

靜宜大學

第 47 期



食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University

系主任的話

鍾雲琴 (本系專任特聘教授兼系主任)

接任本系系主任工作，匆匆已過一學期了。非常感謝系上同仁的協助，尤其是資深老師給於行政工作推動的建議、年輕老師幫忙東奔西走、及全體老師熱心參與系務，本系方能在新手主任慌亂中仍然呈現榮景。

本系 106 學年上學期的榮景由系上優秀的教職員及同學共同搭起：106 學年度除了本系教師榮獲研究類獎勵維持全校之冠、詹恭巨老師榮獲「校教學傑出獎」。學生的表現亦不遑多讓於老師：王培銘老師領隊靜宜大學食品營養學系與國際企業系學生組成的「win-win mushroom」團隊榮獲教育部舉辦的「2017 生技創新創業獎」競賽「農業生技組」金牌獎。食品四同學參加 2017 第四屆杜邦營養與健康兩岸學生創新競賽，作品「神纖棒」榮獲「二等獎」。食品四同學參加台灣食品科技學會舉辦「謝成源先生食品科技發展基金會 2017 台灣食品產業新一代創新產品競賽」，作品「鳳梨果醋 NATA 雪酪」榮獲第三名。本系榮獲 106 學年度全校啦啦舞錦標賽第三名，全校運動大會大隊接力女子組-第二名，大隊接力混合組-第三名。2017 年校慶園遊會攤位佈置優等獎、精神總錦標獎、人氣獎。

二月一日起，吳志忠副教授將加入食營大家庭，吳老師有豐富之教學及產學合作經驗，相信吳老師會幫系上帶來更多美景。

新的一年，在此，祝食營大家庭欣欣向榮，所有師生新春愉快。

鍾雲琴 敬上

目錄

系主任的話

食品專欄

營養專欄

專題演講

教學活動

重要系聞

「神纖棒」~新型的蔬果冷凍乾燥產品

王培銘

靜宜大學食品營養學系副教授

膳食纖維攝取不足，是目前國人飲食上的一大問題。根據幾次營養攝取調查，國人平均的攝取量大約是 11~14 克，遠遠低於衛生福利部建議每天的攝取量 25~35 克，甚至未達一半。膳食纖維攝取不足，則腸道蠕動變慢，常會引起便秘、痔瘡等症狀，甚至也有研究指出，許多種癌症的形成，直接或間接的與膳食纖維攝取量相關。

一般營養師總是建議，從蔬果獲取膳食纖維是比較好的方式，因為在攝取膳食纖維的同時，也吃到了蔬果的植化素(phytochemicals)。只是不少膳食纖維含量高的蔬果，質地較為堅硬、強韌，這些食材通常不容易咬食，更不適合銀髮族長輩食用。另外，蔬果的種植與採摘，也有其相應的季節。當期盛產的食材，除了鮮食之外，經由食品加工方法，可以延長蔬果的食用期限，也可以製造更美味、更健康、更容易食用的新型產品。

果乾是水果經「乾燥加工」所製成的產品，熱風乾燥、減壓油炸乾燥是目前製作果乾最常使用的方法，但是這一類「熱加工」方法常造成植化素成分的破壞與損失。相對而言，冷凍乾燥是較佳的加工方法，因其在低溫加工，可以保留較多「植化素」，但成本相對較高，目前市面上大多使用於售價較高的高貴水果，如榴槤、莓類等。而這一類冷凍乾燥果乾產品，其外型多為切片或維持其原本外型。

另外，以牛蒡、芭樂為例，它們是膳食纖維含量較高，需要牙齒咬食的蔬果。根據衛生福利部台灣地區食品營養成分資料庫的資料，每 100 克(wet base)牛蒡、芭樂中膳食纖維含量分別為 5.1、1.9 克，而水分含量為 76.9、89.1 克。若換算成 dry base，則膳食纖維含量分別為每 100 克乾物中有 22.1、33.0 克。因此，食用冷凍乾燥蔬果產品，可以較方便、較多量的增加膳食纖維攝食量，免除堅韌食物的咬食之苦。

我們認為，將多種蔬果細碎成漿，加以調味、調質，放入模具冷凍成型，再進行冷凍乾燥，可以發展出一系列多種形狀、多種風味的蔬果冷凍乾燥產品。對於質地較為堅硬、強韌的高纖食材，例如牛蒡、芭樂等，經過細碎製程，所使用的食材在冷凍乾燥後，質地已不再堅硬、強韌，而呈爽脆口感，縱使不經牙齒咬食，含入口中也可以藉由唾液也軟化。在產品成型時，可以使用多樣形狀的模具，做成圓形片狀、方形片狀、棒狀等不同形狀，甚至也可以做成心型或星型等多樣造型。

除了可以使用單一種蔬果、單一口味外，也可以使用多種蔬果組合，

調成複合口味，創造新風味產品。由於蔬果將細碎成漿，產品不再呈現蔬果原來樣貌，因此可以使用品質仍佳，但外型、大小不符合販售規格的「醜蔬果」，以降低冷凍乾燥產品的成本。

此外，蔬果中的水溶性纖維，屬於所謂的益生質(prebiotics)物質，有益於自己腸道中既有的益生菌的存活，例如牛蒡的水溶性纖維中，就有多量的菊糖(inulin，或稱菊苣纖維)成分，是加強版的益生質。除了水溶性纖維外，蔬果也富含非水溶性膳食纖維，非水溶性膳食纖維可以增加糞便體積，促進腸道蠕動。

我們還可以在產品中添加益生菌(probiotics)，因此本產品同時含有蔬果來源的可溶性膳食纖維益生質與益生菌，可以開發成一種 synbiotics 類的產品，期望有益生菌與益生質兩者相乘的效果。未來，本產品將發展為一款可以增加膳食纖維攝取量，有益於腸道微生物群調節，並有利於排便順暢的產品。

(本項產品由食營系王培銘、趙秀真、張永和老師與國企系唐永泰老師指導，參與學生有食營系林彥成、張昊成、張家齊、黃郁庭、林季瑩與國企系范美沂，獲得 2017 杜邦營養與健康兩岸大學生創新競賽「二等獎」與「優秀組織獎」。此項競賽由中國食品科學技術學會、臺灣食品科學技術學會、食品工業發展研究所、杜邦營養與健康共同主辦，初賽有兩岸大學超過百件作品與賽，決選 45 件作品進入複賽)

本產品與市場上果乾產品之比較

比較項目	熱加工乾燥之果乾產品	冷凍乾燥之果乾產品	神纖棒(新型冷凍乾燥產品)
原料差異	切片蔬果	整顆蔬果、切片蔬果	使用蔬果漿
口感	口感較韌、較硬	口感爽脆	口感爽脆，經唾液便可軟化食用
口味	單一蔬果	單一蔬果	結合多種蔬果，可以調質、調味，做出複合式口味與多樣外型產品
成本	成本較低	成本高 (通常會選擇外觀、品質佳之蔬果)	成本較高 (使用醜蔬果，可降低成本)
營養價值	熱加工容易造成營養素破壞	營養素保留性佳	營養素保留性佳，可添加益生菌，發展為 synbiotics 類產品
市場情況	已普遍	產品種類較少，售價較高	目前市面上較無雷同概念之產品



●使用幾種本土蔬果組合所開發之「神纖棒」產品



●「神纖棒」包裝設計



●2017 杜邦營養與健康兩岸大學生創新競賽「二等獎」獎座與「優秀組織獎」獎牌

大學生食育了沒？

翁瑤琴

靜宜大學食品營養學系助理教授

這幾年食安事件頻繁，為了建立國人健康飲食觀念及重新連結餐桌到農場，有關於食農教育的推動，簡稱食育，被媒體炒得沸沸揚揚，各大政黨、各派委員，無非不卯足潛力提出各黨自己的食育草案。到底何謂食農教育？台灣的食農教育發展又是如何？在大學端又可以如何推動食農教育？這些問題都值得深思。

日本在 2005 年通過食育基本法，當時這個議題在台灣並沒有很多人知道，直到多起食安事件發生，各方思考如何改善這個問題的時候，一開始是在 2012 年由姚文智立委召開飲食教育法草案公聽會時，希望能以 "促進國民瞭解個人終生健康及國家永續與食物之相互依存關係，重視食物生產環境、食品製成及流通與飲食消費行為，增進全民健康提升及環境永續之倫理與責任…(引自草案總說明第二段)" 為目標來建構台灣飲食教育法。然而，當時那個草案是以環境教育法框架來撰寫，除了在諸多細節的部分尚未清楚說明，法案施行方式也是回歸到僅限於學校及公務機關體系的四小時課程，這樣的草案對於處於這個範疇之外的一般社會大眾不免流於形式。後來陸續有不少單位也提供各自的版本，如食農教育立法推動聯盟(食推盟)於 2015 年提出「食農教育基本法」；農委會也於 2017 年提出「食農教育法草案」；目前立法院有三版本食農教育法草案，分別由立委姚文智、陳曼麗、蔡培慧立委所提出，這三個版本已於 2017 年年底交由立法院經濟委員會排會議審查，但確切日期還不知道，也有可能會延到下年度的會期，但目前尚未有確定的主責單位，看來台灣距離真要落實食農教育還有一段時間。建議政府應建立跨部會的整合機制，並和地方政府一同制訂國家指標測量食農教育的成效，避免多頭馬車，成效不彰。

目前各縣市政府其實都有推動相關食育計畫，但各界對於"食育"這個名詞仍然存在許多疑惑。到底什麼是食農教育？是不是只要有安排農事參觀加上吃吃喝喝就算了呢？其實不然，根據食農教育作伙來手冊 1，定義食農教育是一種強調「親手做」的體驗教育，學習者經由親自參與農產品從生產、處理，至烹調之完整過程，發展出簡單的耕食技能。也希望藉由此過程，培養參與者了解食物來源、增進食物選擇能力，並促進健康飲食習慣的養成，並透過農耕的勞動體驗，培養參與者對食物、生產者和環境的尊重與感恩。簡單來說，就實踐而言，就是應該包含「飲食教育」及「食農教育」。

其實，食農教育並不是全新的概念，台灣很多單位都在做，只是大多是把農事體驗、飲食教育分開進行。以國中小營養午餐來說，有不少學校利用營養午餐當教材，進行飲食教育讓學生在吃的同時，也認識食物的來源與營養價值，也會配合農事體驗，帶孩子到校外參訪小農，以親自體驗農事增加對土地的情感，進而珍惜食物。就我這幾年訪視國中小營養午餐經驗來看，有進行食育的學校不少，這些學校的食農教育有四大特色：(1) 著重親自動手做：讓學生經由料理食物和參與農事，從農場到餐桌或從採菜到烹煮等完整生產消費過程，以具備簡單的農事和飲食生活技能。(2) 認識食物真實面貌：飲食體驗強調盡量吃天然的食物，鼓勵他們吃最新鮮、僅初級處理過的農產品，同時減少食用過度加工的工業食品。(3) 鼓勵共耕共食：教學活動設計，盡量以與同學或家人一起參加為原則，強調大家一起從事農產品生產，以及共同開伙，營造良好飲食氛圍。(4) 強調綠色產銷：強調城鄉資源交流、在地生產、適地適種和當季生產的重要性，鼓勵對環境友善的生產和消費方式，並強調廚餘的再利用，避免食物的浪費。這些活動其實不管有沒有食育法，強調動手做就對了，希望這些可以在孩子心中種下一顆食育種子，未來發芽茁壯。

反觀大學端，不像國中小營養午餐那麼有規模或有營養師在校把關，加上大學強調自主多元，學校餐廳大多採用外包給包商去規劃，學校再成立膳食委員會管理及規範，若是大學本身沒有食品營養學系或是餐飲科系，通常管理效果不佳，大學生的健康實在堪憂。根據上下游新聞市集對於大學校園飲食調查一系列的報導中發現，目前著手在大學校園中推動食農教育的學校不多，其中以東華大學自辦綠色校園餐廳、清大共食伙食團、台大女宿可食地景等等，目前又以東華最為成功呈現產地到餐桌的精神，然而東華的成功經驗並非一開始就一帆風順，也曾經因為餐廳租金或食材價格太高，或因地點偏遠，面臨叫好不叫座的窘境，還好靠著東華自然資源與環境系宋秉明老師和校長及副校長的大力支持，才得以堅持營運下去到現在的一位難求。由此可知，在大學推動綠色飲食，除了基礎的食農教育，從上而下的行政支援，也是不可或缺的一環！

所幸本校唐校長一直致力於推動校園三心活動，其中安心吃更是重要指標之一，加上靜宜有食品營養學系，有諸多烹調課程是需要動手操作，原本就需要跟食材廠商訂購食材，若是能使用當地當季又有產銷履歷的食材，不但可以幫助附近小農，又能達到溯源的目的，讓大家知道吃的東西從哪來，是哪個農家，這樣不但可以吃得安心更可以吃得健康。也因為這個初衷，在唐校長的支持下，利用本系的團膳實驗課程，於105學年度第一學期開始，學生設計出的菜單中，若是符合農委會提供具有產銷履歷名單中的食材時，就使用這些食材，常見蔬菜、紅蘿蔔、馬鈴薯、雞肉、豬肉或魚類等等，並在供餐給全校教職員生的同時，提供這些食材的相關資

料，讓大家可以溯源回去看食材來至何處，包含產地詳細簡介，通路或是相關的檢驗報告等等。當然使用這些產品在成本上的確是增加的，但是卻可以確保食品的安全性更可真正落實食農教育中的一環。加上，本系的大三學生會利用公共衛生營養學課程到附近國中小或是社區去推廣營養教育，近年也有更多的老師投入專業服務學習領域，如：蒲公英或向日葵專業團隊進入社區落實食品安全和營養教育的推廣，未來更會朝向校園綠色廚房的規劃，希望能真正落實大學食農教育，就讓我們一起拭目以待吧！

參考來源：

1. 董時歡、蔡嫦娟。當筷子遇上鋤頭—食農教育作伙來手冊。臺灣農業推廣學會 2016 年。
1. 上下游。校園營養午餐系列報導：大學校園飲食調查報導。
<https://www.newsmarket.com.tw/blog/category/columns/school-lunch/>。取得日期：2018/1/10.

106 學年度第一學期專題演講

日期	演講者/演講題目
106.09.18	鄭欣宜 台灣癌症基金會營養師(系友) 自己的"營養"價值,自己創造..
106.09.19	黃文萱 紐西蘭商新益美亞洲國際有限公司台灣分公司營養師(系友) 保健食品之市場概況
106.09.27	李沛融 童醫院營養部技術主任 營養照護流程(NCP)
106.10.11	林園呈 農村觀察、行動與紀錄
106.10.12	許惠恒 臺中榮民總醫院院長 醫學與人生
106.10.16	劉學民 新賀斯國際有限公司營養師(系友) 保健食品 X 營養醫學 X 未來展望.
106.10.18	張依涵 新北市久翔食品股份有限公司營養師(系友) 採購與成本控制-以營養午餐為例
106.10.19	林進成 博士 十大必須營養醫學抗病養生
106.10.19	Career 承辦臺中市就業服務處-職場導航講座
106.10.24	吳宗諺 行政院農委會農業試驗所(系友) 農業產品加工與研發之經驗分享
106.10.25	好食光 柯亞 在地食材與果醬開發
106.10.26	中州科技大學保健食品系李淑玲 博士 運動營養新知探索
106.10.27	吳勇初教授 東海大學畜產與生物科技學系 台灣肉品工業發展趨勢
106.10.30	林玟縝 研發機構工作歷程(系友) 黃義承 生技公司工作歷程(系友)
106.10.31	吳寬澤 行政院農委會農業試驗所 食藥用菇類栽培技術開發與應用
106.11.01	吳采璇 育英國中營養師 從廚房到餐桌的安全管理與營養饗宴
106.11.11	李沛融 童醫院營養部技術主任 腸道營養&靜脈營養(PN+EN)
106.11.14	陳慶源 食品工業發展研究所 益生菌的開發與利用

日期	演講者/演講題目
106.11.20	許栢俊 台美檢驗科技有限公司(系友) 分析檢驗機構工作歷程
106.11.20	姚志謙 台灣雀巢股份有限公司(系友) 營在起跑點
106.11.21	許清森博士 味丹公司 微藻食品的生產與利用
106.11.26	林娉婷副教授 中山醫學大學 營養學系(系友) Q10 在臨床營養上的應用
106.11.27	文長安 輔仁大學食品科學系兼任講師 從蛋的芬普尼及戴奧辛案談飲食安全
106.11.28	許清森博士 味丹公司 保健食品之產品開發與實例解析
106.11.29	吳紅蓮 成大附醫營養師(系友) 腎臟疾病的臨床營養治療
106.11.30	吳子穎 台灣檢驗科技股份有限公司食品服務部副主任(系友) 原來「檢驗」可以是一種生活態度
106.12.04	吳晨銘 屏榮食品股份有限公司品保部經理(系友) 鮮食產品研發工作歷程
106.12.04	王培賢 彰化基督教醫院營養師(系友) 白色巨塔下營養師角色介紹
106.12.07	陳思慧 宏全國際股份有限公司 題目為「無菌飲料生產及食品安全概論」
106.12.11	朱慧芳 生展生技公司生技食品廠廠長(系友) 保健食品研發工作歷程
106.12.14	蔡碩文 中興大學助理教授 3D 列印技術於食品上之應用
106.12.18	梁聖偉(系友) 黃美華(系友) 食品技師考試經驗談
106.12.20	蘇鈺幘 台大醫院雲林分院營養師(系友) 糖尿病的臨床營養治療
107.01.02	賈善淳 珍味豐公司(系友) 食品添加物

日期：106 年 09 月 18 日

講者：鄭欣宜 台灣癌症基金會營養師

講題：自己的"營養"價值,自己創造..

摘要：為學弟妹介紹營養師的出路與發展，營養師能做些什麼？團膳、社區、學校、醫院、減重中心、講師、或者是癌症中心、生活防癌等等。但是前提要有營養師證照，所以要好好準備。並提供自身豐富的營養師經驗分享！並勉勵學弟妹們自己的價值自己創造，努力充實自我，機會開始自己找上門



日期：106年09月19日

講者：黃文萱 紐西蘭商新益美亞洲國際有限公司台灣分公司營養師

講題：保健食品之市場概況

摘要：文萱老師以多年來豐富的保健營養品實務經驗，分享最新的保健食品現場需求與趨勢，以及在業界常見的營養品銷售策略，讓同學們能將理論與實務面結合，提早了解職場的需求及職場生態。此外，更提醒同學們要將學校基本專業技能培訓好，畢業進入職場後才能有更多能力面對健康，亞健康，以及疾病狀態個體所需求的營養處方。



日期：106年09月27日及106年11月11日

講者：李沛融 童醫院營養部技術主任

講題：營養照護流程(NCP)、腸道營養&靜脈營養(PN+EN)

摘要：李老師以多年來豐富的臨床營養實務經驗，分享在臨床上常見的營養照護原則與流程，以及在醫院中營養支持途徑(腸道營養與靜脈營養的適用症狀及常見副作用)讓同學們能將理論與實務面結合，提早了解職

場的需求，以及職場生態。



日期：106年10月11日

講者：林園呈

講題：農村觀察、行動與紀錄

摘要：林園呈先生先前參與第三屆大專生洄游農村計畫比賽，榮獲第一名(水頭社區x朝陽科大)，對於農村參與、行動紀錄很有心得。本學期特色服務學習課程以「探索在地食材」為主題，帶領同學直接進入農村社區，因此邀請他來系上演講，內容主要為農村觀察、行動與紀錄的經驗、方法，並討論相關可用的軟、硬體。本次演講，對於即將參與特色服務學習課程的大一同學，應有極大的助益。



日期：106年10月12日

講者：許惠恒 臺中榮民總醫院院長

講題：醫學與人生

摘要：成功不是偶然，而是從現在開始以 Any time is all ready 之心態做準備，且需做好萬全的準備，才會有所行動與作為，其中也包含，建立良好的人際關係與自我的期許及要求，如：團隊之溝通、不吝嗇讚美他人、言行禮貌等，而要如何設定自身目標，並堅持到底等皆為成功之道。另外也分享自身以豐田式管理(Toyota Production System, TPS)管理臺中榮總。



日期：106年10月16日

講者：劉學民 新賀斯國際有限公司營養師

講題：保健食品 X 營養醫學 X 未來展望。

摘要：演講內容以三大部分循序漸進介紹營養人未來出路，以「保健食品」開場，說明「傳直銷」在業界的差別，並分析市售保健食品相關面向，包含法規、保健食品標示等等；再以大學課本中常見的建議攝取量(Risk of Inadequacy, RDA)帶入「營養醫學」，透過簡易的生化以及生理作用機制說明，讓學弟妹在短短的演講過程，有效且快速地記得這些需要花一學期課程的觀念；最後經由分析營養人目前在社會中的需求和人力缺乏的部分，提供多方的機會及期許，以對學弟妹的「未來展望」作為演講的結束。



日期：106年10月18日

講者：張依涵 新北市久翔食品股份有限公司營養師

講題：採購與成本控制-以營養午餐為例

摘要：依涵老師在團膳營養師的工作職場已有多年的經驗，除了教授大量製備的採購與驗收經驗談之外，並勉勵同學們在就學期間多累積營養師相關的課程，必須更多元化，才能在職場上扮演好營養師的角色。



日期：106年10月19日

講者：林進成 博士

講題：十大必須營養醫學抗病養生

摘要：加拿大 NMRC 研發主任發現營養不均衡導致很多慢性病，人類必須重新定義必須的營養，六大營養的缺陷是導致自體免疫疾病群的主因，因而建立新理論：1.十大必須營養包含醣類、不飽和脂肪酸、胺基酸和蛋白質、水溶性纖維素和不可溶纖維、維生素、礦物質與無機鹽、食物酵素、精油及其它植物抗氧化營養 2.營養物理，林氏健康物理五大理論(1985)身體電磁力理論、經脈與無理論、意念建康理論、再生理論、林氏陰陽協調理論。



日期：106年10月19日

講者：李庚義先生

講題：Career 承辦臺中市就業服務處-職場導航講座

摘要：由 Career 邀請的講者李庚義先生為大家分享本科系的職場出路，由“關於你的食品營養學系未來”引導大家進一步思考畢業後的選擇是甚麼，也提到了選擇是比努力來的重要，選擇怎麼樣的人生，由自己決定，但前提是需要擁有不怕跌倒、不怕失敗繼續向前的勇氣！也分享給大家了解其實有很多就業機會是發於自己的想像力與觀察力，運用自己的特質找到適合自己的工作，是需要透過過程中學習與思考。最後透由業界的創業分享、產品理念與特色介紹，更能讓大家進一步認識食品營養科系相關的就業環境，啟發之後畢業後的職場選擇。



日期：106年10月24日

講者：吳宗諺 行政院農委會農業試驗所

講題：農業產品加工與研發之經驗分享

摘要：講者與系上學弟妹分享以蔬果為主的產品開發，好的產品須從源頭處管理，栽種作物時的種植方式、網室設計、水源供給、營養需求與採收後保存等各層面的考慮，再進入產品加工處理的方式、機械的設計與改良、包裝設計等的研發，亦分享開發產品的推廣與對農民的教育訓練等活動經驗，相信此演講能讓修習食品原料學課程以大一為主的學生能儘早了解食品相關產業的多樣化工作內容，也希望給學生更豐富的學習經驗。除分享工作上之實務經驗，也提供畢業後的學習與考照經驗，並建議系上可以考慮開有關作物栽培、作物生理學或試驗設計等課程，將有利系上學生多元化學習與報考公職之機會。



日期：106年10月25日

講者：好食光柯亞

講題：在地食材與果醬開發

摘要：邀請好食光生活廚房的柯亞小姐演講，內容主要為她利用在地食材與進行果醬開發的歷程。柯亞小姐長期深入農村，探索在地食材，應用在地食材的特色，開發多款具台灣特色的創新口味果醬，獲得好評。演講中，除了談及多樣化果醬開發的概念，更流露她熱愛土地、推廣在地食材的理念，對同學應有極大的啟發。



日期：106年10月26日

講者：李淑玲 博士中州科技大學保健食品系

講題：運動營養新知探索

摘要：運動營養為現今非常熱門且重要的營養議題，淑玲老師從學生時期至畢業後的研究領域多為運動營養為主軸的研究，這次的主題吸引許多大學部同學的好奇與興趣，因為是系上沒有開設的課程，更滿足了同學們對運動營養的求知欲望。



日期：106年10月27日

講者：吳勇初教授 東海大學畜產與生物科技學系

講題：台灣肉品工業發展趨勢



摘要：講者介紹台灣的肉品供應、加工及肉品食安問題，從多種層面去了解台灣肉品來源、加工、供應以及其對於台灣經濟的影響。許多相關法規的制定，旨在於保障業者工作權益以及消費者食用安全，但在無知民粹以及媒體過度的渲染下，反而容易造成許多有效益的政策無法推行，又衍生出許多委曲求全但又治標不治本的行政命令，以至於台灣肉品價位高居不下。政策的制定也需要國人知識水準的配合，民眾須具備判斷正確知識的能力，才能真正地在民主制度下針對不合理的政策做出糾正，進而選擇真正符合台灣肉品市場的加工製程以及販售模式。

日期：106年10月30日

講者：林玟縝 食品工業發展研究所

講題：求學與職場之經驗分享

摘要：講者林玟縝先生是畢業系友，目前任職於食品工業研究所，今日與

系上學弟妹分享大學、研究所的學習心得與畢業後求職、換工作的歷程。演講中帶入學生時期在校學習的科目與工作上的相關性，強調認真及多元學習的重要，尤其是外語的學習，鼓勵學弟妹好好利用學校資源加強英文的能力，給自己在未來進入職場時多一份優勢。致績在校時曾擔任系學會會長，從中學習領導、協調、應變與辦活動的能力，他認為這也是讓他順利取得第一份工作的關鍵，因此鼓勵學弟妹參與系上或社團活動，學習建立良好人際關係與團隊合作的精神。



日期：106年10月30日

講者：黃義承 喜康生技股份有限公司

講題：生技公司工作歷程

摘要：黃義承先生是畢業系友，目前任職於喜康生技股份有限公司，今日與系上學弟妹分享學生時期在校學習的歷程與心得。首先就請大一新鮮人向前後、左右的同學微笑致意，這些有可能是自己未來最好的同伴、朋友與支援，人際關係的建立是大學生活相當重要的一部分。鼓勵學弟妹善加利用學校資源，認真選修通識人文課程以獲取專業之外的素養，培養運動健身與休閒的習慣，身心健康與人際關係的維持是大學生活中非常重要且需投注心力的一部分，也要學會時間的管理，建立自我要求與責任心。



日期：106年10月31日

講者：吳寬澤 行政院農委會農業試驗所

講題：食藥用菇類栽培技術開發與應用

摘要：邀請行政院農業委員會農業試驗所吳寬澤博士演講，內容包括菇類認識、栽培模式與種類、菇類栽培技術開發與應用等。吳寬澤博士在農試所從事菇類研究與栽培多年，目前台灣市場上許多食用菇類，都是經由他的手中推廣出去的。本次演講，同學們對於菇類的栽培與應用應有更深入的認識，也引發同學未來對菇類相關研究的興趣。



日期：106年11月01日

講者：吳采璇 育英國中營養師

講題：從廚房到餐桌的安全管理與營養饗宴

摘要：采璇營養育英國中的公職營養師，此次主要分享”從廚房到餐桌的安全管理與營養饗宴”，讓同學們了解到學校營養午餐的執行層面，如何開立菜單以及設計有趣活動，讓學生動手做，喜歡自己烹飪的菜餚，才能提升學童的營養狀況。



日期：106年11月14日

講者：陳慶源 食品工業發展研究所

講題：益生菌的開發與利用

摘要：邀請食品工業發展研究所陳慶源研究員演講，內容主要為益生菌的開發與利用。陳慶源研究員從事乳酸菌研究多年，也開發多項乳酸菌產品，經驗豐富。課程中，他帶來多項乳酸菌產品，與同學們互動熱絡。



日期：106 年 11 月 20 日

講者：許栢俊 台美檢驗科技有限公司

講題：分析檢驗機構工作歷程

摘要：許栢俊先生為本校食品營養學系之大學部及碩士班畢業生。許先生畢業後於工作上之表現優秀，因此邀請他回系上與大學部同學分享其求職經歷及工作上經驗，並激勵大學部同學努力向上。許先生很有技巧地將電視及網路熱門之食品廣告語系上課程及他個人的工作內容作連結，最後使用 APP 軟體 kahoot 與同學進行演講內容之有獎競賽，二小時之活動許先生與同學之間互動非常良好。活動結束後多位同學仍留下來繼續詢問許先生關於人生規劃等問題。



日期：106 年 11 月 20 日

講者：姚志謙 台灣雀巢股份有限公司營養師

講題：營在起跑點

摘要：是什麼原因使大一新生們選擇讀食品營養學系呢？不管當初是什麼原因，都要存有「夢想」，並在大學四年創造自己的成就和價值。三大必修學分是學業、社團、愛情，三大關鍵能力為自制力、外語能力和學習力，

學習管理時間、訂定計畫使一切能達成平衡。「營養好的話可以不用吃藥，營養不好的話吃藥也沒有用」，由此句話可知營養的重要性。營養師可在醫院、安養機構、團膳公司、食品廠商和政府部門等地方工作，但前提是先考到營養師，國考考六大科，包含：生理和生化、團體膳食、營養學、膳食療養學、公共衛生、食品衛生安全。If you fail to plan, you're planning to fail.找出一個目標去實現，若中途跌倒了也沒關係，就從原地爬起來，繼續朝著目的前進。



日期：106 年 11 月 15 日

講者：許清森 味丹公司

講題：微藻食品的生產與利用

摘要：邀請味丹企業股份有限公司研發技術中心副總經理許清森博士演講，內容主要為微藻食品的生產與利用。其實自 1960 年代起，台灣就開始大量生產綠藻，台灣綠藻產業也曾經蓬勃發展。味丹公司也有綠藻相關產品，這幾年又開發 DHA 藻油。許博士談及近年來，更有不少新興藻種的開發與利用，微藻產業值得我們再關注。



日期：106 年 11 月 27 日

講者：文長安 輔仁大學食品科學系兼任講師

講題：從蛋的芬普尼及戴奧辛案談飲食安全

摘要：近年來食安問題頻傳，期望本系同學身為食品營養學系之一份子，在校時期能努力學習相關專業知識，畢業後於能貢獻專長為台灣食品安全把關。因此請國內食品安全權威專家文長安老師就近年來台灣發生之食安議題給大學部同學一場演講。文老師以幽默生動的演講方式將

引起食安問題的化學藥物之化學結構及業者心態一一剖析。文老師除了提供一場精采的演講，相信同學們對於自己未來可以在提高台灣食品安全所扮演的角色有更進一步的肯定。



日期：106年11月21日

講者：許清森博士味丹公司

講題：保健食品之產品開發與實例解析

摘要：講者針對保健食品發展影響因素、保健食品原料來源、保健食品的學理基礎、保健食品開發動向及綠藻+乳酸菌產品說明、納豆產品開發及產品的功能性解說、海洋微生物保健食品素材—DHA也透過演講者的經驗分享，讓我們知道這三種產品的實例，使我們更清楚如何去研究開發保健食品。



日期：106年11月26日

講者：林娉婷副教授 中山醫學大學 營養學系(系友)

講題：Q10 在臨床營養上的應用

摘要：娉婷老師對營養補充劑 Q10 有非常深入的研究，從體外試驗至動物人體臨床皆有一系列深入的探討與研究證實，並勉勵同學們未來保健營養生技的營養師，必須更多元化，對於市場上的營養保健品的敏銳度要夠，才能在職場上扮演好營養師的腳色。



日期：106 年 11 月 29 日

講者：吳紅蓮 成大附醫營養師

講題：腎臟疾病的臨床營養治療

摘要：紅蓮老師有著腎臟專科營養師權威之稱，其上課內容豐富有趣，多是與同學們分享臨床實務經驗，除了教導腎臟病(透析與未透析)之營養照護與其注意事項外，也教同學許多面對病人的應答技巧，與如何衛教病人，使病人有所收穫。



日期：106 年 11 月 30 日

講者：吳子顥 台灣檢驗科技股份有限公司食品服務部副主任

講題：原來「檢驗」可以是一種生活態度

摘要：吳子顥先生為本系系友，首先介紹本身畢業後經歷，從最初於標準檢驗局從事黃麴毒素檢驗、微生物檢驗、重金屬檢驗等工作內容並介紹食品法規條文查詢，到藥廠檢驗實驗室工作及目前營養標示、農藥殘留檢驗…等食品的衛生安全與日常生活息息相關。由於業者及政府對於食品品質及食品安全之維護重視，欲獲得相關之資訊，適當之分析與檢驗是必須的，而正確可靠的化驗結果，有靠正確的分析方法、精密的儀器及熟練的技術。



日期：106年12月04日

講者：吳晨銘 屏榮食品股份有限公司
品保部經理

講題：鮮食產品研發工作歷程

摘要：邀請屏榮食品公司品研部經理吳晨銘學長演講，內容主要為鮮食產品研發之工作歷程。隨著超商的蓬勃發展，展店速度驚人，也開創了鮮食產品的市場。學長主要工作就在鮮食產品研發，

這類型的研發工作與傳統的產品研發的概念稍有不同，特別講求開發速度、效率、產品數量，當然某些產品壽命可能也就不長，頗具挑戰性。這種新型態的產品研發工作，同學們頗感興趣。



日期：106年12月04日

講者：王培賢 彰化基督教醫院營養師

講題：白色巨塔下營養師角色介紹

摘要：大學時的社團活動、學校課程和醫院實習都會成為未來的契機，社團活動可以訓練與他人良好溝通，學校課程培養營養相關能力，而醫院實習是練習成為一個營養師的開端。因此要規劃大學的四年要做什麼，並且建立目標。而「醫療團隊」是一個照護團隊，因此除了營養相關知識之外，還須參加許多「跨領域討論會」學習不同領域的醫療知識。要成為營養師需要不停的學習，考到營養師執照後經過兩年期的營養師教育訓練才能成為醫院營養師，「沒有人一定得要教你什麼」，「態度」決定別人要教你的意願和學到事物的多寡。



日期：106年12月07日

講者：陳思慧小姐 宏全國際股份有限公司

講題：無菌飲料生產及食品安全概論

摘要：邀請宏全無菌飲料廠陳思慧小姐演講，內容主要為無菌生產飲料及食品安全之概念。宏全公司除了生產瓶蓋、包裝材料之外，也專注於無菌飲料生產。對於食品加工而言，這是技術層次較高的生產技術。本次演講，除了詳細解說無菌飲料生產技術外，也討論食品安全與品質系統相關議題。



日期：106年12月11日

講者：朱慧芳 生展生技公司生技食品廠廠長

講題：保健食品研發工作歷程

摘要：邀請生展生技公司生技食品廠廠長朱慧芳學姐演講，內容主要為保健食品研發之工作歷程。學姊投入保健食品研發工作多年，也協助公司獲得多項健康產品認證，經驗豐富，更負責生技食品廠的管理與營運。她特別鼓勵同學在學時要認真學習，學校的專業課程未來在業界一定運用得上。另外，以後也要對工作有所熱誠，真的是態度決定高度。



日期：106年12月14日

講者：蔡碩文 中興大學助理教授

講題：3D 列印技術於食品上之應用

摘要：目前應用在食品業上可用於 PET 瓶裝，因為 PET 產品在生產過程中屬於多次加工且工序複雜，利用 3D 列印可快速提供新產品樣式供客戶確認並有效縮短打樣時間，並可降低客戶新產品之打樣成本。另外，3D 列印食物的技術與 3D 印表機的使用



大致相同，先透過電腦設定形狀，再由針頭擠出泥狀的食物，靠著層層堆疊形成食物的形狀，最後由廚師裝飾擺盤。這是近年來發展的趨勢。3D 列印食物雖與加工產品相似，但口感還是以真正食物比較受消費者喜愛。但若是使用在蛋糕或餅乾類的產品，則是可以增加產品的外觀多樣性，吸引消費者目光。除此之外，3D 列印可運用不同材料來產生質地上差異或是生成類似纖維結構質地，讓列印出的產品更接近真實食物。

日期：106年12月18日

講者：梁聖偉、黃美華

講題：食品技師考試經驗談

摘要：邀請畢業校友梁聖偉、黃美華演講(兩位皆獲食品技師證照)，內容主要為食品技師考試經驗談。演講中，學長、學姊都認為，食品技師考試通過率雖然不高，但是只要有恆心、有毅力的準備，仍然是很有機會的。也鼓勵同學多多報考，這也是對於自己在學校四年學習成效的一個檢驗。



日期：106年12月20日

講者：蘇鈺幘 台大醫院雲林分院營養師

講題：糖尿病的臨床營養治療

摘要：蘇老師是糖尿病衛教師，老師在講座開始前，拿出了許多衛教教材，擺在前面的桌子上，吸引同學們的目光，老師不僅只是分享其臨床經驗，也將教材搬到教室來，不僅能加深同學印象，也能讓同學們更了解如何將這些教材應用在職場中。



日期：107年01月02日

講者：賈善淳 珍味豐公司

講題：食品研發工作經驗分享

摘要：賈善淳小姐為本校食品營養學系之大學部畢業生。賈小姐畢業後於食品加工工廠擔任研發課長職務，工作上之表現優秀，因此邀請她回系上與大學部同學分享其求職經歷及工作上經驗，並激勵大學部同學努力向上。



106 學年度第一學期教學活動

時間	課程	參訪單位
106.10.27	食品一特色服務學習	彰化溪湖媽厝社區、大員美合作社
106.11.03	食品一特色服務學習	彰化埔鹽鄉大有社區
106.11.15	團體膳食製備與管理	育英國中
106.11.17	食品一特色服務學習	南投竹山生活文化促進協會
106.12.09	產品開發與永續發展	佳美食品工業股份有限公司 宏全國際股份有限公司
106.12.13	團體膳食製備與管理	玉美研究股份有限公司

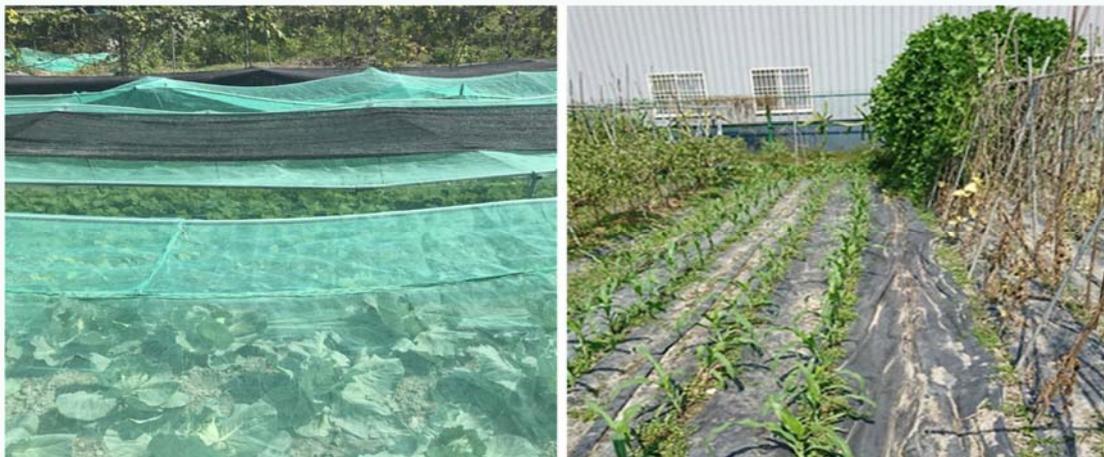
活動名稱：食品一特色服務學習-彰化溪湖媽厝社區、大員美合作社

時間：106年10月27日

內容摘要：參訪當地的葡萄園、檸檬園、分層農場，探索在地食材，並與農友們直接對話。交流中我們了解，很多農友都有愛護自然、保護土地、永續發展的概念，並摸索發展出特別的農作法，像自製發酵肥料、分層農場多樣化種植的概念，逐漸獲得良好的效果。不少同學是第一次進入田園，除了新鮮感外，也更能體會農作的辛勞。未來可以協助在地農友，推廣在地、當季食材。



▲檸檬園~自製發酵肥料(左)，結實累累的檸檬樹(右)



▲分層農園，多樣化種植的概念



▲與當地農友合影

活動名稱： 食品一特色服務學習-彰化埔鹽鄉大有社區

時 間： 106年11月03日

內容摘要： 大有社區以施行生物炭、鴨間稻農法聞名，種出特別的「金碳稻」。同時也致力於社區營造，友善社區長輩，提供中午共煮共餐，所有食材皆來自社區農園，自給自足。中午我們與社區的長輩一起用餐，氣氛熱絡，同學們都感受到這是一個老有所歸的幸福社區。



▲大有社區獨特的生物炭種植方式



▲大有社區金炭稻田旁合影

活動名稱：團體膳食製備與管理課程參訪育英國中

時 間：106年11月15日

內容摘要：配合團體膳食製備與管理任課老師帶領同學至育英國中參觀學校中央廚房實際作業情形，同學們著裝完成、做好手部清潔與消毒並且腳踩泡鞋池，確保消毒完成才能依序進入廠房，依人流動線參觀，避免交叉污染。入班進行營養教育及宣導並於參觀完畢與營養師進行 Q&A。



▲參觀學校中央廚房實際作業情形



▲同學們著裝完成依序進入廠房，依人流動線參觀，避免交叉污染



▲在進入中央廚房前必須做好手部清潔與消毒。



▲各班級烹調完的菜餚依序放置盤架上，不落地。

▲在進入中央廚房前必須腳踩泡鞋池，確保消毒完成。



▲營養師為我們講解製備流程，及注意事項



▲參觀三槽式蔬菜洗滌區



▲參觀與專心聆聽講解



▲入班進行營養教育及宣導-1



▲入班進行營養教育及宣導-2



▲參觀完畢與營養師進行 Q&A

▲與校長和營養師全體大合照

活動名稱：食品一特色服務學習 南投竹山生活文化促進協會

時 間：106 年 11 月 17 日

內容摘要：竹山是筍乾的故鄉，竹生活促進協會理事長帶領我們參訪筍乾加工廠，一下車聞到的就是筍乾發酵的味道，看到整個地面上鋪曬著筍乾(數大便是美)，大家紛紛詢問著筍乾的製程。在介紹後，我們了解了這是一個頗耗時費力地製程，但很有台灣在地特色。目前筍乾的銷路不佳，年輕人普遍不喜歡，有沒有可能發展出新產品，讓銷路更為廣泛，這也許是食營系同學可以思考與協助的。



▲竹山筍乾加工廠的發酵桶



▲竹山筍乾加工廠採自然日曬乾燥方式



▲南投竹生活文化促進協會合影

活動名稱：產品開發與永續發展課程 參訪佳美食品工業股份有限公司
及宏全國際股份有限公司

時 間：106年12月9日

內容摘要：經由參訪知道廠房設計規劃及衛生皆是生產產品的重要過程，自動倉儲可減少人力且可有效控制每批產品的生產記錄，避免產品過期。而且由實際參觀更可了解課程上教學的設備使用及原理，可將課堂上所學的應用化，而不是只憑空想像。雖經由參訪得知現在食品工廠都自動化，但是在產品檢驗、產品開發及有突發狀況皆還是需要專業技術人員，所以我們應該充實更多課程所學的知識，將來才能應用在方面的產業。



▲佳美食品觀摩



▲宏全國際公司觀摩



▲ 自動化生產線觀摩



▲ 宏全國際公司參觀



▲ 佳美高壓加工產品



▲ 飲料無菌充填觀摩

活動名稱：團體膳食製備與管理課程 參訪玉美研究股份有限公司

時 間：106 年 12 月 13 日

內容摘要：因應團體膳食製備與管理(及實驗課程)，老師安排中部地區從食材溯源至餐桌執行成效非常具體的玉美研究股份有限公司(原興農食品股份有限公司) 同學們從玉美了解到何謂四章一 Q，並完整的參觀玉美的生產到銷售端的研發路線，包括：玉美田，TAF 實驗室，蔬菜處理廠，食品廠等，同學們都收穫滿滿，並聽到許多資深食品技師及營養師的介紹分享，受益良多。



▲ 資深營養師講解玉美如何讓食材從源頭到餐桌的自主化管理。

陳經理介紹何謂四章一 Q (行政院農業委員會推動學校午餐全面採用「四章一 Q」食材，宣示規劃政策可望於 2017 年九月新學年上路，未來全國中小學童午餐將以使用「CAS

有機農產品標章」、「CAS 臺灣優良農產品標章」、「產銷履歷認證標章」、「吉園圃標章」，以及「台灣農產生產溯源QR Code」為原則。)



▲玉美公司非常貼心為我們準備拋棄式口罩，鞋套及髮帽，以利我們入場參觀的衛生。



▲同學進入製備區參觀餐飲從業人員的製作情形



▲同學們專心聆聽參訪動線，並提出疑問。



▲參觀”玉美田”，自行栽種無毒辣椒，供應全省。



▲參觀玉美蔬菜處理場及食材廠-1



▲參觀玉美蔬菜處理場及食材廠-2



▲全體大合照-1



▲淑茹老師代表食品營養學系致贈感謝狀給玉美



▲全體大合照-2



▲參觀急冷設備，降低田間熱。

1. 本系榮獲 106 學年度講座、特聘教授名單及蓋夏獎、績優教師獲選名單：終身講座教授→江善宗教授；終身特聘教授→張珍田、張永和教授；特聘教授→周淑姿、鍾雲琴、詹吟菁教授；蓋夏獎教學類→詹恭巨副教授；績優教師研究類→林國維教授。
2. 106 學年度期刊論文獎勵名單：第一級→張永和終身特聘教授、周淑姿特聘教授；第二級→張珍田終身特聘教授、王銘富特聘教授；第三級→王銘富特聘教授、周淑姿特聘教授；第四級→鍾雲琴特聘教授、詹吟菁特聘教授。
3. 科技部 106 年度補助大專校院獎勵特殊優秀人才措施獎勵名單：張永和、鍾雲琴及詹吟菁教授。
4. 張永和終身特聘教授擔任「食品與營養保健學門規畫研究推動計畫」召集人。
5. 張永和終身特聘教授擔任「臺灣穀物產業發展協會」第二屆理事，擔任「台灣食品科學技術學會」第二十四屆理事。
6. 恭賀！本系詹恭巨老師榮獲「校教學傑出獎」，鍾雲琴主任榮獲「系教學優良獎」。
7. 恭賀！王培銘老師通過升等副教授。
8. 恭賀！陳淑茹老師榮獲 105 學年度本校系級績優導師！
9. 恭賀！王培銘老師領隊靜宜大學食品營養學系與國際企業系學生組成的「win-win mushroom」團隊參加教育部舉辦的「2017 生技創新創業獎」競賽榮獲「農業生技組」金牌獎！
10. 恭賀！2017 第四屆杜邦營養與健康兩岸學生創新競賽，靜宜大學系學生作品「神纖棒」榮獲「二等獎」，靜宜大學同時也獲頒「優秀組織獎」，參賽同學：林彥成、林季瑩、張家齊、黃郁庭、張昊成(以上為食營系)、范美忻(國企系)，指導老師：王培銘老師、趙秀真助教、張永和老師及國企系唐永泰老師。
11. 恭賀！台灣食品科技學會舉辦「謝成源先生食品科技發展基金會 2017 台灣食品產業新一代創新產品競賽」，靜宜大學食品營養學系學生作品「鳳梨果醋 NATA 雪酪」榮獲第三名，參賽學生：食品四 鐘寶惠、賴亭玢、楊傑堯、嚴啟仁，指導老師：王培銘、趙秀真、黃佩茹、鍾雲琴。
12. 恭賀！106 年第一次食品技師食營系系友錄取 4 位系友：陳品希(10406 畢)、陳郁舜(10606 畢)、黃美華(10606 畢)、張峰榮(10506 畢)。
13. 恭賀！106 年第二次營養師食營系系友錄取共 14 位系友，錄取系友名單：劉俐君(10606 畢)、莊雅筑(10606 畢)、吳俞欣(10606 畢)、李筱萱



(10606 畢)、楊金惠(10606 畢)、曾賢真(10606 畢)、林逸伶(10606 畢)、張琬琳(10606 畢)、陳子予(10606 畢)、蔡伊婷(9506 畢)、林昱成(9606 畢)、張惠雯(10206 畢)、巫虹萱(10106 畢)、詹幸嚴(10406 碩畢)。

14. 恭賀!106 年食品檢驗分析乙級技術士食營系系友報考人數 21 人，通過人數 9 人，通過率 42.9%，錄取系友名單：許嘉軒、朱雅文、趙亭鈺、鄭羽哲、陳學默、張筱涵、林佳靜、陳姿雅 張薇婷。
15. 恭賀!106 年食品檢驗分析丙級技術士食營系系友報考人數 33 人，通過人數 27 人，通過率 82%，錄取系友名單：黃晴玟、徐芷琳、王怡文、黃珮瑜、洪鈺淨、李姿儀、黃雯華、陳玟伶、劉峻佑、吳庭宇、游逸峰、魏廷桂、黃冠嘉、杜孟哲、吳彥弦、蔡弘毅、陳芊綺、蔡汶潔、趙語濤、謝季蓁、紀妙盈、蔡季珊、胥嘉蓉、葉庭君、廖芝妤、廖思晴、林欣璉。
16. 恭賀!106 年度第二次保健食品初級工程師錄取共 11 人錄取，系友名單：陳映儒、陳守義、謝涓晴、陳婉怡、陳家芸、葉容瑛、宋欣柔、張雅萍、羅沛萱、林佳萱、賴文媛。
17. 恭賀!本系榮獲 106 學年度全校啦啦舞錦標賽第三名，106 學年度全校運動大會大隊接力女子組-第二名，大隊接力混合組-第三名。



18. 恭賀!本系榮獲 2017 年校慶園遊會-派瑞達斯 show the paradise.攤位佈置優等獎、精神總錦標獎、人氣獎。
19. 恭賀!本系榮獲第 37 屆全國大專院校大食盃羽球團體賽冠軍。
20. 大學部學業成績優良學生獎勵名單：營養二（楊子芸 毛婉懿 魏毓映 蘇展毅 顏君仔）、營養三（謝涓晴 黃莉雅 蘇珮玟 譚至元 陳怡汶）、營養四（楊子瑩 鄭佩筑 姚閔茹 陳婉怡 賴禹璇）、食品二（江念臻 王妍筑 石穎達 賴一儀 徐佳寧）、食品三（黃晴玟 李姿儀 杜孟哲 劉峻佑 孫瑤）、食品四（陳惠君 林佩珊 鐘寶惠 林郁晴 王譯梁），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。

21. 2017年8月14~25日食品營養學系舉辦蘭州理工大學暑期營，課程內容包括嗜好性飲料、食藥用菇與保健食品、麵粉加工、食用油脂學內容講授及啤酒、烘焙產品、香腸產品製作、食藥用菇菌株之分離、油脂品質檢測實驗操作及校外工廠參訪和文化之旅。蘭大師生對於本次活動多表示靜宜大學食品營養學系教學設備很齊全，也很喜歡靜宜大學的環境，對於課程講解、實驗課到校外參訪之流程感到非常滿意。



22. 106/12/5(二)法國里耳天主教大學參訪，希望與本系建立師生交換合作關係。
23. 106/12/6(三)馬來西亞寬柔中學師生參訪，由趙秀真助教、張宥冷助教、黃珮茹助理、碩二蔡佩旻同學及食品四同學，協助2小時體驗課程。
24. 翁瑤琴助理教授於106/11/5~11/12代表本系以訪問學者身分至印尼 Unika 大學 (Department of Agricultural Technology, University of Soegijapranate) 進行研究及授課交流活動。課程名稱為 “Designing Nutrition Education and Counselling Program”，授課及交流時間共計為48小時。其中參與課程之學生數近150位左右。
25. 兼任教師林佳龍助理教授預定於107/2/12-2/22代表本系以訪問學者身分至印尼 Unika 大學 (Department of Agricultural Technology, University of Soegijapranate) 進行研究及授課交流活動。課程名稱為 “澱粉科技與技術”，授課及交流時間共計為32小時。
26. 本系參與本校國際事務室所辦之出國留學及遊學學生共4名，如下：

學校	期間	學生名單
美國瑪麗赫斯特大學	106/09/25-107/02/18	食品四林葆青
日本大阪學院大學	107/01/13-02/01	食品四曾珩軒
日本大阪學院大學	107/01/13-02/01	營養四姚閔茹
美國加州州立大學-長灘分校	107/01/27-02/10	食品三蔡弘毅

27. 翁瑤琴老師、陳淑茹老師及鍾雲琴主任分別率領食品四同學至六所高中進行食品安全及招生宣傳。
28. 107年寒假理學院高中生活營，本系辦理時間為107/1/30(一)-31(二)。
29. 本系食安青年軍這學期持續和台中市衛生局合作進行國中小校園食品安全宣導、食品標示查核及本校週邊餐飲衛生輔導活動，共計進行25家次食品標示訪查(發現10件異常品)、五場校園食安宣導，近千名國中小生參加、10家次校園周邊餐飲衛生輔導。
30. 黃廷君老師帶領營養組同學進行專業服務學習「向日葵種子隊-生理學-大手牽小手，健康齊步走」，至台中市私立尚恩、文森幼兒園帶領全校師生進行大班幼兒活動、幼兒園健康與衛生教育，服務達240人次，讓同學在服務中加深專業之應用能力。
31. 翁瑤琴老師帶領營養組同學進行專業服務學習「營養教育與諮詢：幸福蒲公英諮詢熱線作伙來」，至台中市兒童福利中心，以營養衛教方式，藉此傳遞營養相關知識，服務達100人次，讓同學在服務中加深專業之應用能力。
32. 本學期霜淇淋販賣期間106/09/21-107/1/4，於格倫樓食營實習工廠(G127)販賣香蕉、草莓、優格巧克力及優格香草霜淇淋等。
33. 本系營養教育推廣室服務時間為106/10/16-12/27，每週一、三12:00-13:00，服務對象為全校師生約40名，地點於格倫樓113(營養教育推廣室)。
34. 團膳實驗課程供應營養午餐，於106/10/12-12/21每週二及週四中午11:50~12:30供應，12/19及12/21團膳特餐。
35. 本系推出中秋禮盒，內容物含紅豆三Q餅、果仁流心鴛鴦酥、伯爵奶茶蒟蒻月餅及姆姆餅(原味、香橙、洛神花口味)。
36. 本系於推廣處開設食品技師學分班第四屆第2期，上課日期為106/9/2-107/01/20，星期六、日。
37. 本系於推廣處開設烘焙食品蛋糕類(丙級)輔導班，上課時間分別為106/11/18~12/23。本系於推廣處開設烘焙食品麵包類(丙級)輔導班，上課時間分別為106/9/23~11/11。
38. 本系支援推廣處開設36期海青班「西點」「中式點心」課程，學生人數約51人。
39. 106/12/16配合宗輔室舉辦「耶穌聖誕馬槽市集」義賣活動，地點於校門口大草坪。



40. 食品營養學系與中華膳食營養學會主辦第三屆健康科學聯合年會「探討營養師能力培育工作坊營養師的能力培育與國際接軌」研討會，舉辦日期為106/9/22(五)，地點於本校主顧 705。
41. 106/10/19 舉辦 2017「謝成源先生食品科技發展基金會-台灣食品產業新一代創新產品競賽」評審會議，地點於格倫 104。
42. 校外實習：107 年寒假共計 7 位同學分別至光田醫院、衛生福利部豐原醫院、高雄榮民總醫院屏東分院及寶建醫院營養實習；107 年 2 月至 5 月共 7 位同學分別至葡萄王生技(股)有限公司、台美檢驗科技有限公司、景岳生物科技股份有限公司、統一企業股份有限公司修習九學分產業實務實習。
43. 畢業專題成果展於 107/01/05 (五) 舉辦，地點分別為食品組在食品工廠、營養組在格倫樓大廳，特邀請校外產業界及外系教師擔任評審委員，果寶生技股份有限公司蔡明輝總經理、酪多精生物科技股份有限公司許恭豪經理、宏全國際股份有限公司周浴恩襄理、本校化科系詹社紅助理教授、陳俊宏副教授及應化系黃克峰教授、臺中榮民總醫院楊妹鳳主任、南僑集團華強實業股份有限公司李勳文執行副總裁、陳雅瑛特別助理及弘光老人醫院童雅惠營養師，協助指導同學發表作品。



44. 感謝!本學期食營系友捐款畢業專題成果展競賽獎金、食營系系友獎學金、食營系系務發展基金及急難救助金名冊(106年8月1日~106年1月20日止)

果寶生技股份有限公司	6000	唐默詩	1000	梁純玲	2000	黃鈴淑	2000
弘屹科技有限公司	2000	陳若蓁	1000	劉冠佑	3000	葉貞妤	1000
詮信企業有限公司	6000	張明慧	1000	陳淑茹	2000	陳明珠	2000
彰化縣員林合作農場	3000	吳季蓉	1000	陳英茹	1000	梁純玲	2000
李勘文	3000	楊鳳平	1000	李曉育	5000	蕭蓉禎	2000
陳雅瑛	2000	陳玫妘	2000	謝淑玲	1000	楊妹鳳	10000

45. 食品營養學系 2018 系友大會暨江善宗講座教授及張珍田特聘教授榮退歡送會於 106/01/06 (六) 舉辦，教師及系友約 120 人共襄盛會。

