主的影響，當碳水化合物充足時，兩株菌定殖於腸道細胞的數量相當，當宿主改變食物型態時，*B. thetaiotaomicron* 會送出訊息讓宿主製造較高的黏膜葡聚糖，*E. rectale* 不會利用此類多醣，但此菌會減少葡聚糖分解酶的合成，增加特定胺基酸與糖轉



運蛋白的表現，以利用來自 *B. thetaiotaomicron* 的營養物質。這研究顯示了微生物在腸道生態系統中的適應性與對宿主細胞的影響。

腸道是消化器官，亦是病原體容易入侵之處，因此腸道擁有獨特的免疫系統，腸道黏膜中的腸系淋巴組織 (Gut-associated lymphoid tissue; GALT) 是人體內最大的淋巴組織，有七成以上的免疫細胞集中於腸道，有研究使用無菌鼠進行感染試驗，發現無菌鼠的免疫力很低，易受外來病原菌感染而死亡。腸道菌負有訓練腸道淋巴組織細胞，促進免疫系統成熟的功能。有些腸道微生物具有促發炎 (Pro-inflammatory) 或抑制發炎 (Anti-inflammatory) 的活性，腸道菌相若失去平衡可能導致免疫系統混亂，發生與免疫有關之疾病如發炎、過敏、異位性皮膚炎、過敏性腸炎、甚至癌症。因此正常的免疫功能需有適當的腸道菌群，而腸道免疫系統也會影響腸道菌的種類與分佈。

腸道微生物的數量如此龐大，但我們對於細菌與人體如何產生交互作用，至今仍不十分清楚。2007 年，美國國家衛生研究院 (NIH) 通過一項「人體微生物基因體計畫」(Human Microbiome Project)，研究腸道、口腔、皮膚、鼻腔、生殖道中和人體共生的微生物，當然腸道微生物是其中的重點。此項研究已證實這些微生物所具有的基因總數是人體宿主基因體所含基因的百倍以上，研究人員希望能夠確定我們是否與「微生物體基因組」(microbiome) 有共同基因組，並確切說明微生物的變化與人類健康和疾病相關性，將有助於開發早期診斷的工具，從更長遠的角度來看，這些研究成果或許對腸道微生物相關疾病的預防方式開發及治療方式改善將有所助益。

參考資料:

- Khoruts A., Dicksved J., Jansson J., Sadowsky MJ. 2010. Changes in the composition of the human fecal microbiome after bacteriotherapy for recurrent *Clostridium difficile*-associated diarrhea. *Journal of Clinical Gastroenterology* 44(5):354-60.
- Mitsuoka T. 1992. The human gastrointestinal tract. In: *The Lactic acid bacteria*. Elsevier Applied Science 114-69.
- Guarner F, Malagelada J-R. 2003. Gut flora in health and disease. *Lancet* 361:512-9.
- Mahowald MA, Rey FE, Seedorf H, Turnbaugh PJ, Fulton RS, Wollam A, Shah N, Wang C, Magrini V, Wilson RK, Cantarel BL, Coutinho PM, Henrissat B, Crock LW, Russell A, Verberkmoes NC, Hettich RL, Gordon JI. 2009. Characterizing a model human gut microbiota composed of members of its two dominant bacterial phyla. *PNAS* 106(14):5859-64.

暑期實習



實習學生：食品四 王議賢

實習地點：亞洲世界蔬菜中心

實習時間：100/07/04-100/08/31

這兩個月來，認識了好多好多人，之前看著很多人離開這裡，如今自己也要離開這裡了！不過我還身在

台灣，如果想回來，隨時還是可以回來的！相信我還是一樣可以吃到美味的餐點，一樣可以趴在宿舍外看看風景，沉澱心情！這裡就是有這樣的氛圍，我很喜歡這裡，而且在這裡，英文講得再爛，她們還是願意慢慢聽你講！這裡有好多很多可以分享的事情，我已經構想好回去之後，要如何訴說給學弟妹們聽，不過可惜這裡並沒有直接跟我們系相關的組別，可是在接觸不同的層面過後，會有不同的想法，而且誰也不知道，未來會發生甚麼事情，多接觸多看看，提升自己的眼界。而且這裡有好多不同國家的人，如果我英文在更好一點，我也可以跟他們分享台灣的風土民情，讓他們感受台灣人的熱情。我以前很常夢想出國看看，但我現在還沒經濟能力，台灣有這樣一個地方，是個難得的機會，回去之後一定要鼓勵學弟妹多來爭取這裡，讓她們到這裡感受一下，實習單位可以如此放鬆的學習，而且不是每個人都有機會來到這裡，之後如果有這個實力，我也要來這裡工作！回去之後，我會更有動力，努力充實自己！這是夢想實踐的第一步，謝謝亞蔬給我的這些回憶。



營養實習~轉角

實習學生：營養四 薛安

實習地點：臺北榮民總醫院

實習時間：100/07/04-100/12/23



一年前的此時此刻，我只是個懵懂的大二生，但是這樣懵懂得此刻卻成了我實習之路的轉換點……。

這樣的一個轉角，對我來說是很特別的，如果去年我沒有來北榮做志工，今年我也不一定會爭取可以到北榮實習的機會，在120個小時的志工日子裡，我永遠記得之前鳳組長跟我說的：「因為北部的學生都很積極，既然有機會來做志工，多學多看，看到不懂就問，就算是寫庫卡都可以因為這樣而認識食材。」這句話不只點醒了我做志工可以學習的東西很多，更加激起我實習來北榮學習的慾望。很榮幸的順利通過面試，實習的生活也將跟7個夥伴們一起努力打拼，坦白說剛開始真的很不習慣，雖然是熟悉的環境，熟悉的營養師，但是從志工轉變到實習生，位置不同、腳步也不同，不再只是站在一個純觀摩的角色，而是轉變到實作的部份了。如果到達了自己的極限，我們都會硬著頭皮撐下去，因為我們現在的角色不一樣了，我們必須把我們自己放在專業的位置，以一個即將進入職場的角度作為我們現在學習的方向，如此才不會只是一昧的接收並沒有實際運用。



一開始實習首先接觸的就是團膳組，從驗貨到庫管、從開菜單到大量製備、從 TIME STUDY 到治療飲食、從供餐作業到品質管理，團膳組的業務真的除了複雜之外還是複雜，營養師的驗收情況，先進先出的撥發原則，漸漸的跟理論的部份牽上線了。沒有用過電腦開過菜單的我們，首度運用 EXCEL 進行食品營養成分分析，計算熱量以及營養素含量，並且加上成本的分析，這對我們來說都是一大挑戰。跟著廚工的 TIME STUDY 不只學習到如何做菜，更重要的是廚工們怎麼進行分工，一個大廚房這麼多員工，廚師如何管副廚，而營養師只要管理好部分的人就夠了。流灌質飲食從製備過程，以及醫院運用的營養品模式都清清楚楚，更加了解飲食單的內容以及商業配方，實際接觸治療飲食的供餐作業流程，做了品管記錄，更是進行了餐食滿意度的調查都有的不錯的統計資料。團膳的工作雖然繁多，但是每一個小細節都是非常重要的，每一個人站的位置都必須要有相當的專業程度，接受過訓練進行嚴格的管控，才能夠給病人最好的服務。

到了臨床組，這個轉角可說是 180° 大轉彎，雖然經過的了團膳組的訓練，但是臨床的挑戰又更加的可以激勵人心，我記得楊組長說過：「身為一個專業的人，你一站上台大家就會開始考驗你的專業，所以我們必須隨時都挑戰自己，這樣才能使我們更加成長茁壯。」臨床，沒有任何機會可以讓自己鬆懈，時間安排莫過於是最重要的事，不只是 CASE 還有 PG-SGA，不斷的練習面對病人，接觸病人從中學習應對的技巧，並且可以統計自己訪視的病人的趨勢為何？糖尿病、心血管、腎臟病，三大 CASE 我們一個接著一個挑戰，一開始的狂抄病歷，到了解病人飲食狀況並且進行分析，並下診斷以及計畫，這個每一個步驟都必須全方面的思考並且下正確的判斷，找到 PAPER 佐證也是很重要的環節，一次每一次進步，我想我有看見我自己一點一點的在成長，或許不多但是這代表我們還有很大的努力空間。

門診的作業更是讓我刮目相看，見招拆招這招真的很厲害，學習營養師的問診技巧，以及教導病人飲食作業上的方法，都有很多是值得我們學習的，加上社區的營養，除了到關渡醫院了解護理之家以及長照中心之外，我們也到永欣里做社區



營養衛教，以口語化的方式讓民眾了解，如何吃健康，如何讓民眾接受都是很重要的課題。經過的兩次的衛教，一次是對廚工，一次是對門診的病患，兩次就有很大的轉變，對於我們不曾接觸過的人，該怎麼化解一開始的尷尬，並且將注意力放在我們身上，試著做一些我們之前沒有想過的方法，或許這一切真的沒有這麼困難。

最後來到實習的最後一個轉角，即將我們實習的日子就要結束了，但是我相信這不是終點，真正學習的路程已經正式被開闢了，我會繼續走下去，兩個月以來我們能學習的時間以及內容有限，作為自己的挑戰，讓自己更加進步，將來還會遇到許許多多不同的轉角，必須一一突破，或許有曲折有困難，但不放棄勇於挑戰自己，相信一定會成功。



100 學年度第一學期專題演講

| 演講時間 | 演講者/主題 |
|-------------------------------|---|
| 1 09/14(三) 1010-1200 | 趙仁佑/卜蜂食品研發部/副理 李忠和/紐西蘭商新益美台灣分公司中區業務副理 新鮮人新鮮事 |
| 2 09/21(三) 1010-1200 | 蕭錫延 講座教授 食營新生應知營養事 |
| 3 09/27(二) 1410-1700 | 黃文萱 營養講師/新賀斯國際有限公司 保健食品之教育、行銷及售後服務 |
| 4 09/27(二) 1410-1700 | 劉淑蕙 組長/靜宜大學衛生保健組 大專院校營養相關工作介紹 |
| 5 09/30(五) 1030-1200 | 巫嘉昌博士/茶改場凍頂工作站主任 Multi-residue analysis of traces pesticides in tea |
| 6 10/05(三) 1010-1200 | 江善宗 講座教授 如何打造一張專屬於你的課表 |
| 7 10/11(二) 1410-1700 | 林佩誼 營養師/寶鴻生技股份有限公司 營養「星」話題(生技營養師的職場選擇與工作範疇) |
| 8 10/18(二) 1410-1700 | 曾紀湘/雅芳營養訓練組組長 商業營養師工作內容及市場介紹 |
| 9 10/25(二) 1410-1700 | 杭極敏/文化大學博士後研究 臨床、公衛營養師之生涯規劃 |
| 10 10/27(四) 1510-1700 | 成安知/大漢豆腐 副總經理 黃豆 |
| 11 11/11(五) 10:30-12:00 | Steve W. Cui 博士 加拿大農業與農業食品部食品研究中心資深研究員 Structure-functionality relationships of beta-glucans from traditional Chinese medicinal fungi. |
| 12 11/14(一) 1310-1500 | 唐烽堯 副教授/中國醫藥大學營養學系 致癌機轉與營養素所扮演的預防角色 |
| 13 11/15(二) 1410-1700 | 卓宜徵 營養師/安慎診所/臺灣大學醫學院附設醫院新竹分院 署立醫院、診所營養師工作內容 |
| 14 11/15(二) 1410-1700 | 張依涵 營養師/統鮮企業(股)公司 團膳工作介紹公司(北、中部之差異) |
| 15 11/17(四) 1510-1700 | Dr. Bruce Hamaker Self-assembling soluble nana-particle with carry capacity for small hydrophobic molecules. |

| | | |
|----|-----------------------|---|
| 16 | 11/22(二) 1410-1700 | 陳盈蓉/益富營養中心 國人自創營養醫療產品及諮詢機構營養相關工作(長照、諮詢及產品銷售) |
| 17 | 11/29(二) 1410-1700 | 陳惠櫻/惠璿諮詢中心/健安護理之家 個人營養工作室/老人安養機構營養相關工作 |
| 18 | 12/06(二) 1410-1700 | 卞秀娟 營養師/台中國軍總醫院 |
| 19 | 12/07(三) 1010-1200 | 陳志仲(系友)/龍達國際有限公司/負責人 系友經驗交流 |
| 20 | 12/08(四) 1510-1700 | 許勝傑博士/葡萄王生技股份有限公司生物工程中心/副主任 生技保健食品的開發 |
| 21 | 12/13(二) 1410-1700 | 林佳青主任/彰化基督教醫院營養室 醫學中心營養師工作內容 |
| 22 | 12/14(三) 1010-1200 | 柯真媛/百歐仕科研股份有限公司/產品研發 生技保健食品業界食營人工作經驗分享 |
| 23 | 12/20(二) 1410-1700 | 楊雅婷/王品集團石二鍋事業處 餐飲業教育訓練 |
| 24 | 12/21(三) 1010-1200 | 黃紹萱/署立台中醫院/營養課長 醫院營養師實務經驗分享 |
| 25 | 12/27(二) 1410-1700 | 廖敏芳營養師/鄧公國小總務處 公職學童午餐營養師工作介紹、生涯規劃 |
| 26 | 12/28(三) 1010-1200 | 劉淑蕙/靜宜大學衛保組/組長 校園營養師面面觀 |
| 27 | 01/04(三) 1010-1200 | 葉佳雯/葉佳雯營養諮詢機構/營養諮詢顧問 長照營養之實務經驗分享 |



日期：09/14(三) 1010-1200

講者：趙仁佑/卜蜂食品研發部/副理 李忠和/紐西蘭商新益美台灣分公司中區業務副理

講題：新鮮人新鮮事

摘要：在仁佑學長的演講中，提及畢業後的就業方向，大略有研發、檢驗、食品工廠等等，在學長工作最久的品保部，細說這個部門的工作內容，另外還有其他部門的工作內容，如研發部及生產部，使我精細了解到大學的出路及職場上的工作內容，在仁佑學長的話語也同樣嵌進我心坎，他時常反問自己“今天的自己是否比昨日的自己懂更多、更進步”我覺得這句話是時時提醒自己積極的好方式，最後給我們的建議則是“態度決定高度”當學識涵養足夠時，有好的態度，在人際關係或是工作上將更圓融，也是學長強調的重點。

在忠和學長的演說中，剖析學生和進入社會的差異，例如在大學中大多錯誤可被原諒，但在現實中犯錯就是要負責等等，使我了解到兩者之間不同的差異，他也不忘大學所學，在工作上會有用到的時候，那怕之前的想法是覺得八竿子打不著，就像業務與營養，因為有大學經歷，在推銷產品時能正確敘述它的功效，使消費者得到確切的資訊，而忠和學長強調最重要的一點，就是不斷累積人脈，這正是我積極努力的方向，而給學弟妹的建議中，觸動我心靈的一句話就是不“懶、慢、笨”積極、再積極。確實懶散慢怠的行為，將會使學習空間受限，使其不易成長進步，機會也就漸漸流失了，因此可見積極的心在大學，抑或是在工作職場中都是不可或缺的。

日期：09/21(三) 1010-1200

講者：蕭錫延 講座教授

講題：食營新生應知營養事

摘要：本系蕭錫延 講座教授，特別針對大一新生演講食營新生應知營養事，首先介紹系上教育宗旨「品德與學業兼備、理論與實務並重」及教育目標「強化基礎與應用課程，連結理論與實務之訓練，以培育食品與營養專業兼備之人才」。接著對於大學態度應該把加強學科能力放第一，接著再加強操作與實務經驗，從學習中培養團隊合作及專業倫理，接著再精進自己，培養分析與表達的能力、拓展學術交流能力。講座教授還介紹自己研究領域，期許未來想往研究所就學的學生，要具備應用所學與研發的能力、培養分析與表達的能力，讓大一新生 對系上有更深一層認知。



日期：09/27(二) 1410-1700

講者：黃文萱 營養講師/新賀斯國際有限公司

講題：保健食品之教育、行銷及售後服務

摘要：由如何踏入保健營養品的領域到介紹保健食品營養師工作職掌及營養講師須具備的能力。分享自身在工作中的收穫，並勉勵學弟妹需要設定您想要的目標努力達成，隨時保持自己有價值為公司貢獻的能力，而且不僅要有隨時更新專業的知識，更要注意工作態度是很重要的。



日期：09/27(二) 1410-1700

講者：劉淑蕙 組長/靜宜大學衛生保健組

講題：大專院校營養相關工作介紹

摘要：介紹學校營養師工作內容包括二大部份，餐飲衛生安全督導及衛生安全宣導，全校師生健康評估〈營養評估一體位分析、營養宣導教育—均衡飲食、營養成分分析—校園食品稽查〉推動社區健康促進服務、負責培訓衛保志工辦理健康、辦理衛生教育宣導活動(ex 體重控制班、健康週、健康促進活動、膳食營養、衛生諮詢服務)。及學校營養師所需具備能力。



日期：09/30(五) 1030-1200

講者：巫嘉昌博士/茶改場凍頂工作站主任

講題：Multi-residue analysis of traces pesticides in tea

摘要：首先分享個人經歷及泡茶經驗談，開始進入主題前，介紹茶業發展史，讓我們體驗生活中「茶」製造、發展及分類，主題探討方面巨細靡遺介紹茶葉農業用藥及工作站檢驗儀器，工作站在品質保證



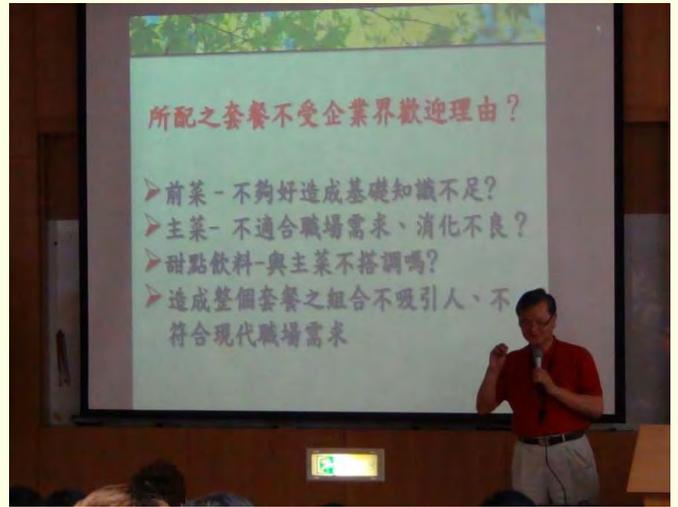
制度還引用 PDCA 循環，管理實驗室人、數據品質及調查顧客滿意度。除了一般檢測服務外還時常舉辦教育民眾講座，未來工作站宗旨:以推動健康安全，進軍國際為目標。此次演講可加強研究生在對於儀器認識及數據整理更有耐心，設計出具有學術價值的研究。

日期：10/05(三) 1010-1200

講者：江善宗 講座教授

講題：如何打造一張專屬於你的課表

摘要：勉勵本系大一新生進入靜宜大學食品營養學系後先思考該如何向前走，考量自己的興趣，期待未來。並在四年中，以本系為本、以學校為輔、以他系為用，鼓勵跨領域學習，如輔系、學程，自主規劃學習，充分利用學校資源及課程，以達到具多元競爭力理想。



日期：10/11(二) 1410-1700

講者：林佩誼 營養師/寶鴻生技股份有限公司

講題：營養「星」話題(生技營養師的職場選擇與工作範疇)

摘要：分享生技公司工作，從客服部門、業務、行銷到研發每一項都要親力親為，另外還要有研發概念，控制成本計算，思考文案書寫及舉辦衛教，撰寫產品計畫和參與產品市場運用；針對產品諮詢上需對產品特性認識，針對客戶飲食習慣了解及建議，最後期許勉勵學弟妹適材適用，時時接受新資訊，才能應付訊息萬變的社會。



日期：10/18(二) 1410-1700

講者：曾紀湘/雅芳營養訓練組組長

講題：商業營養師工作內容及市場介紹

摘要：鼓勵學弟妹要走出屬與自己的不一樣的路，學姐一畢業就擔任靜宜大學的助教，指導學生團膳、膳療、營養學實驗。先後又從事荷爾斯營養美容健康中心的營養師，工作內容有體重管理、疾病諮詢、孕期諮詢及保健食品販售。近年來在雅芳擔任營養訓練組組長，主要工作內容為營養補助食品訓練、教案製作、見證分享，針對會員健康檢測及保健食品諮詢與異議問題處理，商業營養師要有好的口才及熱情。最後透過這場演講，讓學弟妹了解到表達的重要性及如何使用精準的語言來表達自己的想法利用熱情與專業來完成自己的工作。



日期：10/25(二) 1410-1700

講者：杭極敏/文化大學博士後研究

講題：臨床、公衛營養師之生涯規劃

摘要：演講分為兩部分介紹醫院及社區營養師工作內容，醫院分為臨床及團膳，臨床主要為個人住院及門診病人營養諮詢，另外不時舉辦團體衛教；在醫院團膳部分，以病人餐飲為主，員工及民眾餐飲為輔設計不同菜單，從廚房及廚師員工管理到材料採買都要面面俱到。最後在社區營養師扮演角色，面對衛生署時時刻刻配合政策，參與修訂營養法規，針對社區實施營養調查及研究，推動健康飲食文化及營養教育宣導。針對這次演講帶給學生態度為任何機會都要靠自己爭取，時時把握當下，才能有好的收穫。



日期：10/27(四) 1510-1700

講者：成安知/大漢豆腐 副總經理

講題：黃豆

摘要：黃豆的製品與我們的生活可以說是息息相關，從喝的豆漿到調味料醬油，都與黃豆脫離不了關係，台灣黃豆主要進口是從美國，在2010年台灣從美國進口的黃豆數量高達2400000公噸，不僅如此美國也是各地黃豆的進口大宗。雖說黃豆製品琳瑯滿目，但黃豆主要的功用是用來製油，也是就是面上的「黃豆油」。豆腐的起源更是可以追溯到西漢，由淮南王劉安所發明，隨著時代的改變，豆腐的製程也從過去的傳統製作，到現在的機械化操作，不僅如此黃豆也進步到基因改造的黃豆，更有研究指出黃豆富含多種營養成分，對人體也是相當有益處的，有此便可知黃豆在我們日常，是占有的一塊很重要的部分的。



日期：11/11(五) 10:30-12:00

講者：Steve W. Cui 博士 加拿大農業與農業食品部食品研究中心資深研究員

講者：Structure-functionality relationships of beta-glucans from traditional Chinese medicinal fungi.

摘要：崔武衛 博士為加拿大農業食品部食品研究中心資深研究員，主要研究碳水化合物，所帶領的研發小組致力於"多聚糖"以及"水溶膠"領域的研究，這次演講主題著重於中國傳統用藥真菌β-聚葡萄糖結構、構象，分子形態作為主題之一推動了光散射、電腦分子類比技術在研究真菌β-聚葡萄糖結構與性能方面的應用。繼續探討中藥草-鐵皮石斛、天山雪蓮、人參...等其成分，最後博士期望學生做任何事"基礎一定要扎實"，對於人生觀要"淡泊以明志，寧靜以致遠"。希望學生未來要



主動爭取機會；表達自己的觀點和想法、主動與大家交流自己的課題與研究，才能更上一層樓。

日期：11/14(一) 1310-1500

講者：唐烽堯 副教授/中國醫藥大學營養學系

講題：致癌機轉與營養素所扮演的預防角色

摘要：探討致癌機轉與營養素所扮演的預防角色，癌症是細胞的增生失去控制的疾病，除了增生失控外，還會局部侵入其它正常組織，也可能經由循環或淋巴系統轉移到身體其他部分。接著探討腫瘤的發展過程，分為四個階段：啟始(正常細胞突變產生癌前細胞)→促進(癌前期細胞不斷複製)→惡化(細胞不斷增生)→轉移(轉移蔓延到其他器官)。演講者特別提到營養素防癌的觀念，在

日常的飲食中攝取多元且充足的營養素(尤其是植化素 Phytochemicals)，並且避免接觸危險的外在環境因素，就能非常有效地降低罹癌的風險；甚至有些特例的營養素的防癌效果比藥物治療更來得有效。透過此次演講讓學生更認識癌症的病理變化和機轉，增進學生專業課程認知力。



在

日期：11/15(二) 1410-1700

講者：卓宜徵 營養師/安慎診所/臺灣大學醫學院附設醫院新竹分院

講題：署立醫院、診所營養師工作內容

摘要：介紹署立醫院及診所營養師工作內容，在醫院或診所除了要有營養師證書外，還要有另外證書如糖尿病衛教師證照、腎臟病衛教師證照...等，仍要不斷繼續教育充實自己，藉由演講者演講，給學生基會教育，期許學生不斷充實自己，才有更好的工作及未來。



日期：11/15(二) 1410-1700

講者：張依涵 營養師/統鮮企業(股)公司

講題：團膳工作介紹公司(北、中部之差異)

摘要：為學生介紹團膳工作內容，團膳營養師職責為採購食材、菜單設計、人員衛生管理、檢驗成品中心溫度...等，還特別針對北部及中部團膳工作做比較，讓學生感受不同區域團膳公司工作情形。



日期：11/17(四) 1510-1700

講者：Dr. Bruce Hamaker

講題：Self-assembling soluble nano-particle with carry capacity for small hydrophobic molecules.

摘要：由 Whistler center for carbohydrate research 研究中心的 Bruce Hamaker 博士為我們介紹可溶性奈米粒子對於疏水性分子的能力，此研究中心主要研究集中在基礎研究與實際碳水化合物化合物的使用和其他生物大分子結構與功能主要功能有 Carbohydrate structure & functionality、Carbohydrate for nutrition & Health、carbohydrate processing &



Engineering。第二個主題探討 IBRC，IBRC 為香精和進食的攝食行為研究，主要在研究食品和飲料的味道影響攝食行為和食品消費的關聯，可能有助於健康促進，此研究需涉及到 Physiological processes underlying flavor perception、Influence of each of the sensory components of flavor on feeding、Clinical applications of flavor、Use of flavor by the food industry。透過此次演講的學術交流，增進學生發展優勢與學習需求。

日期：11/22(二) 1410-1700

講者：陳盈蓉/益富營養中心

講題：國人自創營養醫療產品及諮詢機構營養相關工作(長照、諮詢及產品銷售)

摘要：為學生介紹業務行銷營養師工作，演講者為益富營養品中心業務，首先介紹管灌營養品各家特色，接著又說明業務營養師具備特質有產品優、服務佳、對企業或業務的認同、價格合理才能販賣成功商品，業務營養師與醫院營養師差別為，業務營養師年薪多、時間彈性及工作機會多，但業務營養師除了要有營養專業知識外還要高 EQ 且表達能力要佳，才能做成功的業務營養師，藉由此斥演講提升學生對市場需求之認識。



日期：11/29(二) 1410-1700

講者：陳惠櫻/惠璿諮詢中心/健安護理之家

講題：個人營養工作室/老人安養機構營養相關工作

摘要：目前在建安護理之家服務的陳惠櫻 營養師，來演講個人營養工作室和老人安養機構營養相關工作簡介，首先介紹老人安養機構包含，長期照護中心、身心障礙者服務機構、社區營養照護機構、康復者之家、失智者家居服務等。接著介紹護理之家部分有協助老人日常生活及自我照顧之訓練，有固定護理人員提供專業的護理服務，如每日測量生命徵象、翻身、洗澡、換尿布等，有固定時間醫師巡房服務，老人聯誼休閒活動，家屬座談會等多元生活模式。最後演講者提到長照中心室一種與人群接觸的行業且工作內容廣泛，期許學生要有熱情和決心才能勝任這個工作。



日期：12/06(二) 1410-1700

講者：卞秀娟 營養師/台中國軍總醫院

講題：醫療機構營養工作簡介

摘要：國軍台中總醫院 卞秀娟 營養師，為學生演講醫療機構營養工作簡介，首先講到醫學中心、區域醫院和地方醫院、基層診所的差異，醫學中心、區域醫院可提供專精化服務，地方醫院、基層診所提供可進性的平台，其中以科際合作和全家全人服務可以互相轉診服務，依照醫院評鑑的等級不同所配置的營養師及病人數也會不同，地區醫院每100床以上病人配置1名營養師，如再增加至200床則再增設1名營養師，區域醫院每100床以上病人配置1名營養師，醫學中心為每100床以上病人配置1名營養師，且至少有3名營養人員負責膳食供應，但醫院的營養師工作內容都大同小異，膳食供應、臨床營養、教學等，但會因為工作量而有所差別，但最最基本要先有國家認可營養師執照，再要求有專科營養師執照。所以期許學生考上營養師只是另外開始，繼續教育增加自己專業能力事不可或缺的事情。



日期：12/07(三) 1010-1200

講者：陳志仲(系友)/龍達國際有限公司/負責人

講題：系友經驗交流

摘要：龍達國際有限公司負責人 陳志仲系友，學長帶來非常豐富的資訊。首先他提出「愛購買」也就是在網路上賣產品的網站，這個想法很創新，給我們許多網路行銷觀念，在網路上直接賣產品優點多多，以往透過中盤商販售必須給盤商利潤，相對的自己的利潤就變少，而透過在網路上直接販售可以獲得較高的利潤，除此之外還可以直接面對消費者，可以從消費者身上直接獲得評價，並對消費者提出的見解改善產品，有時自己覺得產品好，但消費者不一定也是如此認為，所以在網路上賣產品可以得到消費者指教，既可以獲得較高的利潤又可針對消費者意見改善產品，不同於銀貨兩訖現金直接交易，網路行銷是未來趨勢。最後勉勵學弟妹要找出自己的路，並且從現在就要好好努力，奠定基礎，並且學以致用，把在大學裡所學的知識轉換成自己將來職場上的競爭能力！



日期：12/08(四) 1510-1700

講者：許勝傑博士/葡萄王生技股份有限公司生物工程中心/副主任

講題：生技保健食品的開發

摘要：許勝傑博士開宗明義表明驅動保健市場成長的主因為高齡化社會，2010年保健食品開發最顯著為乳酸菌類，接著隨著充泡類的普及讓穀類保健食品發展也快速成長，接著還分析國內保健食品發展之優劣勢，優勢為在國際上占有一席之地，劣勢為保健食品素材皆來自國外，希望未來從事保健食品業者能克服劣勢發展優勢，才能保健食品產業發揚光大。另外還說行銷手法，「向上延伸」以高階市場增加利潤，以及「向下延伸」牽制低階市場及競爭者向上，「雙向延伸」開發不同階級產品同時競爭，給學生上了一課。透過此次演講，讓學生對生技保健食品的開發深入認識。



日期：12/13(二) 1410-1700

講者：林佳青主任/彰化基督教醫院營養室

講題：醫學中心營養師工作內容

摘要：邀請彰化基督教醫院- 林佳青 營養部主任，首先先說明擔任醫院營養師應具備的條件要有食物(食品)、營養、疾病、醫療、心理、諮商、教學相關專業知識及管理、行銷概念；外語閱讀能力要佳、語言溝通能力(國、台、英語)要多元；個人健康狀況良好(體型標準、體力要佳)；與人合作能力(服從、溝通、領導)要具備、熱誠及正向的工作態度，最後要有韌性，多學多做，態度很重要。醫院營養師的工作很繁雜，很辛苦，但在醫院，也是白袍，縱使累，但該有的責任心要有，



背著大家對你的期待，努力做到最好，對於未來，期許學生對未來要提早做準備，且要認真讀書，這樣才可以培養以後進職場的競爭力，希望學生能做得到。

日期：12/14(三) 1010-1200

講者：柯寔媛/百歐仕科研股份有限公司/產品研發

講題：生技保健食品業界食營人工作經驗分享

摘要：百歐仕科研股份有限公司 柯寔媛 營養師，首先講到營養師分為臨床及團膳兩大部分，醫院臨床營養師要幫病人調配飲食外還要社區衛教諮詢，而團膳營養師部份工作內容為學校或公家機關開立菜單，而生技公司營養師要學會產品研究開發、製劑調配、產品企劃、行銷文書撰寫營養教育、客服營養諮詢和臨床實驗研究，需要具備多方面技能，除了基本的營養知識外，還要學習如何與人溝通及協調，讓工作可以更加順利，要不斷的揣摩消費者的心態和想法，才能讓消費者購買保健食品，所以行銷也是學習的課程之一。透過此次演講讓學生提早思考未來的人生方向。





日期：12/20(二) 1410-1700

講者：楊雅婷/王品集團石二鍋事業處

講題：餐飲業教育訓練

摘要：楊雅婷經理對餐飲業教育訓練有長年經驗，特別介紹進年發展很好的餐飲業-王品集團，現在旗下共 11 家連鎖餐飲業，王品集團的經營理念為一誠實、群力、創新、滿意，誠實，誠實面對顧客、廠商、政府、夥伴、家人、甚至是自己，唯有誠實面對一切，不管他人如何，只求問心無愧。群力，也就是團結，一個人做不了的事，大家一起來做，我相信再困難的事一定都會完成。創新，在現代社會中，沒有創新就等於在原地踏步，也就等於等著被淘汰，唯有一直創新才是往前的動力。滿意，讓公司滿意、讓顧客滿意、讓周遭的人滿意，也讓自己滿意，然而雖然此時滿意了，但也不能只追求目前的狀況，因為要滿意還要更滿意。王品集團的核心價值為人才&創新，對於策略擬定&利潤掌握錙銖必較，這些理念除了可以用在企業或任何團隊，以後都是學生出社會要緊記的規則。



日期：12/21(三) 1010-1200

講者：黃紹萱/署立台中醫院/營養課長

講題：醫院營養師實務經驗分享

摘要：署立台中醫院黃紹萱 營養課課長，她為學生介紹醫院、療養院、護理之家工作經驗，最主要的內容就是照顧好病人的腸胃道，讓病人吃進食物，從中獲得營養，讓身體繼續正常運作，代謝廢物得以排除，所以在學期間將生物化學學好，將人體如何代謝徹底弄懂，膳食療養學將疾病營養學好，才能將各疾病病人調配屬於他們個人飲食配方。當一位從事醫院工作的臨床營養師首先要先有專業的營養知識，不能被他人所質疑，並不是每位醫護人員都對營養這塊有所涉獵，醫師、護理師、營養師、藥劑師...等，各司其職以病人為中心建立專業醫護團隊來照顧病人。透過此次演講讓學生提早思考未來的人生方向，並且建立愉快工作心情是必要的觀念。



日期：12/27(二) 1410-1700

講者：廖敏芳營養師/鄧公國小總務處

講題：公職學童午餐營養師工作介紹、生涯規劃

摘要：為學生介紹公立學校午餐食材採購管理，需具備的能力有，菜單設計、原物料採購和驗收、廚房管理、大量製備的管控、調理與烹調的技巧管控、配送管理等，在原物料採購和驗收方面，要熟習各種食材季節性及組成成分，也要不定時舉辦營養教育，所以要會教案撰寫與執行，教育或計畫的制定與執行，演說及帶領活動的技巧等基本的能力，製作公文及各式報表能力，也是公家機關來往公文的必要條件，以上皆是公職學童午餐營養師工作每天會接觸的工作，但平常也要接觸管理、經濟與會計及人事處理。最後談到營養師的職業倫理，最近爆發團膳工師的弊病，更讓人深思職業道德倫理的問題，期許學生未來進入職場能堅守自己的原則。



日期：12/28(三) 1010-1200

講者：劉淑蕙/靜宜大學衛保組/組長

講題：校園營養師面面觀

摘要：邀請本校衛保組劉淑蕙 組長，也是本系的系友，此次介紹校園營養師的工作內容餐廳、廚房、菜單有關，在學校營養師要為學校食品安全做把關，學校攤販招商、餐廳招標，每家廠商每天中的每一餐都要有留樣的食物待檢測，要確保學校食品的品質，餐廳食品安全，有時還要負責一些活動的計畫及推動，學校公文撰寫及處理等，定時推動營養教育，除了要有專業營養知識外，與人的溝通能力也要很強。另外除了工作之外，平常也要有些繼續教育課程要修習，有些執照可以去考，如中餐烹調、中餐米食加工，麵包或點心烘焙等，都可為自己加分。期許學生考上營養師只是另外的開始，時時充實自己，為人才能有內涵。



日期：01/04(三) 1010-1200

講者：葉佳雯/葉佳雯營養諮詢機構/營養諮詢顧問

講題：長照營養之實務經驗分享

摘要：今天請到葉佳雯長照營養師，詳細介紹長照機構的型態、營養師在長照機構所需的能力、長照機構老闆需求、在長照機構所該了解的知識、長照員工需要什麼、長照機構住民需要什麼、營養師在長照所包含的工作項目與給予適當營養等，也和前幾位學姐一樣重視膳療、生理、生化和營養這幾科，所以我們以後念書時，都需要認真學習。在長照機構工作，就要懂得去愛、去陪伴老人，而且現在是老人化社會，因此老人照護將會越來越重要。身為



營養師就必須有能力烹煮食物，如果具有廚師專業執照會更好，並且要懂得管理廚房、幫助解決營養問題、協助病例之建構、適時再進修與在職教育、協助廚師煮出住民可接受的菜色與商業配方之設計及應用。如果希望別人看到自己的專業，自己的身材也必須重視，才能去說服別人如何能吃得營養均衡與健康。營養師也要絕對相信自己的專業，合理去懷疑長者的體重準確性與合理懷疑檢驗報告，別過度依賴醫生的判斷。長照機構未來將會更盛行，研究指出，在二十年後長照機構將會更受重視，也是營養師可選擇的一塊。

100 學年度第一學期教學活動

| 日期 | 課程名稱/活動名稱 |
|-------------------------------------|---|
| 100/9/26 | <u>應用病理學校外參訪</u> 哈佛健診專業醫學預防中心 |
| 100/10/4 | <u>營養實習基礎</u> 校外參訪保證責任彰化縣員林合作農場、鈺珍記食品股份有限公司 |
| 100/10/6 | <u>食品科學概論</u> 校外參訪麥當勞品質系統簡介—食品城參觀 |
| 100/10/6 | <u>食品加工</u> 校外參訪臺灣菸酒股份有限公司臺中酒廠 |
| 100/10/31 | <u>老人保健學校外參訪</u> 光田綜合醫院附設護理之家 |
| 100/11/8 | <u>營養實習基礎</u> 校外參訪台中榮總營養部 |
| 100/12/23 | <u>食品加工(一)</u> 校外參訪臺南統一、生達 |
| 100/10/11 100/10/25 100/11/01 | <u>營養教育與諮詢</u> 洛泉社區營養諮詢 |
| 101/01/04 | <u>工廠實務</u> 成果展 |
| 100/12/03 | <u>戀戀食營味-素食盃</u> |

名稱：應用病理學校外參訪

時間：100/9/26

地點：哈佛健診專業醫學預防中心

活動內容摘要：第一次來到哈佛健診中心，也是第一次看到這麼高的，位處四十一樓，從上往下能眺望台中市的街景，以健診中心來說，能有這樣的風景，還蠻吸引人的。這次來到哈佛，首先聽取了他們公司的體制與核心價值，知道哈佛是以顧客的利益為優先，不但提供良好的服務品質，在售後服務方面也非常注重，醫療團隊延攬了各大醫院的專科醫生，專業能力是無庸置疑的；接著，說到哈佛的醫療器材，可說是應有盡有，例如：體脂計、身高體重計、視力和眼壓測量計、胸部X光機、乳房攝影、胃腸鏡、骨質密度儀等，都是目前最先進的儀器，說到為何要來哈佛做健檢而不去一般診所或醫院呢，哈佛比別人貴上了幾倍，但是一分錢一分貨，你所花的錢絕對有它的價值，除了服務品質、專業，這裡的醫生不同於一般醫院診所在於，他們細心且耐心的為您服務並傾聽您的意見，以病人的立場思考，此外，這裡還提供飲食和舒壓的設施讓您在健檢過程中能夠完全放鬆，另外，哈佛強調的是預防醫學的概念，這和我們食營系所提昌的概念不謀而合，未來有機會做健檢，一定不要錯過哈佛，來體驗一下五星級的服務品質！



名稱：營養實習基礎校外參訪

時間：100/10/4

地點：保證責任彰化縣員林合作農場、鈺珍記食品股份有限公司

活動內容摘要：營養實習課程校外參訪，參觀鈺珍記食品股份有限公司，鈺珍記公司通過 HACCP 認證區，首先介紹午餐分配流程，廠內佩服管理者智慧，還有專門講解人員講解廠區空間介紹，最後和學生 Q&A 互動更引起很大迴響。接著員林合作農場參訪，此為團膳公司兼食材供應廠，負責截切蔬菜制備前處理，為台中最大食材供應廠商，因產地直銷供應，讓合作廠商對食材品質較安心。這次參訪分別參觀熟食和食材公司讓學生對未來工作有更進一步深入認識。



主要分為熟食廠和食材廠兩位人員井然有序工作，讓人



名稱：食品科學概論校外參訪

時間：100/10/6

地點：麥當勞品質系統簡介—食品城參觀

活動內容摘要：食品—食品科學概論參訪麥當勞食品廠及 K&K 基富食品廠，基富食品為 CAS 及 AIB 國際認證之優良冷凍食品廠，首先針對麥當勞系統品質簡介，產品衛生安全兩不斷貨供應鏈，發展 QSC (品質、服務、衛生) 做法的標準，盡一切力量提供較低價格，一致的品質，而且能夠快數生產的產品以滿足顧客需求，透過簡介讓學生知道品質管控重要性，接著介紹 HAVIBA 系統及基富食品廠生產線簡介，分組現場參觀 HAVIBA 及 K&K，最後集合進行 Q&A。透過此次校外參訪讓學生對食品加工及產品之品質保證更進一步認識。





名稱：食品加工校外參訪

時間：100/10/6

地點：臺灣菸酒股份有限公司臺中酒廠

活動內容摘要：食品加工課程參訪台中酒廠，廠區中有日據時代的發電機、酒母筒、切飯機以及八十年以上歷史的發酵筒，筒上還印著日據時代出廠公司名稱。廠內酒文物館，讓學生認識各種酒類製成與加工，另外文物館內還收集各種酒類相關資料，還有展售中心販賣各種發酵產品，經由此次參訪使學生學習酒類加工技術，同時認識酒類發展史，讓學生滿載而歸。



名稱：老人保健學-老人生活模擬體驗

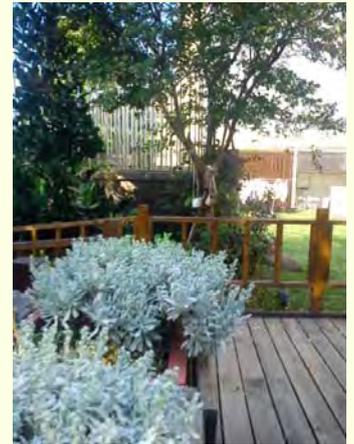
時間：100/10/31

地點：光田綜合醫院附設護理之家

活動內容摘要：今天參訪光田護理之家，一進入護理之家給人感覺是明亮寬敞的舒適感，首先先到六樓聽護理長簡報，光田醫院是附設護理之家，服務項目有護理之家、日間照護中心、失智症照護中心，是一間感覺很舒適老人護理之家。



在護理之家部分還有協助日常生活及自我照顧之訓練，有固定護理人員提供專業的護理服務，有固定時間醫師巡房服務，老人聯誼休閒活動，家屬座談會。



名稱：營養實習基礎校外參訪

時間：100/11/08

地點：台中榮總營養部

活動內容摘要：介紹台中榮總營養室主要負責業務包括，住院病人膳食供應管理、臨床營養照護諮詢衛教、社區營養服務、營養教學研究、員工餐廳供應管理、美食街商場之委外商場管理。又參觀廚房，介紹膳食供應流程

品質管理：計畫→採購→驗收→儲存→撥發→製作→配膳→供應→回饋。膳食衛生管理食物製備、儲存、運送、清潔及環境整潔之規劃與管理，按照標準作業程序執行，符合GHP規範且食物製備流程及供應路線規劃妥善。在臨床營養照護諮詢衛教工作內容包含，住院病患營養諮詢、住院病患及家屬座談會、門診營養諮詢、門診團體衛教、糖尿病腎臟病癌症共同照護網。



名稱：食品加工(一)校外參訪

時間：100/12/23

地點：臺南統一、生達

活動內容摘要：校外參訪首先前往台南「統一股份有限公司新市廠」，新市廠有各類茶飲料及和鮮奶、優酪乳和肉類加工製造食品廠區，榮獲 CAS、GMP 等多項食品認證之食品廠，剛開始參觀鮮乳廠，解說人員介紹鮮乳加工處理過程:集乳→秤量檢查→儲乳→清淨化→均質化→殺菌→冷卻→充填→冷藏→運送→販賣，讓學生除了課本知識更能加深鮮乳加工過程之印象。接著參觀「善化啤酒廠」，由參觀啤酒生產流程走入啤酒廠，一路上解說人員簡介啤酒生產流程:大麥芽或蓬萊米及啤酒花→糖化→發酵→儲酒→過濾→包裝才上市販賣，轉個彎來到啤酒文物館，看著製造設備的演進，走入啤酒歷史完後邁入微醺歸程。藉由實際產業參訪，讓學生多方了解食品加工技術。



名稱：營養教育與諮詢

時間：100/10/11、100/10/25、100/11/1

地點：台中市沙鹿區洛泉社區發展協會

活動內容摘要：利用營養教育與諮詢課程，安排學生到台中市沙鹿區洛泉社區發展協會，配合沙鹿區公所對社區老人舉辦「高血壓防治課程」，同學再選擇其中三週，於活動時間架設諮詢小站，以高血壓防治為主題，對參與活動的老人進行課前或課後營養諮詢，讓社區老人們對如何照顧自己的飲食健康有進一步認識。希望學生藉由營養教育與諮詢課堂上所教的理論及技巧，實際運用到個人或社區營養諮詢之操



作。此經驗不但促進學生加強營養諮詢技巧之實際操作、鼓勵參與社區營養之實務工作，更提供機會讓學生提昇自我成長、增進家庭互動及認識社會參與之意義。

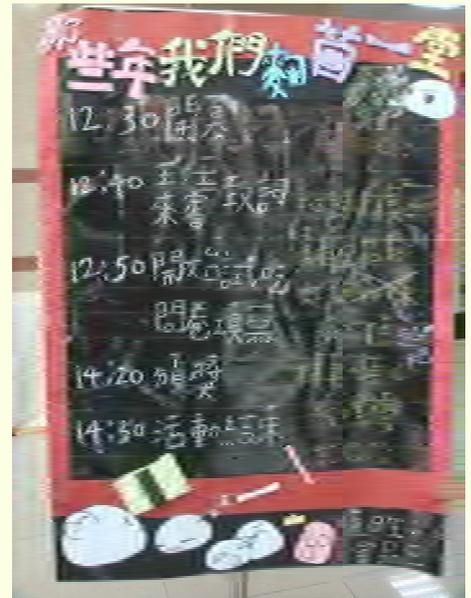


名稱：工廠實務成果展

時間：101/01/04

地點：格倫樓大廳

活動內容摘要：本課程以問題導向和團隊合作的模式，進行一系列工廠實務活動，包括建立工廠組織制度、學生學習型團隊，以乳酸菌、Kefir、紅麴三種不同之微生物進行產品開發、創新與設計、加工生產與 QC 工程圖設計、原料採購管理、分析檢驗與品質管理、產品行銷成果展示等。學生開發產品包括紅綠燈臭臭、紅麴起耙、勇者豆花露、派大糕、裸真·動心、優黑優、紅 QQ，本次產品經票選之後 由李慧淇 蘇宣庭 張煥橙 戴劭宇 洪于婷等五位同學所製做之產品 -- 裸真·動心 榮獲第一名。





名稱：大家瘋素食料理競賽

時間：100/12/03

地點：格倫樓 511

活動內容摘要：近年來，由於社會文明的進步，全球有識之士開始追求純淨樸實的生活與健康的飲食習慣，於是以靜宜大學 55 週年校慶為前提，舉辦系友回娘家活動暨戀戀食營味-素食盃競賽，此次競賽以素食為主創意為輔，

理念是天然、健康、環保，學生各個卯足全力，採用當季蔬果做為食材，自製純手工的蔬食，展現料理創意，再以小小的餐桌，讓回娘家的系友牽動土地記憶的尋味之旅。中午一到菜色慢慢出爐，依序有「非常好吃彩蔬捲」、「半月香酥」、「彩虹



扇」、「南瓜燉飯」、「梅香冬瓜盅」、「糖醋素排骨」、「黑蜜豆壽司袋」、「茄汁素鰻」、「Hot Hot 披薩」、「鳳梨蝦球」，在一陣激烈品評及討



論下，最終以「糖醋素排骨」拔得頭籌榮獲冠軍，第二名為「非常好吃彩蔬捲」，第三名為「鳳梨蝦球」，透過素食盃的舉辦，希望能提倡「天天五蔬果，吃素愛地球」，將素食文化融入日常生活中，吃的健康又營養。

靜宜大學 55 週年校慶~食營系系友回娘家

- 活動時間：100 年 12 月 3 日（星期六） 上午 9 時至下午 15 時
- 活動地點：靜宜大學格倫樓 G511 團膳餐廳

適逢靜宜大學 55 週年校慶，食品營養學系特別舉辦「系友回娘家暨座談會」，於 12 月 3 日於靜宜大學格倫樓 104 會議廳舉行，希望藉此機會讓系友們回來母校看看師長及學弟妹們，也讓母校能分享系友們的成就。

活動內容為：系友回娘家暨座談會、戀戀食營味-素食盃競賽。

此次參與系友來自各行各業，如：教育界、醫院、團膳公司、餐飲連鎖店、生技公司、食品公司、寵物科技公司...等。在不同領域中各有所長，請她們回來對在校學弟妹講講她們的心路歷程、談談她們的生涯規劃，集各路精英，共創食營系美好將來。首先由系主任回顧以往翹首盼望為來，接著邀請彰化基督教醫院營養室主任 林佳青系友、王品集團石二鍋訓練副理 楊雅婷系友、天賜爾生物科技有限公司研發部副理 林信宏系友、璿智國際寵物科技有限公司總經理 林敬智系友等四位學術界及產業界傑出系友，每位系友皆分享個人之求學及工作上經歷，且連結書本理論與實務做結合，並勉勵學弟妹維持系上傳統「獨立做自己」，出社會一切歸零，趁早為自己的將來做準備。





近年來，由於社會文明的進步，全球有識之士開始追求純淨樸實的生活與健康的飲食習慣，於是以靜宜大學 55 週年校慶為前提，舉辦系友回娘家活動暨戀戀食營味-素食盃競賽，此次競賽以素食為主創意為輔，理念是天然、健康、環保，學生各個卯足全力，採用當季蔬果為食材，展現料理創意，再以小小的餐桌，讓回娘家的系友牽動土地記憶的尋味之旅。



中午一道道菜色慢慢出爐，依序有「非常好吃彩蔬捲」、「半月香酥」、「彩虹扇」、「南瓜燉飯」、「梅香冬瓜盅」、「糖醋素排骨」、「黑蜜豆壽司袋」、「茄汁素鰻」、「Hot Hot 披薩」、「鳳梨蝦球」，在一陣激烈品評及討論下，最終以「糖醋素排骨」拔得頭籌榮獲冠軍，第二名為「非常好吃彩蔬捲」，第三名為「鳳梨蝦球」，透過素食盃的舉辦，希望能提倡「天天五蔬果，吃素愛地球」，將素食文化融入日常生活中，吃的健康又營養。



梅香冬瓜盅



彩虹扇



半月香酥



黑蜜豆壽司袋



糖醋素排骨



非常好吃彩蔬捲



Hot Hot 比薩



茄汁素鰻



鳳梨蝦球



1. 恭賀!江善宗講座教授兼副校長榮獲 100 年度「台灣食品科技學會」最高學術獎項『張駟祥教授食品科技學術特殊貢獻獎』。
2. 恭賀!江善宗講座教授及張永和特聘教授當選台灣食品科學技術學會第二十一屆理事。
3. 恭賀!靜宜大學 100 學年度教學優良獎項,周淑姿老師榮獲院教學優良獎,詹恭巨老師榮獲系教學優良獎。
4. 100 學年度研究所獎學金學生獎勵名單:食碩一 吳盈慧 食碩一 魏萍雀 食碩一 陳宜芳 食碩一 張妤甄 恭賀!第一學年榮獲與學費同額獎勵。
5. 100 學年度大學部學業成績優良學生獎勵名單:
 營養二 張慧潔、姚志謙、方怡婷、陳美蕙、郭孟佳
 營養三 辜祥霖、黃煒玲、蕭佩芳、黃雅鈺、劉家祥
 營養四 鄭勤巧、鍾佳倫、盧雅琦、陳諗慈、林昱蓁
 食品二 林佳靜、月順正、張鎧佑、姜欣宜、連思茜
 食品三 葉瑞霖、李維芳、曾婉芸、詹宜庭、賴慈旻
 食品四 李昱宗、區祥浩、王櫻波、鄭雅蓮、鄭依婷
 恭賀!以上同學前學年成績名列全班前五名,每人可獲頒獎學金依序為 1 萬元、8,000 元、7,000 元、6,000 元、5,000 元及獎狀乙紙。
6. 碩士班林晟毅及陳思妤研究生,獲本校補助至美國加州棕櫚泉市出席 100/10/16-19「美國國際穀物化學家學會年會」,並發表論文「澱粉於紅藻膠流變性質之影響」。
7. 榮獲第三十一屆食營盃籃球女子組季軍,參賽人員:曾郁淇、李慧瑜、游筑亞、黃雅萍、林采樺、鄭涵文、劉于禎、巫星儀、施雅凡、曾宜涵、田奕葦、阮郁純、張敏。
8. 榮獲第三十一屆食營盃壘球團體賽亞軍,參賽人員:賴冠宇、徐浩峰、林緯承、黃梓益、賴忠義、黃碩彥、施儒成、蔡昕昱、王宏翔、涂玉書、羅世懋、洪秉漢、林逸喬、曾柏堯、王浩宇、田碩恩、邱浚哲、陳瑩芷、江德蓉、林偉渝、呂颯穎、李怡萱、黃于芸、梁軒瑀、陳欣妤、鄭憶文、吳美君、黃文宜、許惠婷、黃文誼、蔡欣倚、林子芸、黎珈希、曹丹潔、張煥橙、謝明謙。
9. 本學期老師執行各類型產官學相關的研究計畫共 3 件。



| 主持人 | 委託單位 | 研究計畫名稱 | 執行期間(起迄) | 核定金額 |
|-----|---------------|---------------------------|-----------------|-----------|
| 王正新 | 中聯油脂股份有限公司 | 產品免疫學檢驗法之建立-黃豆抗原蛋白檢測 | 1000316~1001130 | 100,000 |
| 王銘富 | 桐核麥生物科技股份有限公司 | 桐核麥健智益(核苷酸多醣體)膠囊延緩衰老之評估研究 | 1000801~1020131 | 1,500,000 |

| | | | | |
|-----|--------------------------|---|-----------------|-----------|
| 王銘富 | 馬來西亞商 食益補國際 股份有限公司 | 白蘭氏雞精 ProBeptigenTM 對老化促進小鼠之學習記憶能力及抗老化之影響 | 1001101~1011031 | 1,948,200 |
|-----|--------------------------|---|-----------------|-----------|

10. 100/12/10 (六) 舉辦 2011 中區新進教師學術交流會議，地點於格倫樓 104，與會人員約 90 人。
11. 本學期霜淇淋由 100/10/4 開始，每週二及週四中午 11:00 至下午 16:00 於格倫樓食營實習工廠 (G127) 販賣優格巧克力、優格抹茶及優格香草霜淇淋等。
12. 團膳實驗課程供應營養午餐，於 100/10/18 起每週二及週四中午 11:50~12:30 供應，12/20 及 12/22 團膳特餐。
13. 烘焙實驗課程推出烘焙產品，每週二及週五限量供應。
14. 本系配合中秋節推出月餅禮盒及春節販賣杏福滿滿禮盒(鈣-杏福瓦片、杏福莓滿牛軋糖及杏福燕麥餅乾)。
15. 「營養教育與諮詢」課程於 100/8/17、10/11、10/25 及 11/1 配合沙鹿區公所，於台中市沙鹿區洛泉社區舉辦 4 場之「高血壓防治課程」，對參與活動的老人進行課前或課後營養諮詢，讓社區老人們對如何照顧自己的飲食健康有進一步認識。
16. 100/12/3 舉辦靜宜大學 55 週年校慶系列活動-系友回娘家及食品營養學系「大家瘋素食料理競賽」，參與人數近百人，地點於格倫 104 及格倫 511，由系友票選第一名作品糖醋素排骨：營養二蔡佳瑜、張鈞雲、張心瓊；第二名作品非常好吃鮮蔬捲：營養三林采樺、蕭佩芳、彭稚庭；第三名作品鳳梨素蝦球：營養二陳欣妤、蔣安妮、葉舒姍。
17. 101/1/4 中午 12:30 舉辦工廠實務成果展，以「那些年，我們麩菌一堂」為主題開發 7 種新產品，地點於格倫樓大廳，包括「紅綠燈臭臭」、「紅麩起耙」、「勇者豆花露」、「派大糕」、「裸真·凍心」、「優嘿優」及「紅 QQ」等，呈現學生之研發成果，帶領探索食品營養的知識寶庫，參與人員包括全系師生等共約 100 人。
18. 100 學年度上學期課輔時間如下：共 13 名 TA



| 課程名稱 | 授課教師 | 課輔班級 | 專案助理姓名 | 諮詢時間 | 諮詢地點 |
|--------|------|------|--------|---|------------------|
| 普通生物學 | 謝尤敏 | 食品一 | 張妤甄 | 星期二 9:00-10:00 11:00-12:00.16:00-17:00 | 格倫 404 |
| 營養科學概論 | 詹恭巨 | 營養一 | 雲雁翎 | 星期二 17:30-19:00 星期四 17:30-19:00 | 格倫 219 |
| 普通生物學 | 詹吟菁 | 營養一 | 洪嘉芳 | 星期二 8:00-10:00 星期三 17:00-18:00 | 格倫 B04 格倫 106 |
| 分析化學 | 官長慶 | 食品一 | 野村佳広 | 星期四 17:00-20:00 | 格倫 B04 |
| 分析化學 | 張英媛 | 營養一 | 張恒維 | 星期三 17:00-20:00 | 靜安 421 |



| | | | | | |
|----------|------------|-----|-----|------------------------------------|--------|
| 生物化學 | 王正新 謝尤敏 | 食品二 | 吳盈慧 | 星期三 15:00-17:00 星期四 11:00-12:00 | 格倫 B04 |
| 營養學 | 詹吟菁 詹恭巨 | 食品二 | 施詠耀 | 星期一 16:00-17:00 星期三 16:00-18:00 | 格倫 B04 |
| 食品加工(一) | 賴鳳義 | 食品二 | 李昱宗 | 星期三 15:00-18:00 | 格倫 219 |
| 食品加工 | 賴鳳義 | 營養二 | 李昱宗 | 星期四 17:00-20:00 | 格倫 215 |
| 營養學(一) | 高美丁 | 營養二 | 朱懿慈 | 星期二 17:00-20:00 | 格倫 215 |
| 生物化學(一) | 周淑姿 陳湘玲 | 營養二 | 劉上慈 | 星期四 15:00-18:00 | 格倫 418 |
| 膳食療養(一) | 高美丁 | 營養三 | 施雅韻 | 星期三 16:30-19:30 | 格倫 215 |
| 食品微生物 | 鍾雲琴 謝尤敏 | 食品三 | 魏萍雀 | 星期三 13:00-16:00 | 格倫 311 |
| 生命期營養(一) | 陳英茹 | 食品三 | 吳姿穎 | 星期一 9:00-10:00 星期一 17:00-19:00 | 格倫 B04 |

19. 學生取得專業證照:

| 證照名稱 | 通過名單 |
|-------------------|---|
| 100年第一次營養師專技高考考試 | 呂世樹(9806 畢)、蕭伊玲(碩二)、曾盈寧(9906 畢)、王儷瑾(9306 畢)、廖君綾(9306 畢)、鄭鎰昌(9806 碩畢)、吳翠函(9906 碩畢)、林佳瑜(8806 畢) |
| 100年第二次營養師專技高考考試 | 陳禹樺(10006 畢)、曾惠君(9206 畢)、陳維婷(9506 畢)、吳幸娟(10006 畢)、吳承慧(推廣)、楊明瑜(9306 畢)、吳欣茹(10006 畢)、黃雅莉(9606 畢)、劉冠佑(10006 畢)、林欣儀(9506 畢)、洪子涵(9106 畢)、侯英如(9606 畢)、蘇涵綺(10002 碩)、張芷瑄(10006 畢)、黃淑榆(10006 畢)、蘇怡樺(9506 畢)、施慧真(9606 畢)、黃馨儀(9106 畢)、鄭瑋寧(10006 畢)、吳蜜玉(7206 畢)、甘鎮豪(9406 畢) |
| 100年第一次食品技師專技高考考試 | 林柏宏(9006 畢)、吳宜臻(9706 畢)、黃詩愉(9906 碩畢)、賴佳珮(9906 碩畢)、黃俊霖(9106 畢)、史雅中(9106 畢) |
| 100年食品分析與檢驗技術士考試 | 葉瑞霖、吳玟靜、王宏民、羅詩淳、賴慈旻、柯依葶、江欣芸、曾理盈、劉紫彤、戴劭宇、林明憲、吳冠伯、陳昱任、鄭元豪、鍾宜臻、詹宜庭、林靜宜、李維芳、陳秋蓉、曾婉芸、范立雯、魏君豪、羅思庭、余旻靜、杜尚霖、馮祐婉、徐翊寧、馬世榮、賴怡歡、余佩儒、曾柏堯、陳柏瑾、康俊國、鄭皓宇、林逸喬、田碩恩、柯孟邑、王培賢、邱學均、張煥橙、洪于婷、呂青霞、郭芯辰、萬諭珊、李慧淇、簡佩璇、高 絮、蘇宣庭 |
| 100年食品分析與檢驗技術士考試 | 賴如亭、陳莉琳、王櫻波、孫玉華、鄭依婷、曾郁淇、李昱宗、曹齊真、鄭雅蓮、黃佩茹、吳宛穎、劉育明、陳宜芳、黃郁雯、曾涵媚 |

20. 畢業生考取研究所狀況:

| | 姓名(畢業年月) | 考取校系 |
|----|------------|------------------------------|
| 1. | 李昱宗(10106) | 國立臺灣大學食品科技研究所碩士班甲組(主修食品化學)正取 |



| | | |
|----|------------|--|
| | | 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組 正取 |
| 2. | 王櫻波(10106) | 國立台灣海洋大學食品科學系食品科學組碩士班 正取 國立台灣海洋大學食品科學系生物技術組碩士班 正取 國立嘉義大學食品科學系碩士班正取 |
| 3. | 王議賢(10106) | 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 正取 |
| 4. | 曾涵媚(10106) | 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 正取 |
| 5. | 程颯雯(10006) | 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班 正取 |
| 6. | 薛 安(10106) | 靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 |
| 7. | 康子靈(10106) | 靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 |
| 8. | 鍾佳倫(10106) | 靜宜大學食品營養學系營養與保健組碩士班 正取 |
| 9. | 林昱蓁(10106) | 中國醫藥大學營養學系碩士班 備取 |

21. 營養實習課程--國內共 21 個醫院機關包括台灣大學醫學院附設醫院、台北榮民總醫院、行政院衛生署新竹醫院、行政院衛生署豐原醫院、行政院衛生署台中醫院、中國醫藥大學附設醫院、澄清醫院中港分院、台中榮民總醫院、童綜合醫院、光田醫院、國軍台中總醫院、中山醫學大學附設醫院、彰化基督教醫院、彰濱秀傳紀念醫院、成功大學附設醫院、高雄榮民總醫院、聖馬爾定醫院、安泰醫療社團法人安泰醫院、慈濟醫院台北分院、行政院衛生署台南醫院、成大醫院斗六分院，將有 43 名學生於 100 年 7、8 月執行校外實習活動，4 名學生於 101 年 1-3 月執行校外實習活動。
22. 暑期實習課程--共 13 個機關單位包括經濟部標準檢驗局、雲林縣衛生局-食品衛生科、經濟部標準檢驗局高雄分局、南投縣政府衛生局、有機園生物科技股份有限公司、瑞基海洋生物科技股份有限公司、經濟部標準檢驗台中分局、統一企業股份有限公司、葡萄王生技股份有限公司、愛之味股份有限公司、董氏基金會、桃園縣政府衛生局、福壽實業股份有限公司，將有 26 名學生於 100 年 7、8 月執行校外實習活動。
23. 感謝系友獎學金捐款及系務發展基金捐款。

| 日期 | 姓名 | 金額 |
|-----------|-----|---------|
| 100.07.15 | 吳智偉 | 3,000 |
| 100.10.14 | 詹恭巨 | 6,000 |
| 100.12.03 | 黃琳慧 | 200,000 |
| 100.12.03 | 葉慧梅 | 5,000 |
| 100.12.16 | 王秀珠 | 2,800 |
| 100.08.15 | 吳雅筠 | 1000 |
| 100.12.7 | 陳志仲 | 2000 |
| 100.12.13 | 林佳青 | 3000 |

1002 食營系學會活動預告

主打活動：



食營週

發揚系上特色，在人來人往的女宿前擺攤，讓全校師生認識食營系學會，也額外販售商品，讓大家看的到也吃的到。



食營之夜

新舊任交接，藉由辦卡拉的方式讓活動結合感性與娛樂，讓傳承不是見死板板的事，而是歡樂與淚。



畢業茶會

藉由辦自助餐的形式，提供畢業班級學生老師及畢業生家長們一個懷舊預感恩的時間，天下無不散的筵席。

當然的，期中末進補是不可少的!!! 每一次的進補都是希望大家可以活力充沛的考試，有體力才能夠繼續努力。