

7、8月版



榮譽榜



- ◇ 微生物免疫與生物藥學系蔡宗杰老師，執行勞動部「107 學年度生技產業人才培訓就業學程」計畫，經勞動部評選為優良學程並獲 15 萬元獎勵。
- ◇ 生化科技學系林芸薇老師榮獲 109 學年度科技部獎勵特殊優秀人才獎勵。
- ◇ 微生物免疫與生物藥學系劉怡文老師榮獲 109 學年度科技部獎勵特殊優秀人才獎勵。
- ◇ 微生物免疫與生物藥學系王紹鴻老師榮獲 109 學年度科技部獎勵特殊優秀人才獎勵。
- ◇ 食品科學系李若華、梁育瑄、鄭琬蓁、林芳如、陳梓瑄、施兆倫、謝育姍、劉芷吟、鄧婷云、林冶融、潘欣宜等同學通過 109 年度第 1 次食品技師證照考試，取得食品技師證照。

活動

辦理單位：生物資源學系

辦理日期：109 年 8 月 17 日

活動名稱：嘉大與農委會特有生物研究保育中心續簽學術及技術合作 MOU

活動內容：

嘉義大學為推展臺灣自然生態研究、生物多樣性保育及生態產業永續利用與環境教育，今天（17日）上午由艾群校長與行政院農業委員會特有生物研究保育中心楊嘉棟主任於蘭潭校區簽署合作協議書。此次為嘉大與特生中心繼首次簽訂合作協議後之續約，雙方合作將繼續邁入第2個5年，未來將持續在學術





研究、教學訓練、場域設施與教育推廣等，進行互惠交流與資源共享，期盼共同為臺灣營造「生活、生產與生態」之永續經營利用的自然環境，並培育自然保育與環境教育的生力軍。

艾群校長表示，嘉大鄰近地區具有豐富的自然資源與生態景觀，例如沿海的鰲鼓濕地森林園區、朴子鹽田濕地、廣闊的嘉南平原農田生態系，以及隨海拔上升至臺灣最高峰玉山的各類森林植物群，皆孕育著多樣的自然棲地與生物資源，為國內探討自然生態與環境教育的理想地域，同時擴展在嘉雲南地區自然環境之社會責任，連結環境教育、自然生態產業與社區發展，提供學生多元學習管道，畢業後能有機會投入保育與生態產業，為臺灣的永續環境貢獻所學。

目前嘉大設有生物資源學系、水生生物科學系與森林暨自然資源學系等，具有自然生態研究與教學之專業與師資，對於推展生態研究、生物多樣性保育與環境教育占有人、時、地、物的各項優勢，雙方能再次簽署合作協議，成為專業研究與高等教育的合作伙伴，不但能擴充彼此教學、研究管道及設施，並且提升學術研究水準，創造雙贏之利基。





辦理單位：微生物免疫與生物藥學系

辦理日期：109年7月26-31日

活動名稱：2020微藥系高中生暑期短期實習活動

活動內容：



本系於6月19日由陳立耿主任帶隊前往國立彰化女子高級中學辦理宣傳招生，延續前一年辦理暑期短期實習的活動，在該校物理科李老師、化學科蔡老師與生物科劉老師協助下辦理實習甄選活動，安排十位學生於7月26日前來本校，與四位嘉義女中學生一同進行為期六天之實驗室實習，7月31日圓滿完成實習並舉行成果報告與心得分享會。

本實習活動感謝陳立耿主任、翁炳孫老師、劉怡文老師、吳進益老師與王紹鴻老師提供實驗室實習機會，各實驗室特別安排助教全程協助指導學生，分別針對五項主題進行實作學習：紅麴之利用與成分分析、蘿蔔硫素在視網膜上皮細胞對抗藍光等光毒性試驗、兩種抗癌藥合用的威力(1+1>2)、中藥成分萃取及生物活性分析、天貝菌少孢根黴突變菌株之生長特徵與酵素活性分析。各組實習內容豐富充實，從原本大多只接觸燒杯試管高中簡易實驗躍升為親眼觀察細胞與微生物、操作PCR與螢光顯微鏡，加熱迴流萃取、薄層層析、低壓液相層析、高效液相層析、氣相層析質譜儀、甚至還可以親臨觀察核磁共振光譜儀(NMR)之操作，參與活動之高中實習生均感到眼界大開。

最後一天的成果報告與心得分享是活動的重頭戲，學生前一天無不挑燈夜戰努力準備，在指導老師與助教的協助下，每位同學利用短短的15分鐘將一週以來所接觸研究主題的背景、目的、方法、結果，以說故事方式一一道來，讓所有老師無不驚艷。每位實習同學也分享了這段時間的心得，除了感謝本系安排此活動之外，更表達對助教與實驗室學長姐無微不至照顧的感恩，實際體驗到生命科學領域的大學生活。儘管在新冠肺炎疫情尚在全球肆虐、台灣仍壟罩在威脅之中，在本系師生積極規劃與防疫要求下，本活動順利且圓滿完成，全系竭盡全力積極為本校延攬優質大學生而努力！





✚ 辦理單位：微生物免疫與生物藥學系

辦理日期：109年8月4日

活動名稱：三月啤酒釀製工作坊

活動內容：

本次工作坊緣起於國立成功大學微生物免疫研究所陳振暉老師與帶領該所師生拜訪本院學習啤酒製程，並針對微生物應用課程進行討論。本院精釀啤酒創客工廠由微藥系王紹鴻老師負責，趁此機緣規劃此次工作坊將本院

「精釀啤酒 Green Makerspace」之設備與技術廣為介紹給來訪嘉賓與院內教師，期盼協助對微生物應用課程有興趣教師在啤酒釀製產學研各方面有所助益。本次課程除了完整介紹啤酒釀製原理以及相關設備認識與使用教學，更促使成大為免所師生與本院教師交流討論精釀啤酒在教學上的可能發展。

透過結合麥芽糖化與微生物發酵原理之課堂知識，配合實際由購買麥芽等原料至實驗室實際觀摩操作，與會者互動熱烈。除了王老師生動活潑的教學以及實地演示與操作設備之外，午餐時間所有與會者品嚐王老師製成的兩款不同酵母菌釀製之蜂蜜啤酒，實地理解酵母菌對啤酒多樣性之貢獻。本次工作坊活動不僅增進與會師生在啤酒釀製實務經驗，更促使成大微免所與本院教師在應用微生物教學技巧之交流與精進。



敬請
協助宣傳

活動預告

- 活動名稱：2020嘉大生命科學院開放日
- 時間：109年9月20日上午10時至下午3時
- 地點：國立嘉義大學蘭潭校區綜合教學大樓1樓
- 報名資訊：



2020嘉大生命科學院開放日

活動資訊
內容：認識生命科學院 闖關活動
時間：109年09月20日 星期日 上午10點到下午3點
報到地點：國立嘉義大學蘭潭校區綜合教學大樓1樓
活動地點：綜合教學大樓1樓
報名資訊
活動對象：高中職學生
報名期限：即日起-109.09.11
報名網址：https://www.nyu.edu.tw/cis/register.aspx?register_sn=1965
主辦單位：國立嘉義大學生命科學院
QR code