

靜宜大學

第 42 期



食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University

各位親愛的系友們，大家好！

首先要感謝前輩師長及系友們在協助母系發展方面所付出之心血及系友們不斷的鼓勵與支持。母系在全體師生共同努力經營之下，一直都穩定的成長且屢獲佳績。104 學年度母系大學部新生註冊率預計可達九成五以上，甄選入學新生之素質也大幅提升至最低總級分至少 50 級分。103 學年度下學期首先要恭喜詹吟菁老師當選[台灣抗老化保健學會]理事長及台灣保健食品學會秘書長榮銜，張珍田、王銘富、張永和、周淑姿及詹吟菁等位老師榮獲 104 學年度本校特聘教授。鍾雲琴與林國維老師榮獲本校蓋夏獎研究類，我本人則榮獲蓋夏獎教學類之殊榮。為因應老齡化社會發展之趨勢，王銘富老師亦受聘籌畫成立校級[國際加齡產業研究發展中心]，下設高齡健康促進、基因分析評估、產業推動三組，將積極參與創新研究，結合產學合作計畫，主動研發產品，推動高齡研究產業化，透過產業化為學校帶來實質收益。

母系目前的課程與各項增進實務經驗的訓練，是依[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]的教育目標為藍圖而規劃。許多實務課程的開設，加上教學卓越計畫經費的挹注，使授課之方式與內容呈現更多元、精實的特色。各實務課程之成果展與創新創意競賽的舉辦，例如 5 月初理學院成果展之食品加工創意競賽與輕食料理創意競賽、6 月份[工廠實務]、[食物製備]、[膳食計畫與供應]等課程之成果展，均充分呈現學弟妹之專業學習成效與團隊合作精神之發揮。母系也充分運用各位系友的愛心，本學期也透過聯合班會依例發出 6 名系友獎學金。

母系成立至今即將於今年邁入 40 週年，目前正規畫在年底擴大舉辦系友回娘家暨 40 週年系慶活動，確定日期與詳細活動內容將陸續發出通知，屆時還請各位系友，踴躍參加共襄盛舉。最後，要感謝系友們持續給予母系各項系友獎助基金與系務發展基金之捐獻，您們的愛心將實質鼓勵學弟妹們的學習，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 2015 年夏

目錄

系主任的話

營養專欄

專題演講

教學活動

重要系聞

系學會
迎新活動預告

高齡化社會之加齡產業發展趨勢

王銘富

(本系專任特聘教授)

長生不老是人類自古以來所夢寐以求的願望，近年來全球醫藥、食品、化學等工業逐漸朝向生物科技發展，人們由 20 世紀的「對抗疾病，遠離死亡」邁入 21 世紀的「追求不老，享受生命」。

依據聯合國世界衛生組織定義，65 歲以上的人稱為高齡者。一個國家 65 歲的老年人口只要超過全國口的 7%，就稱為高齡化社會，當比例超過 14% 時，稱為高齡社會。而聯合國人口資料分析顯示，目前許多已開發國家皆已步入高齡化社會，目前高齡化程度最大者為義大利，其次為德國與日本，由此可知人口結構高齡化是目前全球各國面臨的重大議題。而台灣自 82 年邁入高齡化社會以來，老年人口佔總人口數比率持續攀升，103 年底已達 12%，衡量人口老化程度之老化指數更達 85.2%，近 10 年間已增加 37 個百分點，老化速度超英趕美已超過日本及全球各主要國家。

隨著嬰兒潮出生的人逐漸步入老年，中老年問題已成為影響國內醫療及經濟、生活安定的重要因素，抗老醫學成為一個全球的趨勢。過去人類營養學研究，著重在預防及治療嬰幼兒的營養不良以及如何改善青少年的生長與發育等問題，但近年來由於經濟蓬勃發展，使得早先營養缺乏症減少，因此卻造成老年營養問題成為近十年來營養學者和臨床醫師汲汲研究之重點，使老年人更能享有健康的人生。均衡的營養在抗衰老醫學中，與適度的運動及賀爾蒙之調節扮演著同樣重要的角色。營養是人體運作的能量的來源，現代人很少有因饑餓而營養缺乏，但卻常有因營養攝取的種類及方法不當而造成健康問題，導致衰老。

老化不是疾病，而是身體機能效應的降低，當身體生長速度低於損害速度，導致身體細胞新生及修復的速度，無法快過衰老及退化的速度時，即是老化的開始。關於老化的原因，迄今已提出的學說和意見不勝枚舉。其中最具信賴性的學說為自由基學說。一但體內自由基的數量超出人體天然防禦的範圍，造成氧化壓力（oxidative stress），則各種疾病與老化便接踵而至。老化可能會引發許多疾病，將是神經退化性疾病、免疫系統低下、白內障、心血管疾病、腦部機能障礙、癌症等疾病的發生，這些老化的影響都與自由基脫離不了關係。當自由基形成後就會造成連鎖反應，促使蛋白質、碳水化合物、脂肪、核酸等構成細胞物質的氧化，造成過氧化脂質

的堆積，進而破壞體內的細胞膜、蛋白質及核酸等，使生理功能逐漸消失，產生疾病。目前研究約以歸納出超過 80 種以上退化性疾病，是由自由基所引發之氧化壓力所造成的，而這些退化性疾病並非個別分開的疾病，而是為不同類型之老化過程之表現，同時也受到基因之遺傳影響，以及外在環境因素（生活方式及飲食習慣）之影響。而正常的人體內具有各種可以清除自由基的抗氧化防禦系統（抗氧化酵素，如 SOD、catalase、GSH），而能維持體內自由基的生成和清除之間的動態平衡，而氧化壓力便是氧化自由基生成和抗氧化防禦二者失衡的結果。因此，若能增加生物體內抗氧化防禦系統之作用，以分解活性氧物質，則能有效減少細胞傷害，延緩生物體的衰老與死亡。

傳統的營養學認為，只有當長期的營養不良時，大腦才會受到損害。但是，現代科學研究發現，一旦營養缺乏，大腦就已成爲微量營養缺乏的目標，潛伏在衰弱的危機之中。因此如何維持營養留在體內而不因時間的流逝慢慢減少，是近世代被受矚目的議題。市面上各式各類的保健食品、營養補充劑，更是推陳出新，其標榜的效果不外乎是提升免疫、增強固本、補充營養等目的。與多研究已經陸續證明，中老年人可以通過服用維生素，尤其是抗氧化劑類的維生素和 B 族維生素，來延緩腦力的衰退。目前，歐美地區正盛行著用維生素、礦物質和抗老化補充劑，來補充大腦營養，降低大腦衰退率的抗衰老保健方法。

隨著醫療技術的研發創新，以及社會生活經濟結構的改變，疾病年輕化，台灣與其他已開發國家一樣正邁向老年社會時代，因應加齡社會的來臨而興起的加齡健康產業，被視為 21 世紀最被看好的產業之一。此一全球共通性的高齡發展趨勢，此波「銀浪」可預期將帶動銀髮族相關或延緩衰老等相關健康產業市場，可說是生機勃勃，商機無限，如提供長期照護、養生村規劃等服務與設施；經過嚴格管制的健康器材的研發與引進，及透過生技技術開發的各類保健食品等。良好的健康保健產品，除了可達到預防保健的效果外，還能降低健保醫療給付，避免更多社會資源的浪費。

「生老病死」是人生必經的自然經歷，每個人總希望在有生之年過得舒適、愉快，更希望活的健康，因此除了活得長壽外，如何能活得更健康及有活力更形重要。營養除了維持生命外，而飲食對健康也會有所影響，所謂醫食同源，老年人對養生保健與疾病預防的概念愈加重視，為了預防老化及相關退化疾病，保健食品的補充對中老年族群而言也愈加重要，此族群亦是消費市場上的重點族群。現今預防醫學的保健觀念漸漸取代傳統疾病治療的醫療模式，人們對醫療觀念的態度由消極轉為積極，健康促進的概念逐漸興起，故我們必須對於中老年人的種種關鍵問題具有全盤性的認識及了解，才能夠進一步解決中老年人問題。

103 學年度第二學期專題演講

	日期	演講者/演講題目
1.	104/03/04	蔡宗哲(系友) 營養師/益富營養中心 益富×特殊營養品×職涯分享
2.	104/03/11	林佩誼(系友)營養師/寶鴻生技股份有限公司 營養「星」話題
3.	104/03/11	鄒海月 前台中榮民總醫院護理部副主任 認識病人與同理心- 醫院工作經驗分享
4.	104/03/18	謝昌宏 總經理荷爾斯美容健康管理中心 諮詢營養師的發展與未來
5.	104/03/19	董孟昀(系友) 經理/景岳生技公司 工廠品質管理系統
6.	104/03/25	張瓊月營養師/金穎生技股份有限公司 營養師的無限可能
7.	104/04/01	張依涵(系友) 營養師/統鮮企業(股)公司 團膳工作經驗談
8.	104/04/08	鄭欣宜(系友) 營養師/大林慈濟醫院 醫療機構營養師工作簡介
9.	104/04/09	王銘堯系友 房仲業工作經驗分享
10.	104/04/15	陳惠櫻 營養師/惠璿諮詢中心健安護理之家 老人安養機構營養相關工作
11.	104/04/16	陳雅瑛(系友)/南僑化學工業股份有限公司 常溫米飯生產製造
12.	104/04/29	吳紅蓮(系友) 營養師兼組長/國立成功大學醫學院附設醫院 慢性腎臟病營養照顧新觀念與臨床應用
13.	104/4/30	王俊權、翁瑤琴老師/靜宜大學食營系 食品安全守護聯盟訓練課程
14.	104/5/06	林憶欣 兼任講師/台南市 社區保姆系統 社區營養工作與保姆系統工作介紹
15.	104/5/13	李依蓁營養師 公職營養師工作介紹
16.	104/5/13	唐娜櫻 副教授兼副系主任/中國醫藥大學中醫學系 常用中醫保健方劑介紹

17.	104/05/14	柯亞 好食光生活廚房 臺灣好果實—食品加工的新路途
18.	104/05/20	洪淑貞 營養師 學校營養師工作介紹
19.	104/05/21	吳麗雪 / 104 銀髮銀行 副總經理 畢業前，準備邁進職場的 8 個成功關鍵力
20.	104/05/27	李其芸經理、賴雲鵬經理/聯華食品股份有限公司 保健食品研發及市場經驗分享
21.	104/06/03	曾紀湘 營養師 商業營養師-傳直銷營養師介紹

日期：104 年 03 月 04 日

講者：蔡宗哲(系友) 營養師/益富營養中心

講題：益富×特殊營養品×職涯分享

摘要：邀請益富營養中心蔡宗哲營養師來分享營養師的工作以及甚麼是特殊營養品。首先，講者說明 HACCP、60A+60B、CDE、CKD 等都是團膳營養師所需的基本證照，HACCP 和 60A+60B 都是可以在校先取得的證照，有沒有證照在薪水、環境、壓力上都會有差別，鼓勵學生多考取證照，勉勵學生考的到營養師不一定要當，但是考不上就不能當，且工作沒有好壞，只有適不適合自己。當營養師常會遇到的問題包括：1.菜單問題 2.問題管理 3.處理客訴，並且舉出自己的經驗，擔任業務營養師的時期透過 1.病人衛教 2.臨床文獻分享 3.病友團體衛教活動 4.健康廚房管理等強化臨床能力。在當業務營養師的工作是拜訪行程、維持公司和客戶關係等，希望學生可以依自己的興趣選擇。 第二部分大致介紹特殊營養品，以特殊營養品與奶粉有何不同做為開端。1.三大營養均衡 2.適量的 vitamin 和 mineral 3.不加蔗糖及乳糖 4.不會脹氣或是造成腹瀉或便秘 5.豐富的膳食纖維 6.衛生署查驗登記的營養食品。透過這次的演講，學生對未來工作的選擇更有方向，也更了解什麼是特殊營養品。



日期：104 年 03 月 11 日

講者：林佩誼(系友)營養師/寶鴻生技股份有限公司

講題：營養「星」話題

摘要：首先，先簡單介紹一般營養師，一般營養師職場的選擇可以包含：學校、醫院、商業，營養師的職場領域又分成行銷(文書，客服，業務)及研發(RD，ODM)，生技營養師的工作主要是在商業，需要研發、計算成本、書寫文案等。主要要以嚴謹的專業態度，了解客戶需求的，給予最適切的建議。諮詢時，要了解顧客狀況，個案狀況釐清，還有注意食用方式再做評估跟建議。後來講者有介紹，營養師不單單只有一種，還包含衛教營養師，文書營養師，研發營養師，專案營養師，各種都有不同的優點與擅長的地方，講者鼓勵同學要適才適用，並且有認真積極的態度就可以做好任何工作。



日期：104 年 03 月 11 日

講者：鄒海月 前台中榮民總醫院護理部副主任

講題：認識病人與同理心- 醫院工作經驗分享

摘要：一、認識同理心：1.同理心包含哪些？(1)與病人和家屬皆應須建立 (2)積極傾聽 聽永遠比說還重要(3)適度察覺 勿因個人心情而影響傾訴者，注意其情緒變化(4)真誠(5)不批判 傾聽者在當下並不適合以自己的角度做論，無論否定或肯定，陰晦此時傾訴者的感受大部分是想一吐為快。(6)無條件關懷及接納 以幫助他人的心態。(7)同理心不等於同情心：同理心乃「將心比心」(站在他人的角度思考)同情心僅止於「可憐他人」之自我感受
2.聽的方式有哪些？EX:鼓勵者、同理者、同情者、講故事者、同情者
3.初層同理心：傾聽、陪伴
4.高層同理心：察覺其背後的原因、想法及感受
二、分享-人生四季
1.感恩的贈禮-壺(於美國) 分享尊重、真誠與關懷
2.愛滋 照顧病患的人，不評斷他的病，無論是愛滋或是其他病人
3.終點站 4.安寧病房 不是放棄治療，而是放棄不再有效的治療對疾病轉為全人照顧
5.四道人生：道謝、道愛、道歉、道別。



日期：104 年 03 月 18 日

講者：謝昌宏 總經理荷爾斯美容健康管理中心

講題：諮詢營養師的發展與未來

摘要：請到荷爾斯美容健康管理中心的謝昌宏總經理為學生演講諮詢營養師的發展與未來。講者勉勵學生悲觀者在每個機會中看到的都是困難，而樂觀者困境中洞察良機。人生資源很多在於怎麼利用他。大學四年不應該只學知識更要學習"能力"，真實的世界和我們期望或許有很大的差距，機會還是存在，因此調整心態，充實自我是必要的。求職的時候，學歷只是門檻，實力才是重點，工作態度與在學的學習態度有關，培養對任何事物積極。建議學生要有讓自己隨時被需要，才不會被淘汰的觀念。



時間：104 年 03 月 19 日

演講者：董孟昀(系友) 經理/景岳生技公司

演講題目：工廠品質管理系統

摘要：講者以"人生像是在杯子裡放入石頭，先放進大石頭，在放入細沙。"作為開頭，勉勵學生應該先選定人生方向，再更加精進。再說到 ISO2002 和 FGMP 的比較，FGMP 比較偏向製造而 ISO2002 是偏向文件的管理，文件的管控可分成四級，像一個金字塔，最底層的是第四級包含評保單等，再來是第三級為各部門的操作標準，再上面是第二級為各部門之前的互相配合，最上面是品質保證之系統包括法案跟條規等。這些都是平常學生比較學不到的，感謝講者用心準備，讓學生了解工廠內部較細微的東西。



時間：104 年 03 月 25 日

演講者：張瓊月營養師/金穎生技股份有限公司

演講題目：營養師的無限可能

摘要：我的夢想不是夢！人一定要有夢想，確切的夢想！講者以這句話做為開頭，但是夢想該怎麼確切的去實踐呢？

隨著超高齡化的社會來臨，活的老、活的好的概念盛行，現在的人越來越重視保健醫療，加上現在人們的飲時不均，保健食品和飲食諮詢越來越重要。所以到醫院、營養諮詢中心或是團膳公司是營養師很好的選擇。那營養師的工作有哪些呢？大概有分成醫院、塑身中心、團膳營養師、食品生技直銷營養師。醫院的工作比較重要是疾病營養、團體膳食、文獻討論，塑身中心重視的食代表、心理學、運動營養，團膳營養師需要的是成本管控、營養均衡、衛生管控，食品生技直銷營養師著重在疾病營養、FAD法規、專欄撰寫。最重要的是不管是哪一種營養師都要放寬心胸不會的就去學。講者最後以”你自己的未來由自己掌控”勉勵學生。



時間：104 年 04 月 01 日

演講者：張依涵(系友) 營養師/統鮮企業(股)公司

演講題目：團膳工作經驗談

摘要：團膳公司介紹一、團膳公司類型：1.本身設有中央廚房 2.承包現有廚房，只需派遣人員到單位供餐 3.專送食材。本身設有中央廚房的會比較需要營養師，參與公司相關會議、出席學校午餐會議、餐點拍照、巡班、處理客訴、衛管、菜單設計、品評、產程表確認、營養教育、檢驗、菜色搭配、招標等。二、駐校營養師工作 1.食材驗收抽檢，食材登錄，採購 2.員工教育訓練。檢驗包括過氧化氫、二氧化硫、甲醛、農藥快篩、瘦肉精檢測、油脂老化程度檢測、米鮮度、定期委外檢驗等。三、菜單的設計應考量因素：1.供應對象的營養需求 2. 供應對象的飲食習性 3.餐食的供應型態 4.市場上食物的種態及供需情況 5. 預算控制 6. 人力與時間 7.用具與設備 8.季節兩天氣。供性型態包含：桶菜、便當、西點餐盒、自助餐，四、飲食禁忌：1.避免牛肉 2.避免容易噎到的食物 五、設計菜單注意事項：1.烹調方式 2. 食材不重複 3.口味及口感 4.形狀 六、提升設計菜單的能力

的方法：1. 充實食製備的知識 2. 收集食譜最後提醒學生，不要問公司可以什麼，而是要問自己可以為公司留下什麼。工作重視態度，不怕從做中學，但是不要因為忙碌草率行事。不要只會發現問題，還要會解決問題。多做多學習，時時保持學習的心。

日期：104 年 04 月 08 日

演講者：鄭欣宜(系友) 營養師/大林慈濟醫院

演講題目：醫療機構營養師工作簡介

摘要：這次講者是來自大林慈濟醫院的營養師，原本就讀稻江的營養系，後來到本校讀研究所，是為很年輕的營養師。講者分享她人生最大的轉折點是到嘉義長庚醫院實習，那時候她什麼都不懂，和她一起的實習生、營養師都很厲害，讓他訂下目標，因為她覺得”沒有人會計畫失敗，只會敗在沒去計畫”擬定目標的第一步：訂何種目標？考上營養師。第二步驟：何時達成？講者建議師可以應屆就考上，並且有堅持的信念和自信告訴自己一定做得到。第三步驟：為了達成這個目標可能會付出什麼代價，又或者遇到什麼困難或阻礙？例如會犧牲掉玩樂的時間，但是千萬不可以死讀書，”Worh hard, play hard”很重要。最後一步是做詳細的讀書計畫。營養師考試的準備方法：1. 生化生理、營養、膳食療養，三科一起準備。2. 團膳、衛安、公衛，背多分 3. 考古題一定要做 4. 好好利用學校老師資源最後講者提醒學弟妹，不要蹉跎人生替自己找藉口和退路，不要做自己會後悔的事情！不去嘗試永遠不會知道自己會不會成功。



日期：1034 年 04 月 09 日

演講者：王銘堯系友

演講題目：房仲業工作經驗分享

摘要：講者是本系系友，畢業之後曾經接觸許多工作，因緣際會下接觸了不動產業，今天分享了他努力的過程。講者曾經是系隊的一員，他將系隊的精神帶



到工作，認為在認真打拼的時候，可以付出一切，甚至可以不用睡覺，希望學弟妹也可以用這種熱情面對之後遇到的任何事情。一、什麼是不動產？不動產簡單來說就是土地上不可移動的財產，包含土地及不可移動的房屋。二、什麼是業務？不動產的工作內容？業務就是業務人員的簡稱，代表的是行銷人員，替公司將產品銷售給客戶。不動產的業務想是個通路，可以隨時把不動產介紹給有需要的人。三、不動產對台灣人的意義？對台灣人來說不動產就想是一輩子的保障，如果有了一棟房子就像有了一個安身立命的地方。最後講著你希望領的是固定薪資還是無底獎金制？你希望收入是多少？你想要有怎樣的人生？你怕吃苦嗎？這些問題鼓勵學弟妹，希望學生可以努力的往自己的夢想邁進，並且成功。

日期：104 年 04 月 15 日

演講者：陳惠櫻 營養師/惠璿諮詢中心健安護理之家

演講題目：老人安養機構營養相關工作

摘要：講者本身為從事老人安養機構營養之相關工作並設立個人營養工作室，因此，在老人長期照護相關領域具有相當的專業，可藉由本演講分享長照機構營養師的工作職責給同學。演講內容分別介紹了設立個人營養工作室的資格為：(1) 教學醫院或營養諮詢機構任職 3 年以上資歷 (2) 工作內容須符合法規內容照顧對象之定義為身心失能持續超過六個月以上，故服務對象分別有以下 6 點：(1) 長照(安養、養護、長照、護理之家)(2)身心障礙機構(養護、康復之家)(3) 社區營養照護(日照中心、老人公寓、社區關懷據點)(4)失智者家屋(5) 糖尿病照護網(6)產後護理之家，月子中心。營養師之工作室相關範疇有評估廚房衛生安全並提供改善建議、廚師烹調技巧、營養與清潔衛生教育、護士和看護的在職訓練、營養衛教與諮詢、營養相關活動設計…等，因此，透過本演講可使學生掌握在老人長期照護之營養師工作職責，在此非常感謝陳惠櫻營養師準備如此充分又精彩的演講幫助學生與未來接軌。



日期：104 年 04 月 16 日

演講者：陳雅瑛(系友)/南僑化學工業股份有限公司

演講題目：常溫米飯生產製造

摘要：常溫無菌米飯產品發展現況與展望：一、何為常溫無菌米飯傳統米飯加入創新科技，一來開創差異化商機，二來協助政府推動米食文化，現在



的平均年食米量是 45 公斤，相對幾年前的 49 公斤明顯下降許多。所謂的創新技術是指使用日本加卜吉的生產技術加上台灣 CNS 米加上高科技無塵技術，來生產無菌米。二、生產流程:米→MJP 流淨→填充→蒸氣→加水填充→無菌包裝→二次殺菌→冷卻→乾燥→測漏→X-ray 檢測利用高壓氣泡的方式確認洗淨時可以保留米粒的完整，二次殺菌是利用餘溫將包裝上的細菌殺滅。三、生產履歷:在雲端查詢產品的資料、營養成分、原物料資訊、原物料相關證明文件、產品檢驗文件(包含黃麴毒素、重金屬：汞鉻鉛、農藥、微生物。四、常溫米飯介紹。五、有關食品健康認證，一共有 13 項。一軌是做檢驗來判斷，二軌是含有魚油或是紅麴。

日期：104 年 04 月 29 日

演講者：吳紅蓮(系友) 營養師兼組長/國立成功大學醫學院附設醫院

演講題目：慢性腎臟病營養照顧新觀念與臨床應用

摘要：慢性腎臟疾病的病患分為五期，第一期:腎受損，功能正常。第二期:輕度腎功能異常。第三期:中度腎功能異常。第四期:重度腎功能異常。第五期:腎衰竭。越早治療，治療狀況越好。2. 未透析的營養照護，可以使用五大類食物(除了奶類)，需要減少奶類的食用因為磷的含量太高，吃蛋的時候也只能食用蛋白。使用低蛋白質飲食及低鹽飲食，控制血糖、血脂、血壓、尿酸、體重。也需要控制磷、鉀、水分的攝取。磷的含量蔬菜會大於水果。蔬菜需要變化，不一定要限制青菜的顏色，食用前過油可以減少攝取鉀的量。可以使用油脂增加熱量，洗腎一定要先吃飽在洗，避免產生低血糖。貧血的主要原因是因為EPO製造量不足，需要補充鐵質，水果不是良好的鐵質來源。白蛋白的量是病人存活率的指標。切記不可以讓患者食用柳丁、番茄、椰子、桑葚。3. 透析的飲食原則與營養素需求，提供足夠的蛋白質與熱量，適量限制鹽分與水分攝取，透析得患者一般不需要控制血鉀的量。4. 腎臟移植後需要的營養照護，分成前期和後期(三個月)，足夠熱量，適量蛋白質，血鉀、磷的檢測，水分限制，營養介入越早，治療狀況越佳。



日期：104 年 04 月 30 日

演講者：王俊權、翁瑤琴老師/靜宜大學食營系

演講題目：食品安全守護聯盟訓練課程

摘要： 食品安全守護聯盟組織介紹，辦理訓練課程，培訓種子教師。培訓課程內容：1、食品衛生安全守護重點：三段五級，預防勝於治療。2、營養成份與六大類營養素之介紹，說明營養素與食物種類之關聯及簡易的熱量、營養素代換。3、食品標示、日期與其食品添加物、食品容器種類及烹煮時適用的容器。4、實作課程講解，天然果汁與化學果汁的差異性、自製布丁與市售布丁。5、衛生福利部推動六大管理策略，食品安全分級，強大食品業者管理，定期檢驗、稽查食品廠。結語：1、藉由培訓內容的課程，能夠將所學的知識應用於生活知識上，傳遞給更多民眾及學生。2、上述所介紹的內容，可設計教學教案，配合搶答、分組競賽、戲劇等方式，使學生充分達到學習的效果。



日期：104 年 05 月 06 日

演講者：林憶欣 兼任講師/台南市 社區保姆系統

演講題目：社區營養工作與保姆系統工作介紹

摘要：講者以”人生是什麼我要幹嘛?”做為開頭讓學生省思，又問學生在靜宜大學學到什麼，希望學生在學校可以學到學科能力，實務專業能力，電腦能力，團隊合作能力，增加抗壓力，訓練觀察力、細心、敏感力，當一個可以獨立思考人。對於求學的態度應該是別想東想西，要認命。要有志氣不要被看扁。傻人有傻福，不要計較你比別人花更多時間，而要想你比別人不浪費時間。對於保姆系統的介紹，什麼呈保姆系統?提升保姆品質，解決家長問題，觀察小孩生長。1. 儲備保姆 2. 配合政府辦理 一般的保姆需要滿20歲，取的保姆人員技術士證照。如何與保姆共存?需要專業



能力領導與輔導，尊重保母托育的方式與技巧，隨時保持彈性，耐心保持和藹可親的態度，互相體諒，依造保母個別差異選擇解決方式，不要表面做事看不起低階層的人。感謝講師給學生一堂豐富的演講，激發學生的思考。

日期：104年 05月13日

演講者：李依蓁營養師

演講題目：公職營養師工作介紹

摘要：講者告誡同學，學校的老師就是我們的字典，不會就去問，不需要去補習！講者介紹過去的幾份工作，剛開始在生技公司，面對第一份工作態度要對，薪水不要求！當自己有能力才跟人家談薪，要肯做肯學，等到找到下一份工作，在離職。講者的第二份工作是日商奶粉公司，切記在面試的時候別穿牛仔褲、TSHIRT，要保持整潔、得體，才容易被錄取。講者在這份工作訓練出實事求是的精神。第三份工作長庚醫院，再來到沙鹿童綜合當課長，講者分享在醫院裡工作，可以學習治療醫學。在團膳公司可以學到的東西包含：HACCP 衛生 食材人員等，都可以做為到醫院上班的跳板。講者的最後一份工作，公職營養師。基本上，公職營養師=校園營養師、學校的廚房，公職營養師的分類包含：公立醫院，學校---校園營養師，機關---公家機關(一級機關)等，需要做的工作有食材登錄(團膳系統)，訪視、考評，營養教育，食材檢驗、食安，採購，招標，食品中毒，緊急救護(午餐檢體)，安心餐卷，確保午餐品質。最後講者勉勵學生，年輕人要認真工作，展現出自己的熱情和能力，態度決定你的一切。



日期：104年 05月13日

演講者：唐娜櫻 副教授兼副系主任/中國醫藥大學中醫學系

演講題目：常用中醫保健方劑介紹

摘要：方劑是在辯證立法之後，依照組方原則，選擇適當藥物與劑量而配伍成方，製成一定劑型。介紹內經五行：木、火、土、金、水及方劑使用八法、組成原則、劑型及常用方介紹，如補中益氣湯、六味地黃丸、四物湯之組成及主治。學生透過此演講了解中醫之代、五行、四物湯的適用人

群,以及其作用(專業知識有限,對此印象最深刻)、很多中醫知識、藥劑的應用,臨床的事項、情況,更加了解中藥的功效,及中醫治療方法!



日期：104 年 05 月 14 日

演講者：柯亞 好食光生活廚房

演講題目：臺灣好果實－食品加工的新路途

摘要：好食光，讓生活發光-台灣好果實，食品加工的新出路。講者柯亞是好食光生活廚房的創立者，因為生病，才開始接觸果醬。以”職人養成”的方式，注重自己看待醬的觀點。透過果醬的製備，了解台灣的水果，近而討論農藥與選擇有機農作物。果醬是人、土地、大自然的集結，為了品質更好的水果，推動自然農法，採取不管理，不過度干涉，為此需要重新踏上土地，跟著節氣過生活。因為最近的食安問題，人們的思想開始由工業大量製造轉為有機及手工，追求更天然的食品。那如何使用多種水果搭配出好的味道呢？講者說食物的香味呈現是像香水一樣有前味、後味、餘味，需要多去嘗試才可以成功。最後講者勉勵學生，如果有什麼有興趣的，就增加一萬小時的學習吧！



日期：104 年 05 月 20 日

演講者：洪淑貞 營養師

演講題目：學校營養師工作介紹

摘要：講者介紹本身自畢業後分別至減重中心、團膳公司、衛生局、生技公司及目前在國立虎尾農工擔任學校營養師工作之內容執掌及注意事項。並提醒同學務必不斷學習學習，例如看營養標示、營養成分參加業者座談會，讓你了解法規漏洞及其他食品廠的資訊，隨時掌握食品安全問題時事，並追蹤董事基金會、健康九九、TFDA 資訊及營養先進的 FB。講者提醒同學，不要小看剛發展公司、請處處結善緣、學習保護自己，不要隨便保證、瞎蓋章，告訴自己一定要考到證照。

日期：104 年 05 月 21 日

演講者：吳麗雪 / 104 銀髮銀行 副總經理

演講題目：畢業前，準備邁進職場的 8 個成功關鍵力

摘要：今天請來 104 銀髮銀行的吳麗雪副總經理為學生做演講，講者希望學生從現在盤點和期許自己：充實生命的圓滿度並且告訴學生景氣好跟景氣不好對於工作的處理方式不同，要慎選第一份工作且不要輕易離職。在實習之後，可能會獲得很多，也有可能會夢碎，要了解自己要的是什麼。畢業以後要選擇的是自己想要的工作，而不是父母想要的。面對未來超高齡社會的來臨，找的產業應該與自己一起成長工作機會，或是往東協發展。再來就是如何將自己推銷出去的成功，需要好的自傳，建議讓主管一目瞭然，重要的就是 3I=I am(就是你要的人),I will(你要做的事情),I can(證明我能做的)



日期：104 年 05 月 27 日

演講者：李其芸經理、賴雲鵬經理/聯華食品股份有限公司

演講題目：保健食品研發及市場經驗分享

摘要：講者以"畢業後，想要以產品開發作為畢生職志?"及"你覺得，產品開發要怎麼做?"為開頭先請問各位同學，再開始針對以下主題作詳細說明
一、聯華食品產品之介紹 二、國外保健食品市場概況 三、國內保健食品產業結構及行銷工作內容 四、未來發展趨勢。



日期：104 年 06 月 03 日

演講者：曾紀湘 營養師

演講題目：商業營養師-傳直銷營養師介紹

摘要：講者與大家分享商業營養師工作內容及市場介紹，現今社會注重健康之外，容貌總是給予對方的第一印象，因此，曾營養師特別談到營養美容健康管理中心的工作內容，是現代人相當重視的一環，工作容分別有體重管理、疾病營養諮詢、孕期諮商、保健食品販售等等，而商業營養師的工作內容則是產品及業務訓練(營養輔助食品、美容產品)、會員諮詢、意義問題處理、健康檢測(虹膜檢測、體組成測量、血壓)及支援公司活動。並介紹銷售技巧，更要建立個人品牌，需具備各種能力，專業、社交、語言、表達、應變與業務的能力，對於挫折忍受力佳、情緒管理能力強並擁有良好品德，也讓我們清楚工作履歷中最重要的是『學歷』、『經驗』、『證照考取』、『獎狀』，以上為曾紀湘組長最後勉勵各位學弟妹們的。



103 學年度第二學期教學活動

時間	參訪單位
104/03/06	食營一參觀義美食品公司南廠、通宵鹽場
104/03/17	工廠實務/彰化縣溪湖鎮大員美果菜生產合作社、巫家捏麵館
104/04/29	營養基礎實習/鈺珍記食品股份有限公司、保證責任彰化縣員林合作農場
104/05/06	保健飲食/順天堂藥廠股份有限公司
104/05/06	加工食品創意競賽
104/05/06	輕食料理創意競賽
104/05/07	長期照護營養/光明仁愛之家
104/05/07	發酵學/霧峰菇類博物館、瑞峰菇蕈教育農場
104/05/15	食品工廠管理/泰山企業股份有限公司、佳美食品工業股份有限公司、中聯油脂股份有限公司
104/05/23	生理學/中山醫學大學大體解剖
104/05/26 104/06/16	工廠實務—試吃大會 工廠實務--新產品開發成果展
104/05/29	膳食計畫與供應實驗成果展
104/06/03、4、11	公共衛生營養衛教活動 竹林國小、名人幼兒園
104/06/17	食物製備成果展

活動名稱：食營一校外參訪參觀義美食品公司南廠、通宵鹽場

時 間：104 年 03 月 06 日

內容摘要：第一站是義美食品工廠，義美秉持著”檢驗只是一個確認的過程，食品安全最重要的還是在原料的來源，從原料就先徹底的檢驗才是最根本的辦法，當然也是因為有嚴格的檢驗室，每個原料供應商就會更加小

心的供應原料給義美”讓學生更加了解檢驗的重要性，義美也強調實務比證照更重要希望學生增加實務經驗。第二站是苗栗通宵製鹽工廠，在這裡學生了解到鹽不只可以拿來食用，也可以作為其他的加工品，例如：清潔劑、界面活性劑等。讓學生知道，原料不只有一種用途，經過思考加工後也可以做為其他產物。



活動名稱：工廠實務課程校外參訪

彰化縣溪湖鎮大員美果菜生產合作社、巫家捏麵館

時 間：104 年 03 月 17 日

內容摘要：大員美合作社為目前台灣生產履歷做的最完善的公司，以及供應全台各全連量販店之蔬果來源。透過參訪讓學生了解到食品原料的生產過程及可利用的資源，讓學生站在生產者的位子思考，不單只是知道如何生產食品，更可以站在不同角度發想，讓生產出來的產品更貼近生活。巫家捏麵館雖然是間捏麵館，感覺跟食營沒有太大關係，會去參訪的原因是早期的捏麵人是可以食用的，但是因為時代演變，為了讓捏麵人可以放得更久，於是在裡面加入了明礬。希望學生參觀後可以思考出解決方案，並且思考到食品添加物使用的利弊。



活動名稱：營養基礎實習課程校外參訪

鈺珍記食品股份有限公司、保證責任彰化縣員林合作農場

時間：104 年 03 月 17 日

內容摘要：本次的校外參訪安排兩個地點分別為鈺珍記食品公司及員林合作農場，首先，簡介鈺珍記食品公司其性質是 BOT 化，主要為團膳的供應，且符合 HACCP 國際標準的烹調處理空間，實地的參訪國際化的供膳廠房讓同學們直接接觸員工運做及流動的順序，營養師又分為 BOT 及團膳營養師兩種，BOT 營養師除了要開設菜單外，還要與學校溝通及食材驗收。接著第二站是員林合作農場，其性質為公辦公營之食材供應商，供應對象為學校，不同於鈺珍記食品公司的地方是在處理食材及保存的工作。今天的校外參訪讓同學們徹底地了解團膳供應體系，食材的處理、保存、烹調與配送都一定要仔細把關，同學們在就職前就有機會先到未來的職場進行參訪，因此，大家盡力地珍惜、把握並記錄所學習到的一切，很感謝系上與公司如此費心的安排。



活動名稱：保健飲食課程校外參訪

順天堂藥廠股份有限公司

時間：104 年 05 月 06 日

內容摘要：配合課程為了讓同學更加瞭解中藥保健作用，帶我們參觀了順天堂藥廠，瞭解科學中藥製造過程(選材→清洗→炮製→儲存→秤量→熬煮→濃縮→造粒→成品)，其中炮製(反覆的蒸煮或曬乾)是一個很重要的步驟，因為有些藥材未炮製時是具有毒性，須經過炮製才能改變藥性。及介紹順天堂公司中藥的檢驗分析方法、公司產品(六味地黃丸、龜鹿二仙丸)及藥材取得。



活動名稱：長期照護營養課程校外參訪

光明仁愛之家

時 間：104 年 05 月 07 日

內容摘要：首先由主任簡介機構照顧理念及老人基本需求，護理長幫學生做環境介紹，並且實地參觀長輩的日常作息，營養師講解均衡配方的沖泡、別化的設計與執行，並讓學生在機構用餐，了解平日長輩的供餐情形。針對管灌流程說明與示範：協助學生知行合一，了解平日鼻胃管與胃造瘻灌食之執行步驟與標準流程。營養師為學生簡述平日工作內容，並說明與介紹如何協助現場工作人員執行飲食處方。營養師幫學生上課：管灌食製備原則，協助學生充分了解管灌食之各方面應注意事項。



活動名稱：發酵學課程校外參訪

霧峰菇類博物館、瑞峰菇蕈教育農場

時 間：104 年 05 月 07 日

內容摘要：在一整個早上的參訪過程中，對於第一站的瑞峰農場，老實說是最令我印象深刻的地方，老闆對種植這些有著深厚的熱情，以及利用非常多的時間與努力才會有今天的經驗。在整個廠房，有很多的小細節在裡面。最後看的冷凍廠房，在入口處還有冷水的水道，就為了避免再開門進入的空氣是乾燥的，進而影響裡面的成品或菌種的生長。真的是讓我們看見對一件事物的熱情進而努力而產生的結晶。而在第二站的香菇文化館，在導覽阿姨努力認真的介紹下也讓我們更深入地了解香菇相關的事情以及生長變化到最後的發展歷程跟現在概況，真的是讓我們獲益良多，學會了很多很多，十分感謝。



活動名稱：食品工廠管理課程校外參訪

泰山企業股份有限公司、佳美食品工業股份有限公司、中聯油脂股份有限公司

時 間：104 年 05 月 15 日

內容摘要：泰山企業的參訪，從剛開始了解泰山公司的歷史進程、產品的

相關認證，進一步到廠區內生產線的運作、生產的排程，與課本中的理論有相當大的不同，而是實地到生產線前看到產品從包材、填充、封蓋、打印後變成一個完整的產品，藉由實地參訪生產流程更能瞭解以及與課堂中所學相互結合。佳美食品公司，他們主要是做水果和蔬菜的原汁和還原汁，他們工司有許多先進設備像是，超薄膜過濾澄清系統，內多管式殺菌機，HPP 超高壓殺菌，...等，在各種水果的的處理上都非常完美的處理加工。參觀中聯油脂股份有限公司符合食品良好衛生規範之標準化管理及製程規劃，以確保食品安全，減少浪費，降低不良率，同時提昇品質、生產力。

活動名稱：生理學課程校外參訪

中山醫學大學大體解剖

時 間：104 年 05 月 23 日

內容摘要：結合生理學與解剖學，了解人體身體構造。內容包含：(一) 介紹人體基本構造部位。(二) 由上至下依序介紹人體系統。(三) 頭部介紹，頭蓋骨、顏面器官、腦部。(四) 呼吸系統、心血管系統、消化系統介紹。(五) 神經系統介紹，配合人體模型解說。(六) 靜脈、動脈之判斷。(七) 生殖系統介紹 (八) 肌肉介紹。



活動名稱：工廠實務一試吃大會及工廠實務--新產品開發成果展

時 間：104 年 05 月 26 日、104 年 06 月 16 日

內容摘要：食品營養學系食品組三年級同學運用在學所學到之實務經驗，以科技為基礎，發揮想像力，運用於新產品之開發。各組可運用各類食材與加工廠設備，以能在加工廠量產、考慮食品安全、可保存、新穎性、新材料、新配方為重點作產品創新規劃。本次試吃大會同學共研發出 9 種新產品，包括水果軟糖、米薄餅、番茄冰淇淋、即時沖泡南瓜粥、水果酥、南瓜冰淇淋、玉米爆米香、沖泡寶飽粥、穀類冰淇淋等。邀請系上師生參與並提供意見，以作為修正產品品質之參考，本次活動參與師生高達 200~300 人次，每種產品並獲得產品改善方向。食品營養學系同學開設虛擬公司，並設立公司宗旨及目標，依循開發新產品，並由會計系碩士班同學評估產品成本進而訂出售價，參與活動的來賓師生除了贈送兌換卷外，還可選購新產品。本次成果展同學共成立了九家公司，共研發出 20~30 種新產品，包括果汁軟糖、阿哩粿粿與四十菇粿、番蜜兒(FARMIER)、山藥穀物粥、果果三色餅、淇淋王 HS 集團、陽光方格子、寶飽飲、米 bean 冰等。參與師生人次高達 300~400 人次。

參與師生人次高達 300 ~ 400 人次。



活動名稱：食物製備成果展

時 間：104 年 06 月 17 日

內容摘要：本課程主要藉由基礎食物製備學的認識，配合實驗操作的演練，使學習者能夠具有基本刀工、食材處理及各類食物烹調的技能。由學生分 10 組依照各組主題，製作出 20 道料理：豬肉捲餅、綜合小西餅、水果拼盤、壽司、皮蛋蔥花豆腐、紅燒魚、蒸魚、炒時蔬、洋芋沙拉、粉蒸肉、炒飯、木耳豆包炒高麗菜、珍珠丸子、紅燒肉塊、鳳梨糖醋小排、鮭魚沙拉、三絲蛋皮捲、炒米粉、豆沙芋糰、涼拌小黃瓜。



活動名稱：膳食計畫與供應實驗成果展

時 間：104 年 05 月 29 日

內容摘要：

本課程為訓練設計菜單的能力，並配合實際之操作和討論，如何作好完善的



膳食計畫工作。由學生分 10 組依照各組主題(國小 1-3 年級、4-6 年級)及，設計並製作出十人份學童營養午餐。



活動名稱：加工食品創意競賽

時間：104 年 05 月 06 日

內容摘要：配合食品加工實驗課程舉辦「加工食品創意競賽」，更充分發揮巧思，研發創新產品。除展示外，現場更提供免費試吃，創意產品有：『年糕醬醬吃、欸! GIRL (egg roll)、聰明瑪斯•貝勒斯、巧果、粽罐餡、纖筍香酥條、如蕉似7、蔓.微醺冰淇淋』。競賽結果：獲得產品包裝第一名『粽罐餡』、食在好味道第一名『蔓.微醺』、最佳海報設計第一名『聖筊餅』。



活動名稱：輕食料理創意競賽

時間：104 年 05 月 06 日

內容摘要：推動養生概念飲食，善用天然蔬果，結合各種穀類及堅果發揮

創意，讓美饌更添健康與營養。例如：銀耳蓮子粥、燕麥高纖餅、豆香杏仁露…。發揮創意設計 20 人份之輕食養生概念飲食。每人份成本不得高於 40 元（需附收據，實支實銷）、熱量<300 大卡，美味健康又營養的料理，供健康輕食製作的參考，創意產品包括有：『忘憂捲餅、四色豆皮捲、炸酥烘蛋、蔬菜豆腐排、串燒白玉、えど蛋糕、在鳥巢發現蘇格蘭、豆奶優格蘋果凍、優格燕麥塔、彩虹捲』等。競賽結果：第一名蔬菜豆腐排、第二名優格燕麥塔、第三名四色豆皮捲。



活動名稱：公共衛生營養衛教活動

時 間：104 年 06 月 3、4、11 日

內容摘要：公共衛生營養學能提供學生實際參與社區營養教育之機會，將課堂上所教授之理論及技巧，實際運用到社區兒童營養教育的推廣，進一步幫助國家未來主人翁建立良好的飲食習慣。此經驗不但促進學生加強營養衛教技巧之實際操作、鼓勵參與社區營養教育之實務工作，更提供機會讓學生欣賞多元差異及增進自我成長之意義。衛教時間於 6 月 4 日及 6 月 11 日星期四下午 1:30~3:30 分別至名人幼稚園與竹林國小進行營養衛教活動，主要以戲劇、故事、遊戲、互動為原則，進行營養衛教活動。





1. 恭賀！本系榮獲 104 學年度終身特聘、特聘教授及蓋夏獎、績優教師獲選名單：張珍田、張永和終身特聘；詹吟菁特聘教授；蓋夏獎教學類詹恭巨老師；蓋夏獎研究類鍾雲琴老師；績優教師研究類林國維老師。
2. 恭賀！詹吟菁老師當選台灣抗老化保健學會第四屆理事長及台灣保健食品學會秘書長。
3. 恭賀！王銘富教授擔任本校[國際加齡產業研究發展中心]主任！
4. 恭賀！李佳渝系友參加 104 年第一次專門職業及技術人員高等營養師考試錄取榜首。
5. 恭賀！食營系 10406 畢業同學食品四許惠婷，於 103 年 7 月至愛之味實習表現優異取得實習單位認同，將於畢業後至愛之味工作。
6. 恭賀！104 年第一次營養師考試系友錄取：李佳渝（103 畢）、彭兆梅（102 畢）、姜盈如（92 畢）、張惠雯（103 畢）、方怡婷（103 畢）、黃馨瑤（100 畢）、劉岳旻（92 畢）、劉庭妤（103 畢）、沈上瑜（103 畢）、陳欣郁（97 碩畢）、陳凱儀（103 畢）、施詠耀（103 碩畢）、黃韻璇（102 畢）。
7. 恭賀！104 年度第一次保健食品初級工程師錄取共 35 人，錄取名單：石凱舟、陳姿雅、曾韋修、楊燦、張婷鈞、蔡佩嘉、李淨茹、許雯茜、蔡佩蓉、林子琳、陳品希、林芝羽、黃偉喬、蔡雨澄、李佩宜、張藝馨、李適安、張慈玲、洪聖賀、鍾旻臻、侯竣程、林子芸、謝孟芸、陳紫紋、郭姍含、謝心慈、麥庭瑜、蘇琬晴、田惠如、劉淑媛、王曉晴、王暄婷、朱冠璇、戴劭宇、蔡欣倚。
8. 恭賀！食品一及營養一參加靜宜大學 103 學年度游泳錦標賽大一新生大隊接力賽榮獲佳績！食品一獲女子組及混合組冠軍；營養一獲女子組第二名！
9. 一零四資訊科技公司吳麗雪 副總經理擔任本系 104 年度企業導師，引導學生了解業界實務與產業發展趨勢，本學期企業導師講座於 104 年 5 月 21 日（星期四）舉辦，講題為畢業前，準備邁進職場的 8 個成功關鍵力。
10. 恭賀！104 學年度五年一貫學、碩士學位甄選錄取名單：黃偉喬、李亮頡、李紫菱、吳海瑤、林庭安、溫忻慈、蔡佩旻。
11. 本系與台灣乳酸菌協會於 104/06/05(五)舉辦「從研發到上市-乳酸菌開發實務討論會，地點於靜宜大學國際會議廳，校內外參加人員合計約 120 人。
12. 本系於 104 年 4 月 30 日辦理食品安全守護聯盟訓練課程，培訓種子教師本系學生共 143 位。
13. 本系協助舉辦食品安全管制系統專業訓練班基礎班(A)3 月 28-29 日，4 月 11-12 日校內外參加人員合計 50 人。
14. 104/06/03、06/04、06/11 分別各舉辦三次「社區營養教育推廣活動」，以竹林國小與名人幼兒園共 500 名為衛教對象，見習學生共計 69 名。
15. 104/6/2 及 6/16 舉辦工廠實務成果展，地點於格倫樓大廳，本次成果展同學共成立了九家公司，共研發出 20~30 種新產品，包括水果軟糖、米薄餅、番茄冰淇淋、即時沖泡南瓜粥、水果酥、南瓜冰淇淋、玉米爆米香、沖泡八寶粥、穀類冰淇淋等，參與師生人次高達 200~300 人次。





16. 104/5/29 舉辦膳食計畫與供應成果展，地點於格倫 511，由學生分 10 組依照各組主題，製作出 30 道異國料理，參與師生共 77 人。
17. 104/6/17 舉辦食物製備成果展，地點於格倫 511，由學生分 10 組依照各組主題，製出一份學童營養午餐，包括蔬食、家禽、蛋豆、海鮮及家畜等，參與師生共 75 人。
18. 104 年 5 月 6 日靜宜大學理學院聯合成果展

『輕食料理創意競賽』

獎項名單

- 冠軍獎 蔬菜豆腐排：羅郁文、吳啟賢、呂姿慧、林佳蕓
 亞軍獎 優格燕麥塔：陳姿岑、陳珮瑄、沈佳靜、吳沛昀
 季軍獎 四色豆皮捲：曾賢真、李筱萱、王旖云、何錚琳



『食品加工創意競賽』

獎項名單

- 在好味道『蔓·微醺』：陳姿穎、許欣慧、周怡伶、李姿瑩、張嘉立、何權沛、張浩然
 最佳產品包裝『粽罐餡』：秦佳好、林葆青、黎靜文、陳羿綺、林育萱、鍾依倫、李佳蓉
 最佳海報設計『聖筴餅』：黃琬茹、余佳玲、謝宇萱、黎芳洵、黃思璇、蔡孟融



19. 103 學年系友獎學金每位同學獲得 3000 元獎金：食品四陳品希、營養四張慈玲、食品三陳亭潔、營養三張珮蓁、食品二洪千雯、營養二莊雅雯。
20. 103 學年度第二學期邱傳秋香敦品勵學獎金得獎同學為吳采真，邱傳秋香熱心服務獎學金得同為張峰榮及張慈玲。
21. 本系針對證照考試於暑期開設食品檢驗分析練習班，乙級練習班第一梯 7/20~7/24 報名人數 7 人、第二梯 7/27~7/31 報名人數 9 人及丙級練習班第一梯 8/3~8/5 報名人數 20 人、第二梯 8/10~8/12 報名人數 16 人、第三梯 8/13 8/14 8/16 報名人數 16 人。



22. 校外實習：

104 年度暑期營養實習共 40 位同學參加。

實習單位	人數		人數
國立台灣大學附設醫院	2	秀傳醫療社團法人秀傳紀念醫院	1
台北榮民總醫院	2	嘉義聖馬爾定醫院	1
國立陽明大學附設醫院(宜蘭)	2	臺中榮民總醫院嘉義分院	1
國立臺灣大學醫學院附設醫院	2	奇美醫院	1
新竹分院		成功大學附設醫院	2
衛生福利部桃園醫院	1	奇美醫療財團法人柳營奇美醫院	1
澄清綜合醫院(平等院區)	1	高雄榮民總醫院	1
中國醫藥大學附設醫院	3	長庚醫院高雄分院	1
臺中榮民總醫院	1	衛生福利部花蓮醫院	1
澄清綜合醫院中港分院	1	大千綜合醫院	2
衛生福利部豐原醫院	2	大林慈濟醫院	1
光田綜合醫院	4	成大斗六分院	1
童綜合醫療社團法人童綜合醫院	2	馬偕醫院(台北)	1
彰化基督教醫院	2	合計	40



104 年度暑期實習共 43 人參加。

實習單位	實習日期	人
台中市衛生局食品藥物管	1040706-1040828	1
台中市衛生局檢驗科	1040706-1040828	1
雲林縣衛生局食品衛生科	1040701-1040731	1
葡萄王生技股份有限公司	1040701-1040831	2
新北市衛生局食藥科	1040706-1040828	1
南投縣衛生局保健科	1040706-1040828	1
統一企業股份有限公司	1040701-1040731	1
基富食品股份有限公司	1040701-1040831	2
生展生物科技公司	1040801-1040831	1
杏輝藥品工業股份有限公	1040701-1040831	1
台南市衛生局食品藥物管	1040706-1040828	1
福壽實業股份有限公司	1040701-1040731	2
福壽實業股份有限公司	1040801-1040831	2
高雄市衛生局	1040701-1040831	1
上海羅根食品公司	1040706-1040828	3
酪多精生物科技股份有限	1040701-1040731	1
中聯油脂股份有限公司	1040701-1040831	3
洽發企業股份有限公司	1040701-1040831	2
宏全國際股份有限公司	1040701-1040831	5
北京雅柏投資顧問公司	1040701-1040831	2
中華穀類食品工業技術研	1040701-1040831	1
金衣生命科學股份有限公	1040701-1040831	3
茶葉改良場	1040701-1040731	2
茶葉改良場製茶技術課	1040803-1040831	1
台灣依莎貝爾公司	1040701-1040831	2
合計		43

參與營養志工服務學習 40hr：

醫院名稱	參加人數
台中榮民總醫院	13
澄清醫院中港分院	18
光田醫院	14
童綜合	11
中國醫藥大學附設醫院	11

23. 畢業生考取 104 學年度研究所

姓名	考取校系
賴沿佐	國立台灣大學食品科技所乙組(主修食品微生物)甄試正取 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班甄試直接錄取
田奕葦	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組甄試備取 東海大學食品科學所食品科技組甄試備取
范乃樺	國立嘉義大學食品科學所食品科技組甄試備取 靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組甄試備取 國立台灣海洋大學食品科學所食品科學組甄試備取



蔡瑋晟	國立台灣海洋大學食品科學所生物科技組甄試備取
黃偉岳	國立台灣海洋大學食品科學所生物科技組甄試備取
羅榮語	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組甄試正取
廖韋傑	國立台灣海洋大學食品科學所生物科技組甄試正取
張瑋宏	國立台灣海洋大學食品科學所食品科學組甄試備取
陳姿妤	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班甄試正取
李旭傑	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班甄試正取
謝立偉	國立台灣海洋大學食品科學所生物科技組甄試備取
楊佳蓉	國立台灣海洋大學食品科學所食品科學組甄試備取
林郁慈	國立嘉義大學食品科學所食品科技組甄試備取
易廷杰	國立台灣海洋大學食品科學所生物科技組甄試正取
李適安	國立中興大學食品暨應用生物科技學所乙組備取
麥庭瑜	靜宜大學食品營養學系食品與生物技術組碩士班甄試備取
鄒孟君	國立嘉義大學食品科學所食品科技組備取
張藝馨	國立中興大學食品暨應用生物科技學所丙組備取
王曉晴	國立嘉義大學食品科學所食品科技組備取
黃羿雯	國立中興大學食品暨應用生物科技學所乙組備取
李宜真	國立政治大學神經科學碩士班正取
王喬汝	國立國防醫學院生理碩士班正取
李思樺	國立陽明大學生理學研究所正取
蔡佳亘	長庚大學生物醫學研究所碩士班生理暨藥理學組正取榜首
	國立台灣大學食品科技所戊組(主修保健營養)備取
	台北醫學大學保健營養學所備取
	國立師範大學人類發展與家庭學所營養科學與教育組備取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組甄試正取
	中國醫藥大學營養所甄試備取
	中山醫藥大學營養學系碩士班正取
	私立台北醫學大學保健營養所甄試備取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組甄試正取
	輔仁大學營養科學所甄試正取
	台北醫學大學保健營養所甄試備取
	中國醫藥大學營養所備取
	輔仁大學營養科學所正取
	長庚大學生物醫學研究所碩士班生理暨藥理學組正取
	國立國防醫學院公共衛生營養組正取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組甄試正取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組正取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組正取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組甄試備取
	靜宜大學食品營養學系營養與保健組甄試備取

24. 感謝!本學期捐款食營系系友獎學金及急難救助金名冊(104 年 2 月 1 日~104 年 6 月 30 日止)

姓名	金額
楊妹鳳	10000
蔡玉鈴	2000
賴雲鵬	3200
李其芸	3200



2023年
10月
10日





104 學年度第一學期 系學會預定活動

讓你體會食營系的溫暖，快來參加系學會的活動，融入我們吧!!!

活動日期	活動名稱	活動簡要
8/10	迎新茶會—中區	讓新生與系上學長姐互動，為新生排除疑惑，使新生更瞭解系上，拉近大家與學長姐的距離。
8/12	迎新茶會—北區	
8/14	迎新茶會—南區	
8/15	大學家長日	使新生與新生家長能夠一起提早認識靜宜食營各事務。
9/5、9/6	新生入住	學長姐幫忙搬宿舍。
9/7~10	新生啟航週	帶領大家認識靜宜、系所、系學會及系隊等
9/10	迎新晚會	藉著團康活動拉近大家的距離
9/28	教師節	體恤教授們的辛勞、誠心感謝
10/16~18	迎新宿營	系上最大的迎新活動，也是系上的傳統，學長姐們籌備近兩個月，希望看到你那陽光般的笑容
11/24	全校啦啦隊錦標賽	很熱血的競賽，同時拉近大家友情和默契的啦啦隊比賽。
11/26	校慶園遊會、全校運動會	系上會擺設攤位，攤位和運動會都有競賽，請大家多多參與為系上爭光喔!
12/22	冬至 party	冬至天，團圓天，一起動手做湯圓，過個暖暖的冬至吧！
	聯合班會	全系班會時間宣佈系上事務與頒獎。

*活動如有任何更動，會在 FB 系學會粉絲團立即更新發佈。

食營系系學會經過不斷地努力獲得過許許多多比賽、社團評鑑獎項，也讓我們更加希望能讓食營系更加好玩與強大。我們用心舉辦每一個活動，用認真用汗水用笑容，我們用盡我們全力，只為了讓食營系更好，讓食營系的學生享受到更棒的服務，如果你也和我們有相同的熱忱，請務必要加入我們 靜宜食品營養學系系學會

Join and enjoy!!



三區迎新茶會

對大學生活充滿期待,

想認識學長姐跟未來同學,

那就來參加三區茶會吧!

我們也將提供新鮮人部分餐費補助唷~

有吃又有玩~

這麼好康的見面禮怎麼能錯過!!



<以下是三區茶會時間,有問題都可以跟負責人連絡喔!>

活動總召	楊立農(布農)0933187603
中區 8/10(一)	集合時間、地點：11:20~11:30 台中火車站門口 茶會地址： <u>魔法咖哩</u> 台中市復興路四段 186 號 10 樓(新時代購物中心) 中區負責人： 張斯承 0981071210、林佩珊 0960020646
北區. 8/12(三)	集合時間、地點：13:30~13:40 台北車站南三門 茶會地址： <u>十三川拉麵</u> 台北市中正區懷寧街 39 號 北區負責人： 王靜雯 0970923339、葉容瑛 0939913925
南區 8/14(五)	集合時間、地點：12:30~12:45 高雄火車站大廳 茶會地址： <u>La Bella Italia 傳統義式美食專賣店</u> 高雄市三民區中山一路 325 巷 11,17 號 南區負責人： 嚴啟仁 0913206731、陳怡璇 0917268398

<茶會地點地圖在下一頁喔~~~~>



茶會地點中區-魔法咖哩



北區-十三川拉麵



南區- La Bella Italia 傳統義式美食專賣店



