



MEIHO UNIVERSITY

Department of Food Science & Nutrition

美和科技大學

食品營養系

電子報



中華民國一一年八月出版
食品營養系發行

1

校長的話：貫徹「教育之道無他，唯愛與榜樣」

美和食品營養系電子報在學校鼓勵推動下發行，提供近況、精彩活動、新知、榮譽等，藉由此機會讓大家能夠認識食營系，並引以為榮。

在學校定位上，我們屬於教學研究型與社區型科技大學，除了落實正常教學維護學生受教權益之外，更要善用智慧科技發展數位教學，並且遵循技職精神實習證照就業等，做為辦學之理念。

本校於民國 94 年 8 月創立食品營養系，招收高(中)職畢業生，期能銜接高中職及專科之教育，傳授更深入的食品與營養方面之理論與技術，奠定學生良好之專業基礎與技能，培養食品及營養相關產業所需之專業知識、生產技術、品質管理及研究開發之人才，將來進入業界服務時，能達成產業升級之目標。



傳授更深入理論與技術，**奠定學生良好之專業基礎與技能**



食品營養系目前四技日間部四班、二技進修部二班，五專日間部五班及境外專班兩班，共有十三班，培養食品及營養相關產業所需之專業知識、生產技術、品質管理及研究開發之人才。

本系致力於培養營養科學及食品科學之專業人才，學生畢業得以報考國家考試-營養師、食品技師資格，並積極與產業界合作與業界接軌。另外，成立農水產品檢驗服務中心、食安人才培育中心，提供學生學習的最佳場所。本系專業儀器齊全，協助教學及各項研究，維持教學品質，提升學生畢業後之競爭力。

結合教育部技職改造計畫的三個面向（制度調整、課程活化、就業促進），九個策略（政策統整、科系調整、實務選才、課程彈性、設備更新、實務增能、就業接軌、創新創業、證照合一），培育國家社會及產業界所需之食品及營養專業人才。



3

專業師資介紹



翁順祥 教授

學歷：國立臺灣大學農業化學所 博士



古源光 講座教授

學歷：美國康乃爾大學食品科學研究所博士



吳裕仁 教授

學歷：國立臺灣大學微生物與生化研究所 博士



陳玉桂 副教授兼系主任

學歷：高雄醫學大學醫學研究所 博士



葉泰聖 副教授兼健康產業暨農水產品檢驗服務中心主任

學歷：國立臺灣大學化學所 博士



胡淳怡 副教授兼食品營養系行政專員

學歷：國立台灣大學農業化學所 博士

4

專業師資介紹(續)



吳文童 副教授兼健康產業服務技術研發中心主任

(合聘生技系)

學歷：國立臺灣大學農業化學所生物工業化學組 博士



吳東穎 助理教授兼食安人才培育中心主任

(合聘生技系)

學歷：高雄醫學大學天然藥物研究所 博士



周冰冰 助理教授(合聘美容系)

學歷：美國蒙大拿大學教育學研究所 博士



顏禎瑩 講師(合聘餐旅管理系)

學歷：澳州詹姆士庫克大學國際觀光暨餐旅管理系碩士



陳郁婷 講師級專業技術人員(合聘餐旅管理系)

學歷：高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所碩士



李余耀 助理教授(合聘資科系)

學歷：國立成功大學電機工程博士



本系與全家便利商店供應商、跨國事業屏榮實業股份有限公司簽署 MOU，並提供受獎學生一年 12 萬元獎學金，畢業後得以直接至屏榮實業服務。屏榮實業股份有限公司創立於 1970 年，為台灣養鰻事業先驅，由養殖起步、活鰻外銷，再轉型成白燒鰻製作及蒲燒鰻的加工製造，通過各項認證，外銷至日本、東南亞、美國等國家，於大陸等地成立調理及常溫食品廠，並與全家便利商店結盟於桃園大溪生產鮮食產品。本校與屏榮實業期望積極培育食品營養專業人才，回饋故鄉學子。

本系與多家醫院與大型公司簽約，配合食品界對食品安全把關之殷切需要，取得報考【營養師】與【食品技師】資格，並且提供學生實習的最佳場所，協助教學及各項研究，維持教學品質，提升學生畢業後之競爭力，下圖為本系教師至醫院及大型公司實習訪視情形之照片。



台南奇美醫院



高雄市立凱旋醫院



東港安泰醫療社團法人安泰醫院



高雄榮民總醫院屏東分院

近來國民飲食水準逐漸提升，食安問題卻是層出不窮，讓國人開始注重飲食習性，使得台灣不斷精進的烘焙餐飲美食產業製作食品業者對於選購食材更為重視，讓消費者買得安心、吃得安心。此競賽為推廣屏東的在地食材，透過大專院校及高中職學生的烘焙技巧及激發學生之想像力、創新力及競爭力，開發出創新又兼具營養與美觀之烘焙產品。

美和科技大學食品營養系

客萊斯麥美和盃烘焙大賽

報名資格

- 1.各大專院校及公私立高中與高職學校學生；分大專院校組與高中職組。
- 2.每組限3名參賽選手，並指定1名參賽選手為隊長。
- 3.不限烘焙相關科系，每組須搭配1名指導老師。
- 4.初賽後將選出6組正取進入決賽，2組備取(正取選手如放棄參賽，遞補參加決賽)。
- 5.非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換。

報名方式及聯繫資訊

- 1.報名資料-著作權及肖像權使用授權書、報名表單、參賽切結書、說明表如簡章附件
- 2.一律採電子郵件(E-mail)報名，參賽者請填寫大會規定之制式表格並轉檔成(pdf)檔經電子郵件，傳至 x00011272@meiho.edu.tw 大會活動小組。
- 3.信件主旨請註明「2021客萊斯麥美和盃烘焙大賽報名」- (校名) - (參賽者聯絡人姓名)。
- 4.由主辦單位確認報名表後，將以E-mail告知報名成功，如果於報名後2天仍未收到主辦單位回覆，大會活動小組(08-7799821#8361)聯繫確認。
- 5.本活動不接受現場報名，傳真及郵局投遞收件。

比賽資訊

報名日期：即日起至110年5月12日(三)截止
 初賽公布：110年5月19日(三)本系網頁公告
 決賽日期：110年8月31日(二)
 決賽地點：美和科技大學南校區SC704烘焙實習室乙、丙檢定教室

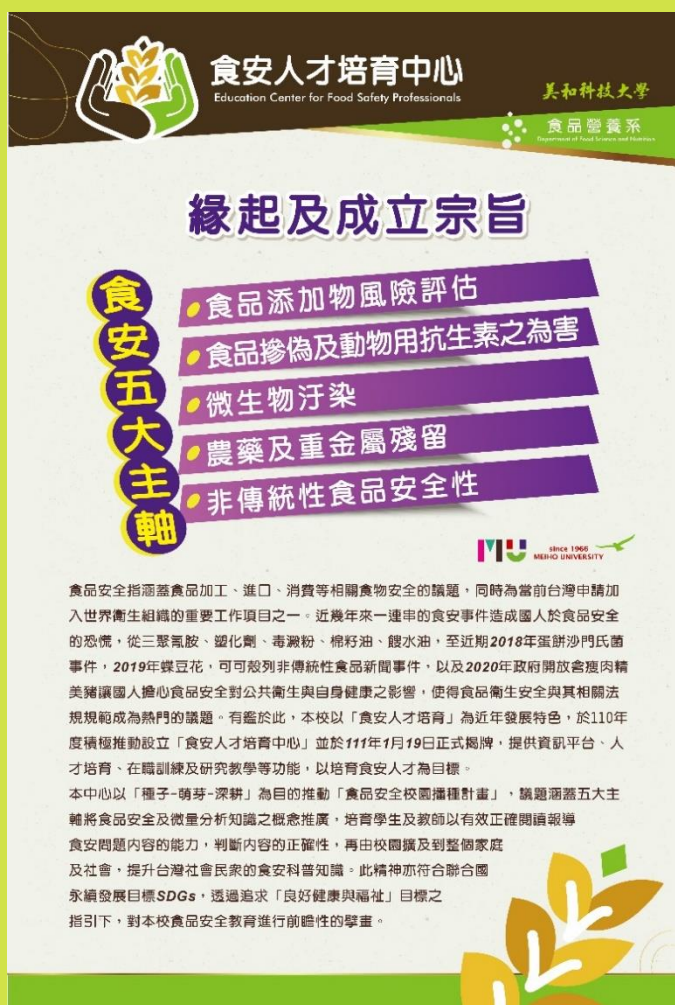
獎項

第一名：獎金15,000元整、獎狀乙紙、獎牌壹面。
 第二名：獎金8,000元整、獎狀乙紙、獎牌壹面。
 第三名：獎金5,000元整、獎狀乙紙、獎牌壹面。
 ※本大賽保有獎項名額調整之權利。

Chrysomel
 美和科技大學
 Food Science
 & Nutrition
 食品營養系







揭牌前貴賓合照



揭牌後貴賓合照



揭牌儀式貴賓參觀食安人才培育中心



提升學子操作高階檢驗儀器能力

教育部110年高等教育深耕
『MU ENRICH』計畫

【職能揚升】
保健從「腸」計議

——主講人:東海大學 食品科學系
蘇正德教授

110年11月18日(四)
12:50~16:20
GB109



食品營養系

美和科技大學
食品營養系
Department of Food Science and Nutrition

2022
sarcopenia

講題
肌少症
的營養照護預防及治療

國立成功大學生命科學系
主講人 張素瓊特聘名譽教授

時間 / 5/05(四)
地點 / 北校區(興春樓地下1樓)
GB109

時間	活動項目/內容
12:50~13:00	報到 主持人/講師
13:00~13:10	師長致詞 陳玉桂 主任
13:10~14:40	肌少症營養照護預防及治療 ① 張素瓊 教授
14:40~14:50	茶敘
14:50~16:20	肌少症營養照護預防及治療 ② 張素瓊 教授

主辦單位 美和科技大學
承辦單位 美和科技大學/食品營養系
指導單位 教育部
經費來源 教育部111年高等教育深耕MU ENRICH計畫「職能揚升」

MU
SINCE 1966
MEIHO UNIVERSITY
美而有禮 | 和而好學



🎉 恭賀[小花蔓澤蘭]、[仙后水母]

參與 2022 年第三屆美國 AII 達文西國際發明展金牌獎

共有 15 個國家參與，總參加件數 148 件

台灣代表團總參展件數 60 件，獲得 29 金 10 銀 3 銅。

主辦單位：美國南猶他大學（SUU）、全美創新發明學會（AII）等



本會宗旨乃為代表本系同學處理共同之事務而設，提倡正當活動，增進會員團結合作之精神，且促進師生、同學與畢業校友之情誼、砥礪學行、加強團隊榮譽，創造本系全體師生最大福祉為宗旨。

每學年度基本主辦主軸內容如下：

- 期初、期末座談會：新學期新開始，藉由期初座談會讓系上同學及新生熟悉系學會的組織運作。
- 迎新活動：讓新生互相了解彼此且也可以跟舊生有增進感情的機會，及進一步增進本系大家庭之情誼及團結精神與向心力。
- 專業英文能力競賽：鼓勵大家多多學習專業英文，為此舉辦此項活動。
- 送舊晚會：時光飛逝，六月的鳳凰花開，藉由此活動能讓學長姐有個美好的大學句點！
- 食品營養週：藉由此活動，讓本校更多同學們更了解食品營養系。





躲避飛盤比賽



食品檢驗分析研習營



咖啡豆水分量測及粗脂肪萃取



醫院廚房團膳製備及危害分析管理演講



參觀食品工廠



食營之夜-聖誕叮叮噹