

國立宜蘭大學生物資源學院碩士在職專班班務會議

114 學年度第 2 學期第 1 次會議議程(實體會議)

時 間：115 年 4 月 9 日(星期四) 12：10 - 13：00

地 點：生資 205 室

主 席：林世斌院長

記錄：陳易成

會議委員：鍾曉航委員、張允瓊委員、陳彥卉委員、蔡孟利委員(請假)、鍾智昕委員、游玉祥委員、陳韻如委員、吳晉晟委員、馬志豪學生代表、林麗萍(代)學生代表。

壹、主席報告

貳、前次會議紀錄報告(附表)

參、業務報告

- 一、115 學年度本專班第一階段報名已結束，報名人數共計 13 人，會報 13 位考生之工作背景，請參閱附件 1。

肆、提案討論

提案一

案由：115 學年度教師合聘案，提請討論。

說明：

- 1. 鍾曉航老師：以本專班為主聘，園藝系為從聘，請參閱附件 2。
- 2. 許博揚老師：以本專班為主聘，食品系為從聘，請參閱附件 3。

決議：照案通過，續送園藝系、食品科學系院辦公室和院教評會審議。

提案二

案由：115 學年度新聘教師案 - 陳秀玲博士

說明：

115 年本班將開設「高齡友善質地調整食品、藥膳食品暨論文寫作」，欲新聘請陳秀玲博士為兼任教師，請參閱附件 4。

決議：審議後不通過，「擬聘專(兼)任教師申請建議表」有誤及課程內容待調整，更正後送班務會議重新審議。

伍、臨時動議

提案一

案由：學生鄭聰琳學位考試採取線上視訊口試申請案

說明：

因指導教授陳淑德老師已於 115 年 1 月出國休假並於同年 7 月後回國，鄭聰琳同學提出有 6 月前完成口試之需求，建請准予參照校內疫情期間視訊口試前例，以遠距連線方式辦理學位口試。

決議：審議後通過，後續諮詢教務處，如符合相關法源將辦理簽呈事宜。

陸、散會

附表

國立宜蘭大學生物資源學院碩士在職專班班務會議
113 學年度第 2 學期第 1 次會議紀錄執行情形(114.05.21)

項次	案由及決議項	執行情形	備註
1	114 學年度教師合聘案	決議後通過，續送生資院辦核備。	
2			

序號	姓名	學歷	任職公司/部門	職位
1	李亮頡	靜宜女子大學 食品營養學系	博愛醫院/營養科	營養師
2	王信淵	義守大學 工業工程與管理	日月光半導體公司/系統模組設備一部	專業技術副理
3	花國洲	國立宜蘭大學 森林暨自然資源學系	林業及自然保育署花蓮分署/自然保育科	技佐
4	廖翊君	中國科技大學 建築系	臺北市立動物園/育樂組	聘用工程員
5	伍嘉微	臺北市立教育大學 幼兒教育系所	花蓮縣吉安鄉北昌國民小學/幼兒園	教師兼任主任
6	王令心	中原大學 商業設計系	凡內莎烘焙工作室/麵包甜點	主管
7	邱彬逢	高雄醫學院 醫藥暨應用化學系	臺灣菸酒股份有限公司 花蓮酒廠/製造課	技佐
8	李漢	東海大學 社會工作學系	農業部林業及自然保育署宜蘭分署/森林管理科	森林護管員
9	唐忠賢	國立宜蘭大學 食品科學系	拜寧騰能生技股份有限公司/品保部	品保經理
10	陳嘉勳	高中職(申請同等學力)	慶鋁牧場	負責人
11	林芷亭	元培醫事科技大學 醫學檢驗生物技術系	羅東博愛醫院/檢驗科	醫檢師
12	劉怡君	臺北城市科技大學 應用外語(專科畢業)	立恩威國際驗證股份有限公司/生命科學	稽核排程規劃師
13	黃靖致	淡江大學財務金融系	盛康園藝設計有限公司/工程部	樹木園藝師

國立宜蘭大學教師校內合聘協議書

附件 2

合聘教師：鍾曉航

主聘單位：生物資源學院碩士在職專班

從聘單位：園藝學系

合聘期間：自 115 年 08 月 01 日起至 116 年 07 月 31 日止

經以上合聘單位及合聘教師同意，於合聘期間內，合聘教師之權利、義務等有關事項，除升等、評鑑、進修、休假研究、續聘、年資加薪、解聘不續聘停聘等事項及校級各項代表推選之員額計算等，列入原聘單位辦理及計算外，餘如下：

合聘單位 權利與義務	主聘單位	從聘單位	備註
員額(高校資料庫員額)	計算於主聘單位	※	
參與教評會委員選任	☒ 參與 ☐ 不參與	☒ 參與 ☐ 不參與	
參與課程委員會委員選任	☒ 參與 ☐ 不參與	☒ 參與 ☐ 不參與	
參與系務、院務會議	☒ 參與 ☐ 不參與	☒ 參與 ☐ 不參與	
參與系級、院級主管選任	☒ 參與 ☐ 不參與	☒ 參與 ☐ 不參與	
開授課程	☒ 開授 ☐ 不開授	☒ 開授 ☐ 不開授	
使用空間(研究、辦公室)	☒ 提供 ☐ 不提供	☒ 提供 ☐ 不提供	
經常或年度經費	☒ 分配 ☐ 不分配	☒ 分配 ☐ 不分配	
指導研究生	☒ 指導 ☐ 不指導	☒ 指導 ☐ 不指導	
提出並執行研究計畫	☐ 是 ☒ 否	☒ 是 ☐ 否	
論著發表與合聘單位關係	☒ 註明 ☐ 不註明	☒ 註明 ☐ 不註明	
其他協議事項(如校級獎勵、導師或其他事項)			
立 協 議 書	合聘教師：(簽章) 年 月 日	從聘單位：(主管核章)	主聘單位：(主管核章)

國立宜蘭大學教師校內合聘協議書

附件 3

合聘教師：許博揚

主聘單位：生物資源學院碩士在職專班

從聘單位：食品科學系

合聘期間：自 115 年 08 月 01 日起至 116 年 07 月 31 日止

經以上合聘單位及合聘教師同意，於合聘期間內，合聘教師之權利、義務等有關事項，除升等、評鑑、進修、休假研究、續聘、年資加薪、解聘不續聘停聘等事項及校級各項代表推選之員額計算等，列入原聘單位辦理及計算外，餘如下：

合聘單位 權利與義務	主聘單位	從聘單位	備註
員額(高校資料庫員額)	計算於主聘單位	※	
參與教評會委員選任	■參與 □不參與	■參與 □不參與	
參與課程委員會委員選任	■參與 □不參與	■參與 □不參與	
參與系務、院務會議	■參與 □不參與	■參與 □不參與	
參與系級、院級主管選任	■參與 □不參與	■參與 □不參與	
開授課程	■開授 □不開授	■開授 □不開授	
使用空間(研究、辦公室)	□提供 ■不提供	■提供 □不提供	
經常或年度經費	■分配 □不分配	■分配 □不分配	
指導研究生	■指導 □不指導	■指導 □不指導	
提出並執行研究計畫	□是 ■否	■是 □否	
論著發表與合聘單位關係	■註明 □不註明	■註明 □不註明	
其他協議事項(如校級獎勵、導師或其他事項)			
立 協 議 書	合聘教師：(簽章) 年 月 日	從聘單位：(主管核章)	主聘單位：(主管核章)

國立宜蘭大學擬聘專（兼）任教師申請建議表

姓 名	陳秀玲	出 生		5 9 年 7 月 2 4 日		性 別	女
		身分證字號或護照種類及號碼		N221243090 國籍：中華民國台灣			
擬 任 職 級	專任：	擬任學科	生物資源報告導讀與寫作	時數	2	附件	☒ 學經歷證件 ☐ 教師證書 （ 字第 號）
	兼任：助理教授						
住 址	新北市樹林區三福街56巷3好4樓			聯絡電話	住家： 手機：0934182025		
學 歷	學 校 名 稱		科 系	學 位	起 訖 時 間		
	國 內	私立輔仁大學	食品營養博士學位學程	博士	108-2學期至114-1學期		
	國 外						
經 歷	服 務 機 關 / 職 稱		地 址		起 訖 時 間		
	新北市鶯歌區國國民小/公職營養師		新北市鶯歌區育英街2號		88年8月至今		
現 有 員 額	職 級	教 授	副 教 授	助 理 教 授	講 師	助 教	
	員 額						
五年內已發表之論文著作	Impact of Deep OceanWater on the Textural and Microstructural Properties of Soybean-Based and Winged Bean-Based Tofu Impact of Citric Acid on the Texture and Microstructure of Thermally Induced Tofu-Like Gels From Soy, Chickpea, and Mung Bean Protein Isolates						
中華民國 年 月 日 承辦人：							
系教評會意見 (核章)				院教評會意見 (核章)			

輔仁大學學校財團法人
輔仁大學博士學位證書

輔博字第 409118026 號

學生陳秀玲，中華民國 59 年 7 月 24 日生，在本校
民生學院食品營養博士學位學程研究期滿經博士
學位考試合格，依學位授予法之規定授予以理學博士
學位。此證

院長

郭孟怡

校長

藍易振

中 華 民 國

1 1 5 年



1

月

Fu Jen Catholic University

has conferred on

CHEN, HSIU-LING

the degree of

Doctor of Philosophy

in Ph.D. Program in Nutrition

and Food Sciences

in recognition of the fulfillment of

the requirements of that degree

January 2026

Meng J Kuo

Dean

Land

President

ORIGINAL ARTICLE

Food Chemistry

Impact of Deep Ocean Water on the Textural and Microstructural Properties of Soybean-Based and Winged Bean-Based Tofu

Hsiu-Ling Chen¹ | Chun-Chi Chen² | Man-Chia Hung³ | Chao-Jung Chen¹ | Jung-Feng Hsieh^{1,3} 

¹Ph.D. Program in Nutrition & Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan | ²Department of Animal Science, National Chiayi University, Chiayi, Taiwan | ³Department of Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan

Correspondence: Jung-Feng Hsieh (075101@mail.fju.edu.tw)

Received: 25 March 2025 | **Revised:** 1 June 2025 | **Accepted:** 23 June 2025

Funding: The study was supported by the National Science and Technology Council in Taiwan, Grant/Award Number: NSTC 109-2221-E-030-003-MY2 and NSTC 111-2221-E-030-006-MY3.

Keywords: coagulant | deep ocean water | soybean | tofu | winged bean

Journal of Food Science

ORIGINAL ARTICLE

Food Engineering, Materials Science, and Nanotechnology

Impact of Citric Acid on the Texture and Microstructure of Thermally Induced Tofu-Like Gels From Soy, Chickpea, and Mung Bean Protein Isolates

Hsiu-Ling Chen¹ | Chun-Chi Chen² | Chao-Jung Chen¹ | Jung-Feng Hsieh^{1,3} 

¹Ph.D. Program in Nutrition & Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan | ²Department of Animal Science, National Chiayi University, Chiayi, Taiwan | ³Department of Food Science, Fu Jen Catholic University, New Taipei, Taiwan

Correspondence: Jung-Feng Hsieh (075101@mail.fju.edu.tw)

Received: 26 August 2025 | **Revised:** 14 October 2025 | **Accepted:** 6 November 2025

Keywords: chickpea | mung bean | protein isolate | soybean | tofu-like gel

國立宜蘭大學碩專班教學大綱

114.08.28 修訂

開課學制		開課學年度/學期	115-1		開課班級						
開課系所		選課編號									
課程名稱	高齡友善質地調整食品、藥膳食品暨論文寫作 The elderly Age-friendly texture-adjusted foods and thesis writing				合開	☒ 是 ☐ 否					
教學目的	本課程以「高齡友善質地調整食品需求」為核心，結合食品科學、生物資源應用與常用藥膳食品，培養學生具備以科學實證方法設計、評估與之能力。課程同時導入研究設計與論文訓練，作為碩士論文主題之重要前導與銜接課程。				任課教師	所屬系所： 生資源所 教師姓名：陳秀玲					
先修科目							無				
學分數							2	演講時數	2	實習時數	0
上機							☒ 是 ☐ 否		課程性質： ☐ 必修 ☒ 選修		
實習	☐ 是 ☐ 否		上課教室		上課時間						
本課程是否安排兩週彈性教學週次內容	☒ 是：教師需於「上課進度」填寫 16 週課程內容，並填寫 2 週彈性教學內容 ☐ 否：教師需於「上課進度」填寫 18 週課程內容。										
教科書目	自編講義： ☐ 是 ☐ 否			圖資館館藏： ☐ 是 ☒ 否							
	1.書名/作者/出版社/ISBN 中文：無(每本) 2.書名/作者/出版社/ISBN 3.書名/作者/出版社/ISBN										
參考書目	1. 書名：中醫食療與養生 作者：彭溫雅 出版社：知音出版社（台灣） ISBN：9789867825867 2. 書名：四季養生藥 作者：吳明珠 出版社：時報文化 ISBN：9789571364218 3. 書名：高齡者營養照護 作者：李婉萍（等）出版社：華杏出版股份有限公司 ISBN：9789861945868 4. 書名：吞嚥困難飲食全書 作者：藤島一郎 出版社：世茂出版社 ISBN：9789863773346 5. 書名：高齡食品加工與設計 作者：張清泉（等）出版社：華格那出版社 ISBN：9789863622620										

考試及成績 計算方式	1.課堂參與討論：20% 2.專題寫作報告分享作業：20% 3.期中、期末專題寫作（書面＋口頭）：60% ps.無故缺席三次:扣考	上課方式	講授、討論與 期刊文獻導讀 案例分析
本 課 程 核 心 能 力 雷 達 圖		本課程核心能力權重	
開課後會依據核心能力權重，由系統自動產生		R1：能力名稱(權重值) R2：能力名稱(權重值) R3：能力名稱(權重值) R4：能力名稱(權重值) R5：能力名稱(權重值) R6：能力名稱(權重值) R7：能力名稱(權重值) R8：能力名稱(權重值)	

週次	上 課 進 度
1	課程介紹、全球食品趨勢及老人用餐質地調整食品的特性
2	老人食品加工技術討論、現有產品開發與應用 食品質地調整標準及分級規範
3	老年人體生理變化與營養風險評估 老人用質地調整食品的附加價值與消費趨勢
4	認識常用的藥膳食品及藥材注意事項(1)
5	認識常用的藥膳食品及藥材注意事項(2)
6	認識常用的藥膳食品及藥材注意事項(3)
7	認識常用的藥膳食品及藥材注意事項(4)
8	自主學習
9	期中考
10	餐飲服務、設計老人調整質地餐點及藥膳的規範與建議
11	老人調整質地之餐點及藥膳設計的餐飲應用

12	文獻導讀作技巧及寫作軟體應用
13	一般期刊、掠奪性期刊及巨錄期刊
14	專題寫作報告分享
15	專題寫作報告分享
16	專題寫作報告分享
17	自主學習
18	期末考:寫作報告

※「請遵守智慧財產權，切勿使用非法影印教科書」。

※本課程符合聯合國永續發展目標(SDGs)如下：(最多可勾選 5 項)

- ☐SDG1 終結貧窮(No Poverty)
- ☐SDG2 消除飢餓(Zero Hunger)
- ☒SDG3 健康與福祉(Good Health and Well-Being)
- ☒SDG4 優質教育(Quality Education)
- ☐SDG5 性別平權(Gender Equality)
- ☐SDG6 淨水及衛生(Clean Water and Sanitation)
- ☐SDG7 可負擔的潔淨能源(Affordable and Clean Energy)
- ☐SDG8 合適的工作及經濟成長(Decent Work and Economic Growth)
- ☐SDG9 工業化、創新及基礎建設(Industry,Innovation and Infrastructure)
- ☐SDG10 減少不平等(Reduced Inequalities)
- ☒SDG11 永續城鄉(Sustainable Cities and Communities)
- ☒SDG12 責任消費及生產(Responsible Consumption and Production)
- ☐SDG13 氣候行動(Climate Action)
- ☐SDG14 保育海洋生態(Life Below Water)
- ☐SDG15 保育陸域生態(Life on Land)
- ☐SDG16 和平、正義及健全制度(Peace,Justice and Strong Institutions)
- ☐SDG17 多元夥伴關係(Partnerships for the Goals)
- ☐本課程與 SDGs 無關(None)