

中華民國114年7月

靜宜大學 50 周年特刊

第 62 期



食品營養簡訊

Newsletter from the Department of Food & Nutrition
Providence University

系主任的話

黃延君 (本系副教授兼系主任)

親愛的系友和師長同學：

大家暑安。

暑假既是身心休憩的假期，也是學習充電的好時機。本系執行教育部「精準健康產業跨領域人才培育計劃」有 8 門相關課程熱烈展開，開放給校內同學擴展學習領域和校外人士繼續教育專業進修，歡迎每位食營人加入課程。

靜宜大學食品營養學系與法國里爾大學 JUNIAISA 建立雙聯學制，提供同學在靜宜 3 年+法國 2 年的學習計劃，完成後可取得雙學位，本期 50 周年食營簡訊特別分享鄧淑憶同學的學習心得。接續上半年的食營系 50 周年系慶活動，下半年 10 月 8 日舉辦國際研討會「智慧飲食：結合精準營養、食品創新與高齡科技的未來」，11 月 28 日接辦「第五十五屆食科年會」，12 月 13 日與學校一起辦理全球校友回娘家，歡迎各位系友一起回來參加這些活動。同時，我們徵集系友們過去在靜宜留下的點滴照片，讓大家一起來回味這些幸福的時光。

本系資深教授張永和老師屆齡退休，以其學術研究的傑出表現，受聘為本校名譽研究員，未來在提攜後進與推動研究上能繼續展放量能，張老師對研究的熱忱與志業是本系珍貴的資產，更是食營人的典範。

113 學年度感謝師生們的努力，讓食營系繼續蓬勃發展，表現優異。感謝食營系友捐款食營系競賽獎金、食營系招生經費、食營系系友獎學金、食營系系務發展基金及急難救助金，讓涓涓泉流匯聚，使木欣欣以向榮。

黃延君 敬上

目錄

系主任的話

食品專欄

系友分享

專題演講

教學活動

重要系聞

歡迎投稿

靜宜大學「114 年度教育部精準健康產業跨領域人才培育計畫」

高階跨域課程(海洋大學推播)

課程名稱	開課老師	學分	時數	開課時間
高齡營養與健康照護產業	周淑姿 特聘教授	2	36	114/08/04-08/08
國際食品產業數位智能化實務	賴沿佐 助理教授	2	36	114/08/25-08/29

講授課程

高齡食品數位行銷	蔡英德 教授	2	36	114/06/23-06/27
高齡運動與營養(營養師再教育積分共 24 點)	黃延君 副教授	2	36	114/07/07-07/11
數位科技輔助高齡友善食品開發(營養師再教育積分申請中)	王培銘 副教授	2	36	114/07/21-07/25
高齡社區營養實務應用(營養師再教育積分申請中)	翁瑤琴 副教授	2	36	114/08/18-08/22

實作課程

高齡友善食品實作(僅限學生學員)	王培銘 教授	1	36	114/06/30-07/04
------------------	--------	---	----	-----------------

創新創業團隊培訓

精準健康高齡食品創新創業團隊培訓(僅限學生學員)	李柏憲 副教授	2	36	114/06/23-06/27
--------------------------	---------	---	----	-----------------



2025靜宜食營系50週年系慶活動

國際研討會

智慧飲食：結合精準營養、食品創新 與高齡科技的未來

114/10/08 (三) 靜宜大學主顧樓115演講廳

時間	議程
12:30-13:10	報到
13:10-13:15	貴賓致詞
13:15-13:20	大合照
13:20-14:20	NVIDIA 如何推動 AI 智能代理與醫療科技發展 主持人 楊昭順 學術副校長 (靜宜大學) 主講者 Cheng-Kuang (CK) Lee 李正匡 博士 NVIDIA AI 技術中心臺灣區技術負責人
14:20-15:20	功能性食品與高齡健康：從基礎研究到飲食應用 主持人 黃延君 主任 (靜宜大學食品營養學系) 主講者 Chwan-Li (Leslie) Shen 沈傳利 博士 德州理工大學醫學院病理學教授兼研究副院長
15:20-15:40	茶敘
15:40-16:40	電子商務實現商務創新：以台灣好農為例 主持人 劉國有 院長 (靜宜大學資訊學院) 主講者 Yeh-Hung Chiang 江衍宏 董事長 台灣好農科技股份有限公司
16:40-	賦歸

指導單位：教育部資訊與科技教育司

114年度「精準健康產業跨領域人才培育計畫」

主辦單位：靜宜大學食品營養學系

協辦單位：中山醫學大學健康管理學院、靜宜大學資訊學院

報名連結



台灣食品科學技術學會
第55次會員大會暨研討會

***Foods for
Future***

未來食品

INVITATION

-  日期：2025 年 11 月 28 日 (五)
 -  地點：靜宜大學 任垣樓國際會議廳
 -  主題：Foods for Future 未來食品
 -  主辦單位：台灣食品科學技術學會
 -  承辦單位：靜宜大學食品營養學系
- 議程：

時間	內容
08:30-09:20	報到--繳費、領取收據及資料 領取選票與投票
09:20-09:30	歡迎與開幕式(任垣樓國際會議廳)
09:30-09:45	貴賓致詞
09:45-10:15	大會演講
10:15-10:30	茶點休息
10:30-12:00	會員大會--會務報告、提案討論、臨時動議
	頒獎
12:00-13:30	午餐/壁報論文展示/廠商得獎新產品展示/廠商展覽/投票結束
13:30-15:20	學生論文競賽發表
15:20-15:30	學生論文競賽頒獎/致謝及大會結束(發紀念品)/賦歸

專題演講

時間

任垣樓三樓國際會議廳

未來食品的加工技術與智慧生產

主持人：廖啟成 所長 / 食品工業發展研究所

13:30-
13:55

未來食品的原料選擇

謝孟甫 總經理 / 鈺統食品股份有限公司

13:55-
14:20

製造銀髮的食回樂趣

陳布倫 研發處協理 / 奇美食品股份有限公司

14:20-
14:45

工業4.0智能化工廠

江志強 總經理 / 聯華食品工業股份有限公司

14:45-
15:10

非加熱技術在未來食品之應用

李柏憲 副教授 / 靜宜大學食品營養學系

時間

任垣樓一樓任垣講堂

未來食品的研發與鏈結

主持人：國立高雄科技大學 / 謝淑玲 副校長

13:30-
13:55

便利商店鮮食供應鏈未來趨勢探討

黃正田 部長 / 全家便利商店股份有限公司

13:55-
14:20

永續食品研發與感官分析

郭琬媛 副教授 / Montana State University

14:20-
14:45

泡麵如何顛覆你的印象

陳建富 製造課技士 / 臺灣菸酒股份有限公司
嘉義酒廠

14:45-
15:10

甘酒究竟在紅什麼

賴沿佐 助理教授 / 靜宜大學食品營養學系

台灣食品科學技術學會 理事長 張永和
靜宜大學食品營養學系 系主任 黃延君

敬邀



台灣食品科學技術學會

**Taiwan Association for Food Science and
Technology**

地址：300 新竹市東區食品路331號（食品工業發展研究所）

電話：(03) 561-4601

傳真：(03) 561-4658

電子郵件：fst@firdi.org.tw

網站：<https://www.food.org.tw>



靜宜大學 食品營養學系

Providence University

Department of Food and Nutrition

地址：43301 臺中市沙鹿區臺灣大道7段200號

電話：04-2632-8001 #15031~15034

電子郵件：pu20230@pu.edu.tw

網址：<https://fn.pu.edu.tw>

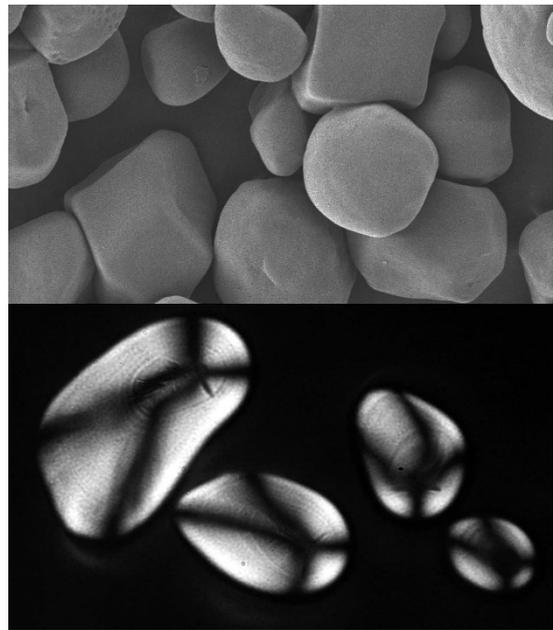


我所認識的澱粉

張永和

靜宜大學食品營養學系 特聘教授

“澱粉”對於多數人來說可能只是個用來勾芡的白色粉末，吃多了容易胖。而對食營系的學生來說，澱粉在體內會消化分解成葡萄糖，吸收後成為血糖，它是人類能量主要的來源。澱粉是我多年來研究的主要對象，它不只是白色粉末，不同來源的澱粉不僅顆粒大小不同，顆粒形狀也很大的差別，在偏光顯微鏡下澱粉顆粒可形成特殊的十字偏光，而這個偏光特性



也代表這個澱粉顆粒還是”生”的(天然澱粉)。有關澱粉的研究已經持續超過百年，它在生活上的應用也超乎大家的想像。

1. 理所當然是增稠劑

澱粉是由葡萄糖所聚合而成的親水性巨大分子，其分子量可達到104~105 kDa，這麼大的分子可以吸收大量的水並使溶液產生黏度，這個性質使澱粉成為構成食品系統的質地的主要成分之一。然而不同來源澱粉的性質不同，例如馬鈴薯澱粉可生成高黏度且澄清的糊，玉米澱粉所形成的糊則黏度較低也較混濁；糯性澱粉糊質地較黏，而高直鏈澱粉含量的澱粉糊較不黏，但糊冷卻後容易形成質地堅實的膠體。不同澱粉的性質不同，也使澱粉對不同食品的質地進行貢獻。

隨著食品加工技術的發展，市售食品種類日益增多，產品質地特性也越來越多樣化，然因大量生產的澱粉原料種類仍集中於少數作物來源(如

玉米、馬鈴薯、樹薯、小麥等)，以致天然澱粉無法因應眾多的食品質地特性需求。為增加澱粉性質多樣化，實務上以不同物理、化學及酵素等方法加以修飾澱粉，以提升其應用特性；例如醋酸酯化澱粉具糊透明度佳、糊化溫度低及保水性佳等特點，因此常用於麵類製品、冷凍食品、魚丸及水餃等製品。磷酸二澱粉具糊抗熱、酸及攪拌力之特點，也常用於麵類製品、火腿與香腸等食品強化其口感質地。乙醯化磷酸二澱粉糊則透明度高、低溫穩定性佳及吸水率高，常用於罐裝食品、醬汁、布丁、果凍等產品。修飾澱粉種類繁多，各類修飾方法與過程必需遵守規範，以合法的修飾劑及規範的添加量下進行修飾，所得修飾澱粉之修飾劑含量亦需符合標準，方可使用於食品中。

2. 也可以當成甜味劑

澱粉為多醣的一種，不具甜味，然而澱粉卻是很多食品甜味劑的原料。以澱粉為原料製作甜味劑最典型的製程就是酵素水解，澱粉經由澱粉酶水解及純化過程可以得到玉米糖漿、麥芽糖及葡萄糖等甜度風味各不相同的甜味劑。配合澱粉酶的降解，再將所得的葡萄糖以異構酶改變葡萄糖的分子構型，以生產果糖糖漿，這是我們生活中使用量僅次於蔗糖的甜味劑。而類似的原理也用於以澱粉為原料生產海藻糖，海藻糖雖亦會為人體所吸收並用於產生能量，但升醣指數較一般天然甜味劑低，另外具有結構安定不易造成梅納褐變反應等優點，為近年來新興的功能性甜味劑。

3. 當乳化劑也可以

天然澱粉並非乳化劑，但由於澱粉糊化後所形成的糊具有高黏度的特性，會讓乳化系統中油水分離速度減緩，因此在乳化食品系統中常有澱粉的存在。一般來說，澱粉的化學結構傾向親水性，然而經由導入疏水性基團就可以使澱粉同時有親水及疏水結構，進而具備乳化劑的特性，而辛烯基琥珀酸化澱粉就是因應乳化系統所製備出的修飾澱粉，它具有

一般修飾澱粉改善食品口感及質地的特性，並同時具有乳化劑的功能，使它可以使用在沙拉醬或植物基乳製品中取代傳統乳化劑，達到乳化製品口感調整及乳化安定之目的。

4. 也可成為膳食纖維喔！

抗性澱粉這個名詞在過去十年澱粉研究發展中一直是最熱門的名詞，因為它剛好趕上”愛吃怕胖”及”營養保健”的時代潮流。”抗性澱粉”是指澱粉經過腸胃道後難以消化或無法消化的部分，而這些無法消化的部分和膳食纖維一樣進入大腸後會被大腸內的菌群進一步發酵生成短鏈脂肪酸，可抗發炎及維護腸道黏膜完整。因此利用生物、物理、化學及酵素等方法提升澱粉中抗性澱粉含量以達到膳食纖維的功能的研究成為澱粉相關研究及產品開發的重點。目前以生物性方法利用基因篩選培養高直鏈澱粉含量澱粉的物種(如玉米、小麥、馬鈴薯等)，所得高直鏈澱粉於一般烹調或加工條件處理後仍具高含量之抗性澱粉，相關澱粉亦已商業化。而利用物理、化學或酵素處理等加工條件製備含抗性澱粉之商業化加工食品也越來越常見。抗性澱粉的應用需留意其於最終產品之含量，而非原始配方之含量，因為加工過程的高溫可能使其失去抗性澱粉之特性。

除此之外，澱粉也是生產難消化糊精的原料，它是澱粉經配合熱解處理、澱粉酶水解及純化所得到的水溶性的膳食纖維，易溶於水，不易被人體消化吸收，可以作為腸道益生菌的食物，改善腸道微生物菌相，並促進腸導蠕動。目前已用於保健食品、飲料、麵包、餅乾、糖果等食品中，以增加纖維攝取量，幫助維持腸道健康和消化道機能。

5. 如果不用來吃呢？

澱粉雖然廣泛存在於食品原料中，也是食品原料中主要的成分之一，然而在食品上的應用只是澱粉用一小部分。反而因為不是用於食品，澱粉的應用範圍甚至更大，因為要符合食用需求，澱粉的修飾需以食用安

全為前提，但在非食品的應用則讓澱粉修飾的彈性大大的增加。以下簡單列出一些澱粉在非食品工業的應用例子

- A. 化妝品工業：澱粉在化妝品工業中主要用於增稠、穩定配方，並改善產品的觸感和質感。修飾澱粉可以作為增稠劑和穩定劑，幫助化妝品配方保持穩定和均勻的狀態，防止成分分離。澱粉具有良好的吸油性和吸收力，可以使化妝品產品的觸感更加柔軟、細緻和絲滑。修飾澱粉也可以幫助化妝品產品更好地附著於肌膚表面，並防止因出汗而產生的脫妝問題，保持妝容的持久性。此外，修飾澱粉亦可以作為滑石粉的替代品，使滑石粉原料有另一個更健康及安全性的選擇。
- B. 醫藥工業：澱粉在藥物製劑中可作為載體、包埋藥物、控制釋放、調整藥物口感等。澱粉在錠劑中可幫助穩定藥物，延長藥品保質期，亦可用於形成錠劑的保護膜，防止藥物受到光、氧、濕等外界環境的影響。澱粉或修飾澱粉可作為藥物製劑的載體或包埋材料，使藥物在腸道中釋放，或保護敏感的藥物成分免受胃酸破壞，並進一步用於客製化控制藥物的釋放速度和劑量。此外，澱粉也可以用於調節藥物的口感和顏色，使藥物更容易被患者接受。
- C. 造紙工業：澱粉在造紙工業中應用廣泛，最主要可用於內上膠劑和外上膠劑提高紙張的強度、表面品質和印刷適性。澱粉還能改善紙張的吸水性、抗張強度和柔韌性，也可增強紙張纖維之間的結合力，提升紙箱、包裝紙類需要多次重覆折疊的紙張耐撕裂性及耐折性等。在紙張表面，澱粉能改善紙張表面的平滑度、光澤度，使紙張更適合印刷和書寫。此外，澱粉的親水性可增加紙張的吸水性，因此適用於衛生紙、餐巾紙等需要良好吸水性的紙張。而化學修飾澱粉可改善紙張的表面張力，減少水分和油脂的

滲透，使紙張具有更好的防水性和防油性。

- D. 紡織工業：澱粉在紡織工業中的主要應用是作為上漿劑，澱粉糊料塗覆在紗線表面可以保護紗線，降低斷頭和起毛的風險，賦予紗光滑的表面，使得紗線在織布過程中更加順暢，改善其可織性，提升織物的表面光澤和手感，並提高織物品質。除此之外，澱粉也可作為印花糊料，可幫助印花顏料在織物上穩定和著色，改善印花效果的清晰度和耐磨性，而不同的修飾澱粉則可用於不同印花材料和工藝的需求。
- E. 建築工業：澱粉在建築工業上的應用主要作為石膏板的黏合劑及建築工程的防塵劑使用。澱粉可與石膏混合，用於生產石膏板、天花板等建築材料，澱粉可以使石膏板原料具有良好的粘結性，進而提升製品強度和穩定性，和改善石膏板的表面光潔度及耐水性和耐濕性。作為防塵劑，澱粉具有的黏著性和良好的成膜性可有效抑制粉塵的揚起，使建築工程中的粉塵沉降，改善空氣品質。
- F. 生物塑膠工業：澱粉在生物塑膠工業上可以作為原料或添加劑，用於生產各種可生物降解的塑膠製品，如包裝材料、食品容器、耐久產品等。目前在生物基塑膠使用最多的材料為聚乳酸 (PLA)，其原料即為澱粉，PLA 是澱粉可經由發酵轉換成乳酸再聚合成。澱粉也可以作為一般塑膠的填充劑，降低成本和增加材料剛性。此外，澱粉塑膠的成膜性可應用於薄膜、可溶性薄膜、包裝袋、麻袋及緩衝材的製作。
- G. 鑄造工業：澱粉在鑄造工業中的應用主要是作為砂型鑄造的結合劑，可以增加砂型和砂芯的濕強度，並改善砂型的可塑性，使鑄造更加穩定和精確。修飾澱粉可與砂子的表面結合，形成網狀結構，提升砂型的成形及強度，防止砂型在澆鑄過程中被熔融金屬

沖擊而破裂或在澆鑄過程中出現裂縫或缺陷。部分修飾澱粉可使砂型具有良好的透氣性，避免在澆鑄過程中產生氣孔或氣泡。修飾澱粉的使用亦可減少砂型的粉塵，保護工人健康和環境安全。除了在砂型鑄造中的應用外，修飾澱粉亦可用在鑄造合金和特殊鑄件的過程中，幫助控制熔體流動及改善鑄件表面品質等。

澱粉之所以可以用於各種工業上主要歸因於以下幾點，第一、澱粉容易取得，因為廣泛存在於植物中，並有商業化的純化澱粉生產。第二、澱粉是對人體及環境無害、是可再生且可生物分解的材料，較無原料短缺或廢棄物無法處理的問題。第三、澱粉的成本低廉、易取得。同時具備這三項優點，讓澱粉的應用多而廣，這也是為什麼這麼長時間下全世界仍有眾多學者針對澱粉這個材料進行研究的重要原因。



113 學年度第二學期專題演講

日期	演講者/演講題目
114 年 3 月 20 日	高雄科技大學副校長 謝淑玲特聘教授(系友) 成就你的非凡未來
114 年 4 月 24 日	芎儂食品股份有限公司 胡斯雲經理(系友) 團膳營養師職業分享
114 年 5 月 15 日	聯華食品生產二部 吳元喜部長(系友) 碌與路
114 年 5 月 15 日	臺中市食品藥物安全處 林建谷稽查員(系友) 食品法規與稽查案例分享

日期：114 年 3 月 20 日

講者：高雄科技大學副校長 謝淑玲特聘教授

講題：跨出職涯第一步準備最棒的自己

摘要：謝教授首先引導學生思考「未來學習」的重要性，透過全球學習模式的比較，強調跨領域思維、整合能力與創新精神對未來競爭力的影響。她分享了不同國家教育方式的優勢，如歐美的討論式學習、印度的應試文化，以及猶太族群的批判思考方式，鼓勵學生培養主動學習的習慣。接著，謝教授詳細介紹檸檬科技的高值化應用，包括檸檬發酵物在調節脂質代謝、減少脂肪累積及促進健康方面的功效。她強調檸檬副產物（如檸檬皮、果渣）的二次利用技術，透過發酵、精油萃取與生物轉化，開發具有抗氧化、抗發炎與調節血脂的功能性產品。此外，謝教授展示了團隊在檸檬相關食品與保健品開發上的最新成果，包括檸檬氣泡水、檸檬飲料條、法式檸檬軟糖及檸檬發酵保養品等。她特別說明如何透過科技強化產品穩定性與功能性，使其具備市場競爭力。



日期：114 年 4 月 24 日

講者：芎儂食品股份有限公司 胡斯雲經理

講題：團膳營養師職業分享

摘要：本系畢業校友~芫儂食品股份有限公司/經理胡斯雲，返系與同學分享團膳營養師的職涯歷程，其中包括求學經歷、國考考照過程、就業思考方向、公司的選擇等，並勉勵同學在工作中仍要不斷地成長，創造自我價值。另外，由於也供餐到偏鄉，協助偏鄉學校，因而感受到營養師的工作是有愛、有意義、對社會有貢獻的工作。相信本次演講，對於在學同學應有極大的啟發。



日期：114 年 5 月 15 日

講者：聯華食品生產二部 吳元喜部長

講題：碌與路

摘要：邀請優秀系友回母系演講，分享業界新知、求學與就業心路歷程、現行法規概況，以及稽查過程中的經驗與困難。聯華食品吳元喜部長為本系傑出系友，與同學分享在求學期間，應保持樂觀積極的心態，與良好的運動習慣。而求職過程並非一帆風順，每次的工作與努力都不會白費，獲得充實自己的養分，在適當的機緣下就會開花結果。吳元喜部長同時從公司高層角度說明，求職者應該具備的態度與人格特質，鼓勵同學們到聯華公司實習與磨練。



吳元喜部長與黃延君系主任合影



吳元喜部長分享食品工廠管理的經驗

日期：114年5月15日

講者：臺中市食品藥物安全處 林建谷稽查員

講題：食品法規與稽查案例分享

摘要：林建谷稽查員為臺中西屯區的第一線稽查員，深入淺出的介紹國家食品法規與食安五環的內容，並帶領同學們從第一線角度來認識稽查工作。由於稽查工作時常會接觸到非法業者，因此須隨時保持警惕，注意周遭環境，時刻保護自身安全，是非常特別的演講體驗。



林建谷稽查員與黃延君系主任合影



林建谷稽查員分享稽查案例

113 學年度第二學期教學活動

時間	活動名稱
114 年 3 月 10 日	智慧食品研發：AI 對話機器人在高齡食品開發中的應用
114 年 3 月 21 日	探索人體健康與智能醫療-霧峰菇類產學館及白蘭氏健康博物館參訪
114 年 5 月 07 日	銀髮輕食創意料理競賽
114 年 5 月 15 日	高齡營養與 AI 的交集：從理論到實作
114 年 5 月 17 日	生理學校外大體教學
114 年 5 月 22 日	創新衛教：運用 AI 工具製作高齡者食品營養影片
114 年 6 月 12 日	客觀結構式臨床技能評估（簡稱 OSCE）工作坊
114 年 2~6 月	向日葵種子隊至尚恩幼兒園-沙鹿兒福館
114 年 2~6 月	銀髮科普活動「銀養健康圈，肌不可失」

活動名稱：智慧食品研發：AI 對話機器人在高齡食品開發中的應用

時 間：114 年 03 月 10 日

內容摘要：本工作坊旨在探索人工智慧 (AI) 於食品領域中的應用，特別聚焦於高齡食品的開發與需求分析。隨著高齡化社會的到來，AI 技術在食品研發與個人化營養設計中能發揮重要作用，尤其是在減少實地訪問與調查活動的情況下，通過對話機器人等工具深入挖掘高齡者的需求與痛點。本工作坊探討 AI 如何進行高齡者食品偏好分析、預測營養需求，並設計智慧對話機器人，以協助高齡者更便捷地獲取所需的食品與營養資訊。



活動名稱：探索人體健康與智能醫療-參訪健康食品公司及菇類產學館

時間：114年03月21日

內容摘要：本次活動連結生理學(二)和生理學實驗。由任課老師-黃延君老師帶領有修習生理學(二)和生理學實驗課程之學生前往霧峰菇類產學館及白蘭氏健康博物館參訪，利用參訪地點之特色，使同學更加了解平時上課的教學內容。「霧峰菇類產學館」富含各種菇類的產品、標本，及其相關資料。展示內容如真菌/菇類/高等真菌解說、文獻紀錄中的菇類、臺灣菇類大事記、霧峰菇類產業、吃菇/菇類研究/菇類藝術花園、共創新局以及螢光菇館。其中介紹到有關「吃菇」有助於人體保健，菇類服含許多膳食纖維，可促進腸胃道蠕動，連結到生理學中的人體消化循環機制。自古「喝雞湯養生」的觀念主要重點在於「蛋白質」，因為蛋白質對於全身生理機能、代謝、免疫系統都很重要。人們可藉由補充雞精攝取優質蛋白質搭配上均衡飲食，有助生長發育並且調節生理機能。且雞肉中的蛋白質經過滴煉、蒸煮後，其中的白胺酸、異白胺酸及纈胺酸等三種支鏈胺基酸(BCAA)，可幫助提振精神、增強體力。白蘭氏雞精觀光工廠身為台灣的健康食品工廠巨擘，將寓教於樂融合於設施中，內含多媒體互動式之展示設施，透過科技了解健康概念。廠內透明參觀走道可清楚看到雞精生產過程，了解雞精完整的製作過程，從雞湯去油、真空濃縮、充填殺菌到包裝等步驟，都能一覽無遺。



活動名稱：銀髮輕食創意料理競賽

時 間：114 年 5 月 7 日

內容摘要：同學們以「低碳飲食」和「輕食養生」為概念，融入對銀髮族的關懷，設計出一道道兼具美味與健康的創意點心。他們巧妙運用天然蔬果，結合穀類及堅果，讓長輩們在享受美食的同時，也能獲得滿滿的營養與活力。二年級的同學們發揮無限創意，設計出八款獨具特色的點心：燕麥芋頭糕、元氣香蕉泥胚穀棒、田園金薯塔、陽光檸香香蕉派、會會優果陷阱、黃金燕麥塔、芋見金豆豆、薯泥黃瓜捲，每道料理都嚴格控制在 300 大卡以內，成本更控制在 40 元以下，展現了他們對飲食環境友善的用心，以及對銀髮長輩健康的細膩照護。透過天然的色彩與豐富的口味，相信這些創意點心一定能擄獲長輩們的味蕾！前三名得獎作品分別為芋見金豆豆、田園金薯塔、陽光檸香香蕉派。



活動名稱：生理學校外大體教學

時 間：114 年 05 月 17 日

內容摘要：本次活動連結生理學(二)及生命期營養課程。課程內容分為五大主題：骨骼(20 分鐘)、生殖器及下肢(20 分鐘)、消化器官及泌尿系統(20 分鐘)、循環系統(20 分鐘)、神經系統(20 分鐘)，中間有 10 分鐘休息時間及最後的結語時間，共計 2 小時。首先班上同學分為 5 組，解剖室共有 5 位大體老師，由 5 位醫學系老師及學長進行教學。首先直接切入主題，各組同學就位並由學長姊開始講解說，一個主題 20 分鐘，時間到即移動到下一個主題，以此類推。骨骼主要講解骨骼如何支撐人體及輔助運動。消

化器官除了主要講解腹部器官及肌肉分布，還補充說明如何分辨大/小腸、空/迴腸等。生殖器主要說明人體的生殖器官。神經系統主要說明神經與肌肉的連動。循環系統主要講解心臟及人體血管分布。最後由老師介紹大體老師之來源及流程，使同學了解大體老師的奉獻精神及其珍貴性。本次活動除了由講解的老師及學長姐帶入生理學、組織學及臨床相關專業知識，同時也透過課間問答讓同學對人體器官及組織有更多的認識。透過本次活動，同學們能對講師提及的人體結構等主題有更深入的了解，同時也增加對此領域或在社區、臨床應用方面實務與理論的結合，以利日後進入社區對幼兒或家長進行衛教並提供服務。



活動名稱：創新衛教：運用 AI 工具製作高齡者食品營養影片

時 間：114 年 05 月 22 日

內容摘要：本工坊旨在探討人工智慧 (AI) 如何輔助食品營養教育，特別針對高齡者的食品營養衛教。隨著 AI 技術的快速發展，AI 影片製作工具能有效提升食品營養教育的效率與精準度，解決傳統影片需重製或修改時要花許多時間。本工坊展示如何運用 AI 製作營養衛教影片，專門針對高齡者的需求，讓高齡者更容易理解與接受健康資訊，最終提升其生活品質與健康水平。



活動名稱：客觀結構式臨床技能評估 (簡稱 OSCE) 工作坊

時間：114 年 06 月 12 日

內容摘要：為增進營養相關科系學員進行校外實習前具備臨床營養諮詢與衛教技能，藉由童綜合醫院營養治療科 OSCE (Objective Structured Clinical Examination 客觀結構式臨床技能評估) 教案執行，透過標準病人 (長者) 進行飲食諮詢與營養衛教，以 OSCE 工坊的方式協助學生與長者病人互動，將理論與實務知識結合，增進未來進入營養相關職場時，提供正確的營養診斷能力，繼而提升職場就業競爭力。



活動名稱：向日葵種子隊至尚恩幼兒園-沙鹿兒福館

時間：114 年 02 月至 06 月

內容摘要：本學期黃延君老師帶領營養組同學進行專業服務學習「向日葵種子隊」至尚恩幼兒園-文森幼兒園-新欣園幼兒園-沙鹿兒福館，總計 7 次，服務 103 人次。讓同學們透過專業服務學習，過程中加深專業之應用能力。主題內容包含營養小尖兵(營養均衡)、母親的微笑(母親節)、壞蛋說掰掰(疾

病預防)、鈉麼厲害(鈉攝取)、閃耀的雙眼(視力保健)、鈣鈣小尖兵(鈣質攝取)、神奇百寶袋(消化系統)。



活動名稱：銀髮科普活動「銀養健康圈，肌不可失」

時間：113年8月~114年6月

內容摘要：陳淑茹老師帶領種子教師團隊進行銀髮科普活動「銀養健康圈，肌不可失」至清水、沙鹿、梧棲、龍井、大肚、烏日、大甲與彰化地區社區發展協會，以衛教科普方式，藉此傳遞營養保健相關知識。總計42次，服務1062人次。讓種子教師們於服務中加深專業之應用能力。主題包含肌少症講座、減糖烘焙製作、綠拿鐵製作及AI健康管理課程。





JUNIA ISA

113年度學海飛颺獎學金心得

靜宜大學食營系-法國 Junia ISA 雙聯

國外研修成績: 13.83; 短片時間及標題: 學海飛颺里爾交換分享(4:09)



目錄

<u>學海飛颺學生出國研修心得報告內容大綱</u>	3
1. <u>緣起</u>	4
2. <u>研修學校簡介</u>	6
3. <u>國外研修之課程學習(課內)</u>	8
4. <u>國外研修之生活學習(課外)</u>	11
5. <u>研修之具體效益</u>	11
6. <u>感想與建議</u>	12
7. <u>影片連結</u>	12

學海飛颺學生出國研修心得報告內容大綱

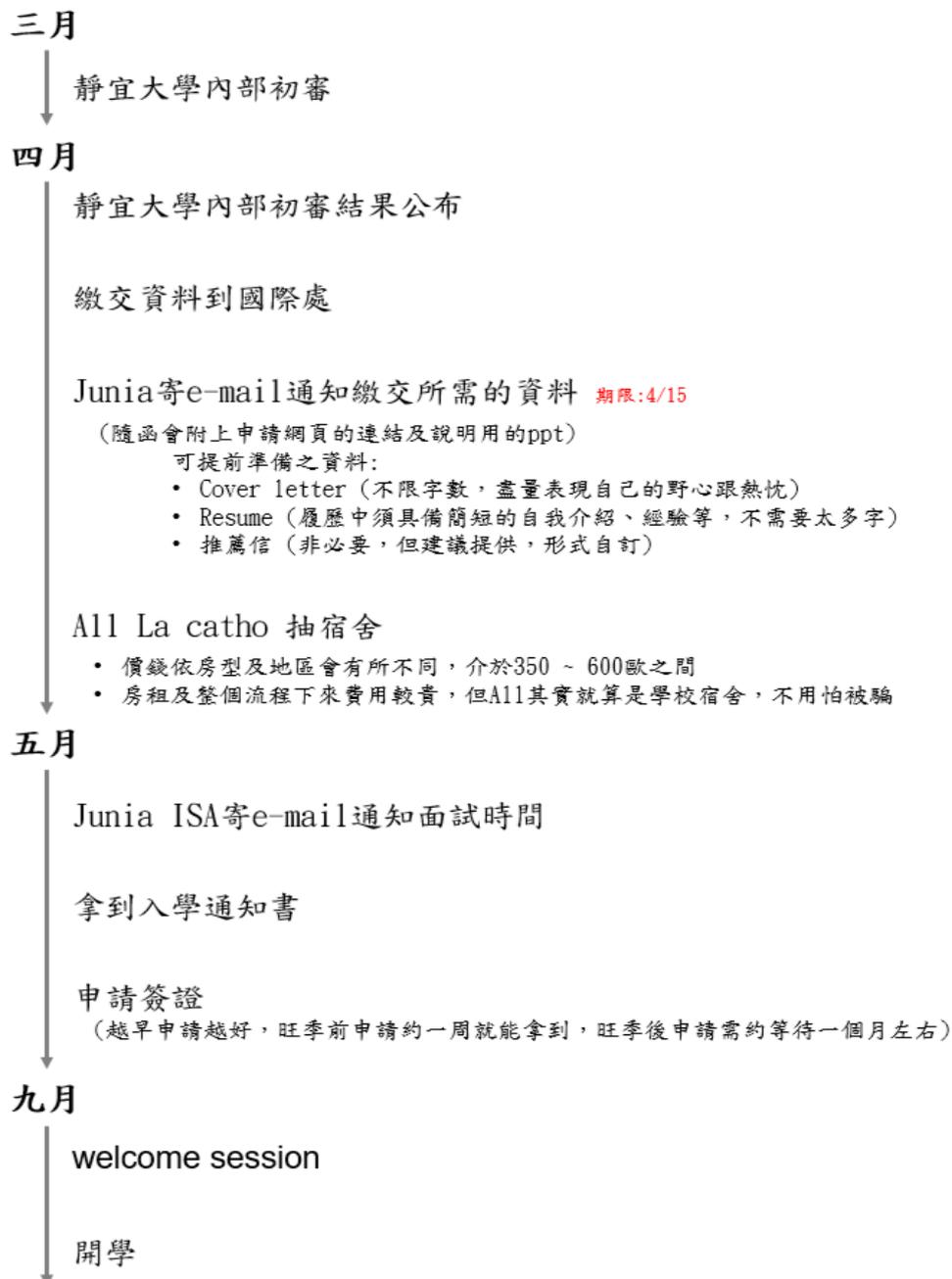
獲補助年度	112 年度
薦送學校、系所、年級	靜宜大學 食品與營養系食品四
中文姓名	鄧淑憶
研修國家	法國
研修學校	Junia ISA
國外研修成績	13.83
短片時間及標題	學海飛颺里爾交換分享(4:09)
<ol style="list-style-type: none">1. 緣起<ol style="list-style-type: none">1.1 申請原因1.2 申請時間線1.3 住宿1.4 簽證申請2. 研修學校簡介<ol style="list-style-type: none">2.1 里爾簡介2.2 學校簡介3. 國外研修之課程學習(課內)<ol style="list-style-type: none">3.1 welcome session3.2 正式課程3.3 評分方式3.4 實習4. 國外研修之生活學習(課外)<ol style="list-style-type: none">4.1 學生餐廳4.2 交通5. 研修之具體效益6. 感想與建議7. 影片連結	

1. 緣起

1.1 申請原因

我在入學前就有注意到學校的本方案，所以當我在選擇學校時才選擇就讀本校，入學後也一直以去 Junia ISA 研讀雙聯學位為目標努力。Junia ISA 對於實務方面的訓練很扎實，這是在台灣的大學比較難有的經驗。

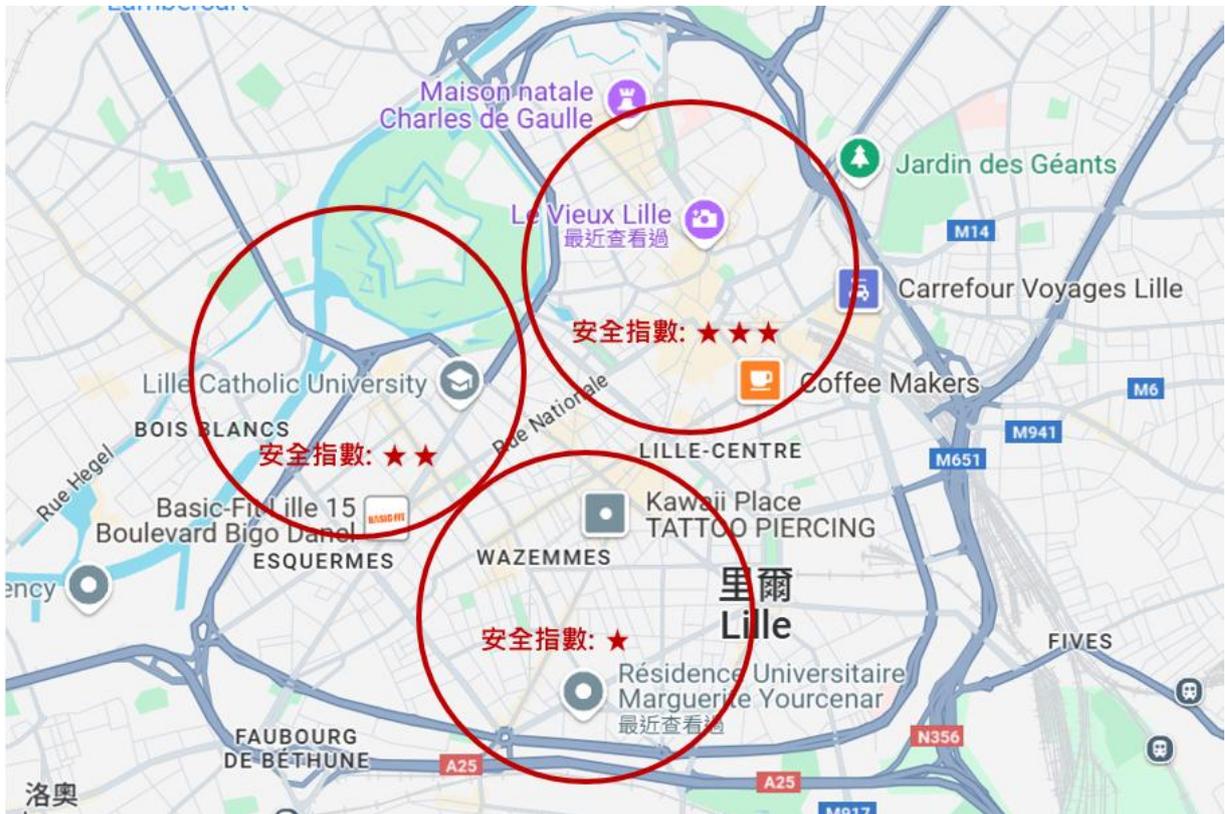
1.2 申請時間線:



在申請的過程中，常常會需要較長的等待時間，像是我從繳交完成申請資料到收到面試通知就等了一個多月，拿到入學通知的時候又過了一周。

1.3 住宿

因為學校裡面沒有自己的宿舍，所以宿舍是跟第三方機構合作出租的。學校建議的租房網站主要有兩個，Livingfrance 及 All La Catho。All La Catho 是跟學校合作的第三方租房機構，整體流程的價格較貴，但比較有保障，不用擔心被詐騙。Livingfrance 則是類似591租屋網的網站，找租屋處很方便，整體價格也較 All La Catho 低一些，但因為是房東或房仲出租的，所以要小心有詐騙。



上圖是里爾個區域的安全指數，挑選租屋處的時候可以參考一下，另外比較有名的危險區域是 Robaix 及 Wazemmes。但我自己是住在 Wazemmes 南邊一點的 Porte de Postes 附近，危險程度我個人覺得還好，確實會比市中心亂一點，但如果與 Wazemmes 相比的話安全一些，且因為 Porte de Postes 是里爾第二大的轉運站，所以交通方面很方便。

1.4 簽證申請

簽證申請的旺季大概是7、8月，所以要申請簽證的話最好在6月中之前送出申請。網路上都有很多教學可以查詢，這裡就不再贅述。

2. 研修學校簡介

2.1 里爾簡介

里爾天主教大學位於巴黎以北最大的城市的里爾，地理位置靠近比利時，與英國的距離也很近，因此又有歐洲的十字路口之稱。里爾一年中最冷的月份是一月，但就算是一年中最冷的月份也很少下雪，但常常下雨或雨加雪，偶爾還會下冰雹。真的遇見下雪了通常也不太會形成積雪，但是會造成地面結霜，所以還是要帶一雙能夠防滑的鞋子。

2.2 學校簡介

Junia 是由里爾天主教大學大學中的 ISA、ISEN 以及 HEI 三個學院所組成，而 ISA 過去又稱為 ISALille，ISALille 前身為里爾高等農業學院，並在 2018 年 9 月 1 日認證為法國高等教育體系中的「大學校」，是法國可授予工程師文憑的 205 所學校之一。

它由法國農業部授權的一個專注於農業工程的機構組成。應農業專業組織的要求於 1963 年創建，學校的使命有兩個：教育和研究。里爾 ISA 是法國生命科學研究教育與研究網絡 France Agro 3 的 4 所學校之一。

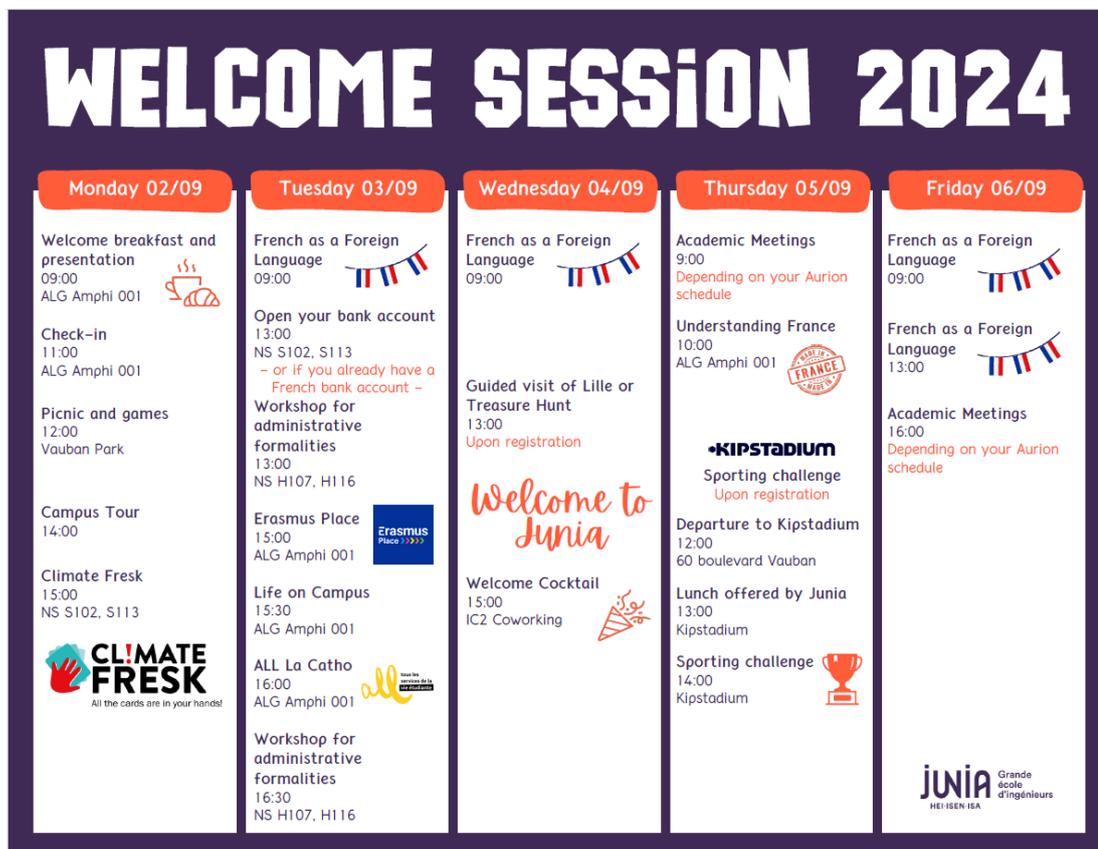
Junia 非常注重實習，要取得畢業資格須先實習滿九個月。且 Junia 為了讓學生練習出社會後的情形，所以實習的公司、工作等等都是自己找，工資、工作時間等等也需要自己跟實習公司談，Junia 的職涯中心會藉由課程確保每個學生都能具備找工作時所需要的一切技能。實習的公司可以是任何國家的任何公司，但須與你的專業領域相關。



Junia 的教學樓總共有六棟建築，有部分的教學樓仍在建造中，以及一棟學生餐廳，學生餐廳內有三間部一樣的餐廳可以選擇。在 ALG 的內部有一個小型的圖書館，地圖左下的 BU 則是里爾天主教大學各學院共用的總圖書館。每個教學樓都會有一個區域是提供學生吃午餐的公共區域。

3. 國外研修之課程學習(課內)

3.1 welcome session



WELCOME SESSION 2024

Monday 02/09	Tuesday 03/09	Wednesday 04/09	Thursday 05/09	Friday 06/09
<p>Welcome breakfast and presentation 09:00 ALG Amphi 001</p> <p>Check-in 11:00 ALG Amphi 001</p> <p>Picnic and games 12:00 Vauban Park</p> <p>Campus Tour 14:00</p> <p>Climate Fresk 15:00 NS S102, S113</p> <p>CLIMATE FRESK All the cards are in your hands!</p>	<p>French as a Foreign Language 09:00</p> <p>Open your bank account 13:00 NS S102, S113 - or if you already have a French bank account -</p> <p>Workshop for administrative formalities 13:00 NS H107, H116</p> <p>Erasmus Place 15:00 ALG Amphi 001</p> <p>Life on Campus 15:30 ALG Amphi 001</p> <p>ALL La Catho 16:00 ALG Amphi 001</p> <p>Workshop for administrative formalities 16:30 NS H107, H116</p>	<p>French as a Foreign Language 09:00</p> <p>Guided visit of Lille or Treasure Hunt 13:00 Upon registration</p> <p>Welcome to Junia</p> <p>Welcome Cocktail 15:00 IC2 Coworking</p>	<p>Academic Meetings 9:00 Depending on your Aurion schedule</p> <p>Understanding France 10:00 ALG Amphi 001</p> <p>KIPSTADIUM Sporting challenge Upon registration</p> <p>Departure to Kipstadium 12:00 60 boulevard Vauban</p> <p>Lunch offered by Junia 13:00 Kipstadium</p> <p>Sporting challenge 14:00 Kipstadium</p>	<p>French as a Foreign Language 09:00</p> <p>French as a Foreign Language 13:00</p> <p>Academic Meetings 16:00 Depending on your Aurion schedule</p> <p>JUNIA Grande école d'ingénieurs HEI-ISEN-HEA</p>

welcome session 會幫助學生辦理在法國留學時需要的手續，像是開戶、健保申辦及完成學校的註冊資料等等。同時也能夠讓你在正式課程開始前就多認識一些同學，再加上因為 welcome session 是 Junia 中的三個學院共同舉辦的，所以也能認識一些正式上課後幾乎不太會再見到面不同學院、班級的同學。

3.2 正式課程

正式課程的第一、二周是銜接課程，因為班上的同學都來自不同的國家，目的是為了確保大家都有差不多程度的技能。銜接課程主要有 Scientific communication 及 Introduction to data analysis 兩門課，前者的教學內容是教導如何查詢資料及如何製作科學性的論文、報告等等。後者則是介紹之後的課程中常會用到的 excel 功能、方程式等等。

銜接課程結束後就會開始上正式課程，正式課程又分為 UEC、UEL 跟 Project 三種，

UEC 是指短期課程，大約一到兩個月就會結束。而 UEL 及 Project 則是指長期課程，會上三到四個月。



3.3 評分方式

上課及評分的方式會因老師不同而有所不同，但課程中都會有很多討論及小組或個人報告，並且報告成績雖然佔比很重，但不會等於期末考成績。有些課程就算有書面加口頭報告，還是會有紙本的期末考。在法國，成績的總分不是 100 分，是 20 分，且及格分數為 10 分。但通常教授評分 14 分以上就已經是佳作了，16 分以上大概是接近優等的等級，而 18 分就可以說是滿分了，20 分則是代表你的表現超出教授的預期很多很多。

ISA Food science 的畢業條件是四學期必須各修滿至少 30 學分，總共 120 學分，且完成至少三個月的暑期實習，再加上至少六個月的正式實習，總共九個月的實習。並且法文程度須達到 B1 的程度才能畢業。

3.4 實習

實習必須在公司或私人的實驗室進行，不能在學校內部的實驗室或公家機關的實驗室進行。但是實習的公司可以是任何國家的任何公司，但實習負責人須為主管階級，且工作內容須符合以下幾項條件：

- 掌握科學、技術、經濟和管理的內容
- 使用適當的工具進行分析和諮詢任務
- 收集、處理資訊和資料並提出適當的解決方案
- 以適當的方式呈現報告（針對不同的受眾）
- 融入工作團隊，運用人際溝通和適應職場並展現職業道德
- 展現主動性和獨立性
- 積極主動，發揮創造力、預測能力及展現想像力
- 思考別人為何提出批評的能力

實習又分為第一學年到第二學年間暑假的暑期實習 (9 學分)及第二學年的二月至九月間的正式實習 (30 學分)。暑期實習必須實習至少三個月，而正式實習則必須實習至少六個月，總共九個月。如果來不及在五月底前找到暑期實習，也可以在第二學年的二月進行。但是有一點需要特別注意，因為法國的法律規定實習時長不得在同一公司連續超過六個月，所以在第二學年下學期才進行實習的話，三個月的實習跟六個月的實習必須在不同間公司進行。可是如果是在暑假時進行實習，暑期實習與正式實習的中間必須回學校上課，因此就可以在同一間公司進行暑期實習跟正式實習。每次實習結束都須向學校繳交報告。

以往學校暑期實習是須至少兩個月，但今年改成須至少三個月，且因法國法律規定，在同一企業實習滿三個月的話，公司應支付薪水。所以國際學生要在法國境內找到實習就變的非常不容易，學校也建議國際學生在周邊國家，如比利時、義大利等等國家尋找實習機會。

4. 國外研修之生活學習(課外)

4.1 學生餐廳

學生餐廳都在 All 的機構內，總共有五家不同風格的學生餐廳。價格都是 3.3 歐，主廚特餐會貴一點，大約在 5 歐左右。

4.2 交通

里爾的交通卡叫做 PASS PASS 分為月票跟一次票兩種票種，一次票一張是 1.8 歐，月票是一個月 31.5 歐。由於我住得比較遠，所以我都是直接買學生月票。想要購買學生月票的話要先到車站的服務處辦理實名卡，之後就可以在加值機直接儲值隔月的月票。一次票也可以一次買十張，會比一張一張買便宜，而且學生票的話還有另外的優惠。



5. 研修之具體效益

- 認識到歐洲及法國在食品上的法律規定以及不同的加工過程
- 認識了很多來自不同國家的朋友、不一樣的文化
- 學會了如何獨自一人解決問題
- 法文跟英文都進步很多

6. 感想與建議

早點辦理各項事務，越早處理越好，因為法國的行政速度真的很慢。建議在去法國之前，法文至少要有台灣的 A1 到 A2 之間的程度再交換比較好，不然上法文課會很吃力。如果想在歐洲到處旅遊的話建議交換就好，不要申請本專案，因為課真的很多、很密集。而且 Junia 非常的重視出席，請假辦法也很複雜不容易申請，所以能不要缺席就不要。

7. 影片連結

https://youtu.be/Duwpl9V_dXI



1. 李柏憲副教授榮獲院績優導師、陳淑茹副教授榮獲院教學優良教師。
2. 114 年度「精準健康產業跨領域人才培育計畫」夥伴學校案，已獲教育部同意補助，計畫期程:自 114/02/01-115/01/03。
3. 114 學年度「補助大專校院辦理就業學程計畫」-食品技師精進賦能暨碳足跡管理實務學程已獲勞動部同意補助。
4. 食營博五葉佳雯營養師榮獲中華民國營養師公會全國聯合會 114 年 6 月 29 日頒發營養師傑出貢獻獎!



5. 李柏憲副教授的專業指導下，食營博二莊淞洋同學榮幸代表臺中市出賽「全國 114 年度農業經營管理經驗分享暨全國農業達人選拔」，本次榮耀不僅展現了莊淞洋對於農業經營管理的深厚實力更融入了食品創新精神，也代表臺中市在全國舞台上嶄露頭角，為臺灣農業注入嶄新的希望與力量。





6. 李柏憲老師指導食營碩一吳敏瑄同學參加長庚科技大學舉辦113學年度食品與健康科技研討會超濃縮研究短講競賽榮獲第三名。



7. 「113學年度第17屆蓋夏社會服務獎」獲獎，營養四朱淑雅榮獲績優社會服務學生獎 畢業志工獎，食營碩三王昀暄榮獲績優社會服務學生獎個人獎特優及靜滄青銀共學好生活向日葵種子隊榮獲績優社會服務學生獎團隊獎。
8. 114/05/29 奇美食品營運長及多位主管親赴靜宜大學與師生進行交流活動，對學生的研發成果高度肯定，並期待進一步展開產學合作。



9. 114年5月7日理學院聯合成果展舉辦輕食料理創意競賽，前三名得獎作品分別為芋見金豆豆、田園金薯塔、陽光檸檬香蕉派。



10. 114 年度營養師實習授袍典禮於 114/05/17 舉行，為 31 位將於 6 月起前往全國不同醫院進行為期近 3 個月(432 小時)實習的學生進行授袍，典禮中不僅食品營養學系教師給予祝福外，更邀請中華民國營養師公會全國聯合會理事長郭素娥營養師、台中市營養師公會新任理事長葉佳雯營養師、前台中榮民總醫院營養部主任謝惠敏營養師以及彰化基督教醫院營養部副主任游欣亭營養師蒞臨，給予實習生授袍與勉勵。



11. 食營系系友錄取 114 年第一次營養師考試共 13 人，113 年 6 月畢業生：陳亮諺、洪唯真、楊馥瑄，侯曉晴 (11306 碩畢)、魏筠臻(11205 碩畢)、陳美合(11106 畢)、陳怡汶(10806 畢)、劉旻炘 (11106 畢)、楊立新(10906 畢)、賴郁欣(11106 畢)、蔡雨瑄(11206 畢)、林依靖 (11106 畢)、湯家綾(11006 畢)。
12. 114 學年度學士班學生修習碩士班課程甄選錄取共 5 位同學，名單：林岱瑩、沈以蓁、吳羽辰、林祐琪、白聿婷。
13. 畢業生考取 114 學年度研究所



姓名	錄取學校-系所-正取/備取
食品四 王姿涵	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取
食品四 吳采勳	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取 海洋大學 食品科學系碩士班 正取
食品四 周芷寧	海洋大學 食品科學系碩士班 備取(已獲錄取) 中興大學 食品安全研究所 備取(已獲錄取)
食品四 高士哲	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取
食品四 張雅晴	中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 正取 成功大學 食品安全衛生暨風險管理研究所 備取(已獲錄取) 陽明交通大學 食品安全及健康風險評估研究所 備取
食品四 連芸婷	海洋大學 食品科學系碩士班 正取 中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 備取(已獲錄取) 成功大學 生物化學暨分子生物學研究所 備取
食品四 陳孝穎	嘉義大學 食品科學系碩士班 正取
食品四 陳郁婷	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取 嘉義大學 食品科學系碩士班 備取(已獲錄取)
食品四 陳書綺	中興大學 分子生物所 備取(已獲錄取) 中興大學 生物醫學所 備取 中正大學 生物醫學科學系碩士班分子生物組 備取(已獲錄取)
食品四 陳梓宸	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取 嘉義大學 食品科學系碩士班 備取(已獲錄取)
食品四 黃美端	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取 嘉義大學 行銷與觀光管理學系行銷管理碩士班 正取
食品四 蔡翊菘	海洋大學 食品科學系碩士班 備取(已獲錄取)
食品四 賴昱亘	海洋大學 食品科學系碩士班 正取 嘉義大學 食品科學系碩士班 正取 中興大學 食品暨應用生物科技學系碩士班 備取 中正大學 生物醫學科學系碩士班分子生物組 備取
食品四 魏惶兒	靜宜大學 食品營養學系碩士班 正取 嘉義大學 食品科學系碩士班 正取
營養四 吳庭慧	輔仁大學營養系碩士班 正取
營養四 張祐瑜	國立台灣師範大學 營養科學碩士學位學程 正取 中山醫學大學 醫學研究所 丙組 正取 中山醫學大學 營養學系碩士班 正取 中國醫藥大學 營養學系碩士班 正取



姓名	錄取學校-系所-正取/備取
	國立中央大學 生命科學系碩士班 備取 國立中正大學 生物醫學科學系碩士班分子生物 備取 台北醫學大學 保健營養學系碩士班 備取
營養四 邱滄琳	國立臺灣大學生化科技學系碩士班 備取 國立清華大學生醫工程與環境科學院碩士班 備取 國立成功大學生命科學系碩士班甲組生物醫學 備取(已獲錄取) 國立中興大學生物醫學研究所 正取 國立中興大學食品暨應用生物科技碩士班 備取
營養四 涂柔仔	國立台灣師範大學 營養科學碩士學位學程 正取 中國醫藥大學 營養學系碩士班 正取 中山醫學大學 營養學系碩士班 正取
營養四 朱淑雅	靜宜大學食品營養學系碩士班營養與保健組 正取
營養四 高崇皓	靜宜大學食品營養學系碩士班營養與保健組 正取
營養四 楊雅心	中山醫學大學營養學系碩士班 正取
營養四 邱婕閔	中國醫藥大學 營養學系碩士班 備取 中山醫學大學 營養學系碩士班 正取 台北醫學大學 代謝與肥胖科學研究所 正取
營養四 陳巧筑	靜宜大學食品營養學系碩士班營養與保健組 正取 輔仁大學營養科學系碩士班一般生 正取 實踐大學食品營養與保健生技學系碩士班 備取
營養四 楊澄沂	臺灣大學食品安全與健康研究所 正取 陽明交通大學食品安全與健康風險評估研究所 備取 中興大學食品安全研究所 備取
營養四 黃品超	國立體育大學運動科學研究所 正取
營養四 顏卉婧	中國醫藥大學營養學系碩士班 正取
營養四 陳巧旻	中國醫藥大學營養學系碩士班 正取
營養四 苗家瑜	靜宜大學食品營養學系碩士班營養與保健組 正取

- 本學期販賣霜淇淋自 114/2/27 起至 114/5/29 止，於每週四 11:00~16:00 販賣（4/10 期中考暫停販賣一次），歡迎舊雨新知繼續踴躍支持！
- 本系營養教育推廣室本學期服務時間為 3/19-5/21，每週三中午（第七週，期中考週休診），地點於格倫樓 113（營養教育推廣室），由本系完成營養實習的學生提供以下諮詢服務 1. 均衡飲食諮詢服務 2. 糖尿病、腎臟病、高血壓、心血管疾病及痛風疾病衛教 3. 體重控制諮詢服務。
- 本系為勞動部勞動力發展署技能檢定中心技術士技能檢定「食品檢驗



分析」職類乙級術科測試場地，114 年 6 月 23

日至 114 年 6 月 27 日辦理考試。本系舉辦食品檢驗分析丙級證照考照輔導練習班，參與學生分別為 9 人。

17. 114/6/10~11 共二天進行實驗室新進學生公用儀器教育訓練，對象為食品二、營養二、研究所新生。
18. 本系學生參與 113 學年度第 2 學期校外實習修習企業實習(9 學分)課程 5 位同學，實習單位分別為洽發企業股份有限公司、聯華製粉食品股份有限公司、聯華食品股份有限公司林口廠，其中 3 位同學實習結束轉任正職。
19. 113 年度第二學期學生參與本系營養實習課程(課程名稱：營養實習-膳食管理(2 學分)、營養實習-臨床營養(3 學分)、營養實習社區營養(1 學分)，合計 6 學分)共 50 位同學。

實習機構名稱	113 年暑期人數	114 年寒假人數
大千健康醫療體系大千綜合醫院	1	0
天主教中華聖母修女會醫療財團法人天主教聖馬爾定醫院	1	0
台北慈濟醫院	1	0
光田醫療社團法人光田綜合醫院	1	2
安泰醫療社團法人安泰醫院	1	0
佛教慈濟醫療財團法人台中慈濟醫院	1	0
阮綜合醫療社團法人阮綜合醫院	2	0
亞洲大學附屬醫院	1	1
奇美醫療財團法人奇美醫院	1	0
長庚醫療財團法人林口長庚紀念醫院	1	0
柳營奇美醫院	1	0
振興醫療財團法人振興醫院	1	0
馬偕紀念醫院淡水院區	1	0
高雄長庚紀念醫院	1	0
高雄榮民總醫院	1	0
國立成功大學醫學院附設醫院	1	0
國立成功大學醫學院附設醫院斗六分院	1	0
國立陽明交通大學附設醫院	1	0
國立臺灣大學醫學院附設醫院	2	1
國立臺灣大學醫學院附設醫院雲林分院	1	0
國立臺灣大學醫學院附設醫院新竹臺大分院新竹醫院	1	0
國泰醫療財團法人汐止國泰綜合醫院	1	0
童綜合醫療社團法人童綜合醫院	2	0
彰化基督教醫院	2	0
臺中榮民總醫院	2	0



實習機構名稱	113年暑期人數	114年寒假人數
臺中榮民總醫院嘉義分院	1	0
臺北醫學大學附設醫院	1	0
臺灣基督教門諾會醫療財團法人門諾醫院	1	0
澄清綜合醫院	1	0
衛生福利部桃園醫院	1	0
衛生福利部彰化老人養護中心	1	1
衛生福利部臺中醫院	1	0
衛生福利部樂生療養院	2	0
衛生福利部豐原醫院	1	0
衛生福利部雙和醫院	1	0
寶建醫療社團法人寶建醫院	2	0
敏盛綜合醫院	0	1
衛生福利部朴子醫院	0	1
合計	43	7

20. 113年系友獎學金每位同學獲得1500獎金，獲獎名單：食品四王姿涵、營養四楊書萍、食品三陳奕翔、營養三廖儷庭、食品二徐婧雅、營養二陳德順。
21. 感謝！本學期食營系友捐款食營系系友獎學金、食營系系務發展基金及急難救助金。

親愛的系友們，您好！

時光荏苒，歲月如梭，我們即將迎來靜宜大學食品營養學系 50 週年系慶！這半世紀的歷程，承載著無數師長的教誨、同窗的情誼，以及系友們在各行各業的卓越成就。

為共同回顧這段珍貴的歲月，並為系慶增添更多溫馨與感動，我們誠摯地向所有系友募集珍貴的歷史照片與影片。無論是您在校期間的青澀回憶、社團活動的熱血瞬間、畢業典禮的喜悅身影，或是畢業後系友聚會的歡樂時光，都歡迎您踴躍分享。

您的每一張照片、每一段影片，都是系上成長的印記，更是我們共同記憶的寶藏。這些影像將會在系慶活動中播放，讓我們一同穿越時光，重溫那些年我們在系上共同寫下的故事。

募集內容：

照片：任何與系上相關的歷史照片，例如：課程活動、師生合影、社團活動、系上建築物變遷、畢業照、系友聚會等。

影片：任何與系上相關的歷史影片，例如：系上活動紀錄、訪談、畢業感言、系友祝福等。

投稿方式：

請將您的照片或影片檔案或連結，連同簡短的文字說明（例如：拍攝年份、內容、人物、背後故事等），寄送至 pu20230@pu.edu.tw。或上傳至 <https://reurl.cc/ZNA2rA>



募集截止日期：

敬請於 114 年 10 月 31 日前完成投稿。

期待您的熱情參與，讓我們一同為食營系 50 週年系慶，留下最美好的回憶！

靜宜大學食品營養學系敬上

✚ 食營簡訊為靜宜大學食品營養學系自民國 82 年 1 月創刊，為推廣食品營養之相關資訊並為本系與畢業系友之聯絡橋樑，分享食營人資訊與成果。

歡迎踴躍投稿分享學術報告或生活點滴，讓食營簡訊能更充實。投稿請於主旨欄為加註【食營簡訊投稿】，歡迎投稿。

投稿信箱：pu20230@pu.edu.tw

✚ 校友會正集結系上畢業的全球營養師們合力出版專書，大力號召系友們加入，共同完成此一鉅作，一起將此書獻給母校為食營系留念!

書名暫定：營養達人的生活錦囊

內容：匯編各界營養師於各類職場之拿手專長與食譜。

細節詳情：將於 8/1 召開編輯會議後共同定之！

投稿信箱：avid.tfoc@gmail.com

徵稿
WANTED

