

姓名/職稱	
葉佳聖 <i>Yeh Chia-Sheng</i> / 副教授	
教學科目&主要專長研究領域與產學領域	
食品營養與保健、餐旅衛生與安全	
教育程度	
學歷	學校
食品科學研究所 博士	國立中興大學 <i>National Chung Hsing University</i>
學校經歷	
服務單位	擔任職位
高雄餐旅學院	課程規劃委員
高雄餐旅學院	餐旅暨家政學刊審查委員
東海大學食品科學系	系友會常務理事
中華醫事科技大學	餐飲管理系副教授兼系主任
中華醫事科技大學	食品營養系副教授兼籌備餐旅系主任
中華醫事科技大學	餐飲督導員
餐旅相關工作經驗&餐旅相關服務	
✚ 台灣茶奶茶專賣店飲務衛生顧問	✚ 東海學報審稿委員
✚ 台南市衛生局餐飲業食品衛生及烘焙業食品衛生評審委員	✚ 台南應用科大學碩士考試委員
✚ 第十~十三屆金爵獎評審	✚ 中華 HACCP 協會專任講師
✚ 第 35 屆全國技能競賽餐飲服務類裁判	✚ 飲料調製丙級監評委員
✚ 台南市仁友旅行社特約領隊	✚ CAS 優良農產品現場評核委員
✚ 私立台南仁愛之家餐飲營養顧問	✚ 台南市衛生優良餐飲業評選委員
✚ 南台科大酒藝盃全國調酒大賽評審	✚ 國家教育研究院教科書審查
	✚ 「觀光夜市、美食街等小型餐飲店衛生輔導計畫」衛生署評核委員
餐旅相關專業證照	
✚ 中華民國丙級調酒技術士證照	✚ 國科會國家實驗動物繁殖及研究中心實驗動物飼養管理證書
✚ 中華人民共和國高級調酒師證照	✚ 食品技師
✚ 華語領隊/領隊人員	✚ 食品安全管制系統進階訓練合格證書
✚ 外語領隊人員	✚ 丙種勞工安全衛生業務主管教育訓練
✚ 教育部能源教育通識教師	✚ 英國 City & Guilds 服務類國際證照
✚ 英國 City & Guilds 服務類國際證照 -Selling 行銷管理師	✚ -Customer Service 顧客關係管理師
✚ 英國 City & Guilds 服務類國際證照 -Conflict Handling 衝突管理專業人才	✚ 食品安全系統主導稽核員 FSSC 22000 Lead Auditor Training Course
✚ Certified Hospitality Supervisor (CHS)	✚ 專案管理核心知識認證

研究計畫案/產學合作計劃案/其他計劃案

- ✚ 2012 企業產學計畫，『液態皂乳、固態皂環保包材之市場調查及環保皂接受度試驗』，計畫主持人
- ✚ 2011 企業產學計畫，『拿鐵咖啡之感官品評分析』，計畫主持人
- ✚ 2010 校內補助案，『中藥韓式泡菜之開發及其抗氧化性』，計畫主持人
- ✚ 2010 產學計畫，『GABA 強化發芽米之新產品開發』，協同主持人
- ✚ 2010 產學計畫，『甘藷之 β -carotene 分析及新產品之滿意度調查』，協同主持人
- ✚ 2010 其他單位(含法人機構)，『2010 台灣禽品創意料理示範暨產品試吃推廣活動』，協同主持人
- ✚ 2009 企業產學計畫，『結合甘藷之傳統中式點心開發』，協同主持人
- ✚ 2009 政府學術研究計畫，『科普活動：認識鹽的教育』，協同主持人
- ✚ 2009 政府其他案件，『健康南瓜酥之開發及其消費者行為(國科會大專生計畫)』計畫主持人
- ✚ 2009 政府產學計畫，『浸泡時間對梅子醋機能性之影響』計畫主持人
- ✚ 2008 技術服務案，『97 年度家禽產業結構調整計畫-擴大辦理 CAS 標章市售產品標示稽查』，協同主持人
- ✚ 2008 企業產學計畫，『台灣鴨內外銷標的市場及相關行銷策略之研究』，協同主持人
- ✚ 2008 政府產學計畫，『肉製品製造流程品質管理技術之輔導改善』，協同主持人
- ✚ 2008 技術服務案，『97 年度建立家禽計畫生產制度與提升禽品產銷效能計畫』，協同主持人

餐旅相關著作/專利

著作

- ✚ 新編餐飲衛生與安全：餐飲衛生規範與相關法規(2012)
- ✚ 新編餐飲衛生與安全(2010)

國內/外期刊論文

- ✚ 葉佳聖、林苑暉、鄭皓、紀學斌(2012)。餐飲衛生教育對衛生認知與行為之影響。**華醫社會人文學報**，69-82。
- ✚ 盧彥丞、施光隆、葉佳聖(2011)。淺談運動性蛋白尿的原理與實踐。**華醫社會人文學報**，65-73。
- ✚ 張明蘭、葉佳聖、林苑暉(2011)。學生型態消費者電影觀賞行為之調查分析-以中華醫事科技大學學生為例。**華醫社會人文學報**，125-134
- ✚ 葉佳聖、蔡宏儒、林苑暉、梁靖梅、謝曼筠(2011)。無膽固醇類蛋黃酥研發及消費者接收因素分析。**華醫社會人文學報**，1-12
- ✚ 葉佳聖、李蓓芬、卓怡瑩、林苑暉(2010)。添加中藥之改良韓式泡菜市場開發因素探索。**華醫社會人文學報**，53-64
- ✚ Chia-Sheng Yeh., Jong-Jeng Liang., Yuan-Hui Lin., & Yng-Shyuau Lay. (2010). A Study of

Tainan Consumers' Expectation and Perception Toward Buffet Restaurants. *YMC Management Review*, 131-138.

- 林淑瑗、王聯輝、林苑暉、韓伊涵、王彥翔、葉佳聖(2009)。不同製備法製得咖啡之抗氧化性及咖啡因含量。 **臺灣農化與食品科學**，47(5)，221-228。

研討會論文

- Yeh, Chia-Sheng., Chen, Shy-In., & Yuan-Hui Lin.(2011). 體驗活動之重要性-休閒農場新契機。 **2011年第一屆觀光暨休閒遊憩資源永續經營管理研討會**。
- 蘇麗香、葉佳聖(2011)。高職餐旅群學生學習滿意度之研究-以嘉義地區為例。 **第二屆餐旅管理學術與實務研討會**。
- 杜孟家、葉佳聖(2011)。中餐烹調多媒體教學運用之探討。 **技職教育師資培育「分科/分領域教材教法與教學評量」研討會**，雲林
- 夏佩君 葉佳聖(2011)。不同性別學生在餐旅服務課程學習成效之研究。 **性別意識學術研討會**。
- 夏佩君 葉佳聖(2011)。高職餐飲科學生參與「餐旅服務課程融入服務學習」方案之學習成效與利社會行為之研究。 **中國醫藥大學第二屆服務學習推動研討會**。
- 陳俊興、林苑暉、葉佳聖、紀學斌(2010)。可用於煮飯及粥之乾燥甘藷塊之最適條件開發， **台灣食品科技學會第40次年會**。
- 林苑暉、陳俊興、葉佳聖、紀學斌(2010)。浸泡異抗壞血酸乾燥甘藷之 β -carotene 含量與抗氧化性分析。 **台灣食品科技學會第40次年會**。
- 葉佳聖、林利秀、林苑暉、紀學斌(2010)。新配方韓式泡菜之抗氧化性及相關成分分析。 **台灣食品科技學會第40次年會**。
- 葉佳聖、蔡宏儒、梁靖梅、謝曼筠、林苑暉(2010)。南瓜內餡類蛋黃酥之開發及消費者喜好因素分析。 **台灣食品科技學會第40次年會**。
- 葉佳聖、謝秀雄、林苑暉(2010)。菜單設計課程之融滲式服務學習與成效。 **中國醫藥大學98學年度服務學習推動研討會**。
- 林苑暉、林壽宏、葉佳聖、杜孟家(2010)。透過服務學習提升教學成效與反思之正面效應。 **中國醫藥大學98學年度服務學習推動研討會**。
- 林利秀、林苑暉、紀學斌、林淑瑗、葉佳聖(2009)。添加枸杞及紅棗之韓式泡菜開發及其貯藏性。 **台灣食品科技學會第39次年會**。
- 葉佳聖、林苑暉、陳彥宏、許振原、紀學斌(2009)。浸泡時間對梅子醋營養成分之影響。 **台灣食品科技學會第39次年會**。
- Chia-Sheng Yeh., Jia-Ying Li., Yuan-Hui Lin., Chih-Chung Wu., & Suey-Ping Chi.(2009). GABA content and antioxidative activity of germinated brown rice with *Toona Sinensis* Roemor。 **台灣食品科技學會第39次年會**。
- 林苑暉、紀學斌、葉佳聖(2008)。東山地區種植咖啡豆之咖啡因含量分析。 **第38屆台灣食品科學技術學會**。
- 林淑瑗、王聯輝、林苑暉、邱莉喻、葉佳聖(2008)。不同溶劑咖啡渣萃取液之抗氧化活性。 **第38屆台灣食品科學技術學會**。

- ✚ 林苑暉、紀學斌、江中琇、盧訓、葉佳聖(2008)。含傳統抗衰老中藥之釀造醋抗氧化活性分析。第 38 屆台灣食品科學技術學會。

國際性研討會論文

- ✚ 葉佳聖、林淑怡(2012)。以消費者感官品評為手段提升學習自我效能及學習成效-以烘焙技術課程為例。2012 年運動休閒與餐旅管理國際學術研討會。台北
- ✚ 葉佳聖,何雯婷,黃淑真,林苑暉,(2012),『消費者對於減重意涵茶飲之認同程度-國民性格的影響』,2012 全球商業經營管理學術研討會。高雄市
- ✚ Gwo-Yunn Jaw., Kuang-Liang Liu., Bey-Fen Lee., Din Jong., Chia-Sheng Yeh.(2012). The Impact of Technology Evolution on Higher Education. *e-CASE & e-Tech 2012*,HK.
- ✚ Lin Yuan-Hui,Yeh., Chia-Sheng.,Chi Suey-Ping., Lu Shin.(2010). Serum Lipid Moderating Effect and Scavenging Capacity of Brewed Vinegar with Traditional Chinese Medicine-Semen Euryale's extracts. *The 7th Pan-Pacific Conference on Rehabilitation* ,HK.
- ✚ Jia-Ying Li., Yuan-Hui Lin., Tai-An Chiang., Suey-Ping Chi., Chia-Sheng Yeh.(2009). Analysis of optimization conditions on GABA formation from germinated brown rice. *Asia-Pacific Medical Laboratory Science Forum 2009*,Kaohsiung.

榮耀事蹟

指導學生參賽

- ✚ 101 年臺南芒果冰品創意競賽，佳作，學生：金郁齡, 李雅淳
- ✚ 2012 第十五屆全國經營管理實務專題競賽，【行銷策略管理類】佳作，學生：林莉馨, 謝明莉, 蔡文馨, 邱育玫
- ✚ 2012 年商管學院學生專題製作競賽，【一般管理類群】佳作，學生:林筱晴、王巧萍、蔡瑩頤、王柔尹
- ✚ 全國 2011 年「獎勵旅遊在台南」行程設計創意競賽，佳作-最佳晚宴，學生：林莉馨
- ✚ 2010 年商管學院學生專題製作競賽，【一般管理】第一名，學生：梁靖梅, 謝曼筠, 廖凱文, 毛佩淇
- ✚ 100 學年度在校外校外實習期末成果展比賽，【1001 商管學院】第二名
- ✚ 99 學年度 在校外校外實習期末成果展比賽，（商管學院）第二名，學生：許芳瑜

個人榮耀

- ✚ 2011 第二屆餐旅管理學術與實務研討會，優良論文，論文：高職餐旅群學生學習滿意度之研究-以嘉義地區為例，蘇麗香, 葉佳聖
- ✚ 資深優良教師獎勵金(99 年)
- ✚ 服務學習績優教師(98 學年度第二學期)
- ✚ 服務學習績優教師(98 學年度第一學期)
- ✚ 績優導師(98 學年度第一學期)
- ✚ 98 年度中興大學食品暨應用生物科技學系系友會熱心系友獎
- ✚ 第二屆全國餐旅創意競賽，佳作，以環保節能綠餐廳企劃書獲獎，『黃旭怡、施慧雯、鄭淑勻、沈韶儀、葉佳聖、蔡宏儒、游仁良、黃川庭、謝福釗、許忠銘』。