



資料來源：台灣悠遊網 記者：陳慧明
刊載日期：2011-05-26

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 舉辦高血壓防治飲食 成果發表會



嘉南藥理科技大學生活應用與保健系於 5 月 24 日在該校食品大樓 F115 會議室及 F502 團膳教室舉辦『100-101 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫之子計畫 6-2 健康照護教育』項下之『精進養生飲食保健』教育推廣計畫，活動中除了邀請成功大學生命科學系 張素瓊 教授進行「淺談高血壓防治飲食」專題演講，用以深化教學內涵外，還

安排「高血壓防治飲食饗宴」，讓參與活動的師生皆免費享宴。

「高血壓防治飲食饗宴」，在生活系陳師瑩主任與該校校衛生保健組賴玲蜜主任的合作推動下，由林美芳助理教授領銜主持，顏名聰及呂雅蕙助理教授協同指導，經生活 三甲 及三乙全體同學共同參與製作設計完成。

本次高血壓防治飲食的製作方式，乃根據高血壓防治原理以高鉀、高鎂、高鈣、高膳食纖維及富含多元不飽和脂肪酸等營養成份做基礎，並以多種食材精心製作搭配，能品嚐美食，且可達到控制血壓的目的，達到改善健康的效果。

精進養生飲食保健教育推廣計畫係結合該生活應用與保健系「疾病膳食與製備實驗」課程的學習成果，讓該系大三學生從營養學理論進展到飲食製作實踐，使之在健康餐飲製備、社區送餐服務、長期照護機構相關行業具有從事膳食製作的工作能力，亦能培養正確的飲食營養觀念。

生活應用保健系之創系宗旨為培育具備中、西餐烹飪、各種膳食設計與製備、居家照顧服務、環境與活動設計、生活才藝及生活規劃管理等專業人才，以符合社會對「餐飲服務業」與「生活服務業」的需求，尤其在新世紀人類乃以追求健康為首要之際，此成果發表會可提供健康飲食生活的基本認知及技術。

圖說：高血壓防治飲食饗宴活動現場。



▲高血壓防治飲食專題演講。



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 蕃薯藤 記者： _____
刊載日期： 2011-05-26

.....

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 舉辦高血壓防治飲食 成果發表會

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系於 5 月 24 日（星期二）在該校食品大樓 F115 會議室及

F502

團膳教室舉辦『100-101 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫之子計畫 6-2 健康照護教育』項下之『精進養生飲食保健』教育推廣計畫，活動中除了邀請成功大學生命科學系張素瓊教授進行「淺談高血壓防治飲食」專題演講，用以深化教學內涵外，還安排「高血壓防治飲食饗宴」，讓參與活動的師生皆免費享宴。

「高血壓防治飲食饗宴」，在生活系陳師瑩主任與嘉南藥理科技大學衛生保健組賴怡蜜主任的合作推動下，由林美芳助理教授領銜主持，顏名聰及呂雅蕙助理教授協同指導，經生活三甲及三乙全體同學共同參與製作設計完成。

本次高血壓防治飲食的製作方式，乃根據高血壓防治原理以高鉀、高鎂、高鈣、高膳食纖維及富含多元不飽和脂肪酸等營養成份做基礎，並以多種食材精心製作搭配，能品嚐美食，且可達到控制血壓的目的，達到改善健康的**效果**。

精進養生飲食保健教育推廣計畫係結合生活應用與保健系「疾病膳食與製備實驗」課程的學習成果，讓該系大三學生從營養學理論進展到飲食製作實踐，使之在健康餐飲製備、社區送餐服務、長期照護機構相關行業具有從事膳食製作的工作能力，亦能培養正確的飲食營養觀念。

生活應用保健系之創系宗旨為培育具備中、西餐烹飪、各種膳食設計與製備、居家照顧服務、環境與活動設計、生活才藝及生活**規劃**管理等專業人才，以符合社會對「餐飲服務業」與「生活服務業」的需求，尤其在新世紀人類乃以追求健康為首要之際，此成果發表會可提供健康飲食生活的基本認知及技術。

相關活動成果請洽嘉南藥理科技大學生活系系主任

陳師瑩，電話：06-2664911 轉 3501。

<http://n.yam.com/cna/garden/201105/20110525323715.html>



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： HiNet 記者： _____

刊載日期： 2011-05-26

.....

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 舉辦高血壓防治飲食 成果發表會



嘉南藥理科技大學生活應用與保健系於 5 月 24 日(星期二)在該校食品大樓 F115 會議室及 F502 團膳教室舉辦『100-101 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫之子計畫 6-2 健康照護教育』項下之『精進養生飲食保健』教育推廣計畫，活動中除了邀請成功大學生命科學系張素瓊教授進行「淺談高血壓防治飲食」專題演講，用以深化教學內涵外，還安排「高血壓防治飲食饗宴」，讓參與活動的師生皆免費享宴。

「高血壓防治飲食饗宴」，在生活系陳師瑩主任與嘉南藥理科技大學衛生保健組賴伶蜜主任的合作推動下，由林美芳助理教授領銜主持，顏名聰及呂雅蕙助理教授協同指導，經生活三甲及三乙全體同學共同參與製作設計完成。

本次高血壓防治飲食的製作方式，乃根據高血壓防治原理以高鉀、高鎂、高鈣、高膳食纖維及富含多元不飽和脂肪酸等營養成份做基礎，並以多種食材精心製作搭配，能品嚐美食，且可達到控制血壓的目的，達到改善健康的效果。

精進養生飲食保健教育推廣計畫係結合生活應用與保健系「疾病膳食與製備實驗」課程的學習成果，讓該系大三學生從營養學理論進展到飲食製作實踐，使之在健康餐飲製備、社區送餐服務、長期照護機構相關行業具有從事膳食製作的工作能力，亦能培養正確的飲食營養觀念。

生活應用保健系之創系宗旨為培育具備中、西餐烹飪、各種膳食設計與製備、居家照顧服務、環境與活動設計、生活才藝及生活規劃管理等專業人才，以符合社會對「餐飲服務業」與「生活服務業」的需求，尤其在新世紀人類乃以追求健康為首要之際，此成果發表會可提供健康飲食生活的基本認知及技術。

相關活動成果請洽嘉南藥理科技大學生活系系主任 陳師瑩，電話：06-2664911 轉 3501。



<http://times.hinet.net/times/article.do?&newsid=5312040&option=society>



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源：台灣省新聞協會 記者：陳宗國
刊載日期：2011-05-27

.....

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 舉辦高血壓防治飲食 成果發表會



民眾時報【記者陳宗國／台南報導】
嘉南藥理科技大學生活應用與保健系於5月24日(星期二)在該校食品大樓F115會議室及F502團膳教室舉辦『100-101年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫之子計畫6-2健康照護教育』項下之『精進養生飲食保健』教育推廣計畫，活動中除了邀請成功大學生命科學系張素瓊教授進行「淺談高血壓防治飲食」專題演講，用以深化教學內涵外，還安排「高血壓防治飲食饗宴」，讓參與活動的師生皆免費享宴。

「高血壓防治飲食饗宴」，在生活系陳師瑩主任與嘉南藥理科技大學衛生保健組賴怡蜜主任的合作推動下，由林美芳助理教授領銜主持，顏名聰及呂雅蕙助理教授協同指導，經生活三甲及三乙全體同學共同參與製作設計完成。

本次高血壓防治飲食的製作方式，乃根據高血壓防治原理以高鉀、高鎂、高鈣、高膳食纖維及富含多元不飽和脂肪酸等營養成份做基礎，並以多種食材精心製作搭配，能品嚐美食，且可達到控制血壓的目的，達到改善健康的效果。

精進養生飲食保健教育推廣計畫係結合生活應用與保健系「疾病膳食與製備實驗」課程的學習成果，讓該系大三學生從營養學理論進展到飲食製作實踐，使之在健康餐飲製備、社區送餐服務、長期照護機構相關行業具有從事膳食製作的工作能力，亦能培養正確的飲食營養觀念。

生活應用保健系之創系宗旨為培育具備中西餐烹飪、各種膳食設計與製備、居家照顧服務、環境與活動設計、生活才藝及生活規劃管理等專業人才，以符合社會對「餐飲服務業」與「生活服務業」的需求，尤其在新世紀人類乃以追求健康為首要之際，此成果發表會可提供健康飲食生活的基本認知及技術。

相關活動成果請洽嘉南藥理科技大學生活系主任 陳師瑩，電話：06-2664911 轉 3501。
訊息來源：嘉南藥理科技大學

<http://www.taiwan-news.org/show>

[news.php?id=9477](http://www.taiwan-news.org/show_news.php?id=9477)



嘉南藥理科技大學 新聞剪報

資料來源： 新浪新聞 記者： _____

刊載日期： 2011-05-25

.....

嘉南藥理科技大學生活應用與保健系 舉辦高血壓防治飲食 成果發表會



嘉南藥理科技大學生活應用與保健系於 5 月 24 日（星期二）在該校食品大樓 F115 會議室及 F502 團膳教室舉辦『100-101 年度獎勵科技大學及技術學院教學卓越計畫之子計畫 6-2 健康照護教育』項

下之『精進養生飲食保健』教育推廣計畫，活動中除了邀請成功大學生命科學系張素瓊教授進行「淺談高血壓防治飲食」專題演講，用以深化教學內涵外，還安排「高血壓防治飲食饗宴」，讓參與活動的師生皆免費享宴。

「高血壓防治飲食饗宴」，在生活系陳師瑩主任與嘉南藥理科技大學衛生保健組賴怡蜜主任的合作推動下，由林美芳助理教授領銜主持，顏名聰及呂雅蕙助理教授協同指導，經生活三甲及三乙全體同學共同參與製作設計完成。

本次高血壓防治飲食的製作方式，乃根據高血壓防治原理以高鉀、高鎂、高鈣、高膳食纖維及富含多元不飽和脂肪酸等營養成份做基礎，並以多種食材精心製作搭配，能品嚐美食，且可達到控制血壓的目的，達到改善健康的效果。

精進養生飲食保健教育推廣計畫係結合生活應用與保健系「疾病膳食與製備實驗」課程的學習成果，讓該系大三學生從營養學理論進展到飲食製作實踐，使之在健康餐飲製備、社區送餐服務、長期照護機構相關行業具有從事膳食製作的工作能力，亦能培養正確的飲食營養觀念。

生活應用保健系之創系宗旨為培育具備中、西餐烹飪、各種膳食設計與製備、居家照顧服務、環境與活動設計、生活才藝及生活規劃管理等專業人才，以符合社會對「餐飲服務業」與「生活服務業」的需求，尤其在新世紀人類乃以追求健康為首要之際，此成果發表會可提供健康飲食生活的基本認知及技術。

相關活動成果請洽嘉南藥理科技大學生活系系主任 陳師瑩，電話：06-2664911 轉 3501。

<http://magazines.sina.com.tw/article/20110525/4435103.html>

