

南臺科大智慧健康學院辦理教師體驗營與校園 Open Day 活動，推動「全齡樂活・食在健康」概念

南臺科技大學智慧健康學院日前舉辦教師「健康生活飲食體驗營」、「2025 智慧健康學院 Open Day」參訪活動，共吸引來自全國 12 縣市、超過 60 位高中職校生、家長與高中職教師報名參與。「健康生活飲食體驗營」提供教師在職進修 6 小時的健康促進認證課程，主題包含身心能量與體適能評估、中醫保養、咖啡泡製秘辛、高蛋白飲食健康吃、DNA 抽取、及食品加工與分子晶球製程體驗。藉由各系專業師資說明豐富理論，並搭配各專業場域實作課程，強化參與教師對自我健康照護飲食、食品組成與再造科學的理解，共同推動身心照顧與健康管理概念。課後回饋顯示，教師們對於本次研習給予高度肯定，並表示：「首次親身體驗健康老化的重要性，課程具實用性且充滿溫度，在服務他人前，應先照顧好自己的身心靈」。參與教師也期待未來能再開設進階課程，深入探討腸道菌相與人體健康關聯等健康課程。此外，「Open Day 校園開放日」活動則讓參與師生、家長實地走訪校園，體驗一日大學生生活，並認識學院專業設備環境與各系課程特色，選擇自己的未來夢想跑道，搶先贏在起跑點，築夢踏實！



【2025 健康生活飲食體驗營，吸引逾 30 位來自全臺各地之教育單位教師報名。】



【2025 健康生活飲食體驗營，參與教師於高福系大樓體驗製作高蛋白飲食】



【2025 健康生活飲食體驗營，參與教師於食品系分生實驗室體驗 DNA 抽取活動】

南臺科技大學智慧健康學院於 113 年 8 月起正式成立，系所包含「食品與生物科技系」、「高齡福祉服務系」、護理系(申請中)。智慧健康學院師資具醫理生化食品等多元背景，食品系設有 300 坪應用生技模組化製程類產線工廠、各類食品分析與加工實驗室以及勞動部核定食品檢驗分析丙級考場，亦開設 HACCP 60A & 60B 與食品品保初級工程師等證照輔導班，培育食品安全把關的菁英人才。高福系配有獨棟教學實作大樓，含照護技術教室暨國家即測即評考場、情境模擬教室、智能居家示範空間等，提供學生沉浸式學習的專業育成環境。



【2025 智慧健康學院 open day 活動，張春生院長帶領來賓參觀生技中心暨類產線工廠】

南臺科技大學積極培育產業專業人才，以實務教學為基礎，廣邀國內外專家學者偕同授課，並鼓勵參加校外實習，以養成學生「畢業即就業，上班即上手」之能力。智慧健康學院不僅致力於培養社區照護與推動高齡樂活服務專才、生技與食品產業研發及品管分析實務人才、具全人智慧臨床照護知能的基層護理人員，亦鏈結高齡福祉及生物食品科技之專業優勢與特色，進行跨院整合，培育智慧健康、智慧醫療及智慧照護等高值跨域產業人才，並積極推動健康促進與食品科技的跨領域應用。本次活動將銀髮健康與食品科學應用知識推廣至國高中教育現場，力促全人照護與健康飲食理念，期待未來能持續擴展影響力。



【2025 智慧健康學院 open day 活動，來賓於食品系加工實驗室進行膨發食品體驗】



【2025 智慧健康學院 open day 活動，來賓進行自製 Q 麵體驗】



【2025 智慧健康學院 open day 活動，來賓參觀體驗高福系大樓專業教室設備】

智慧健康學院張春生院長表示，台灣已進入超高齡社會，飲食健康與銀髮福祉都是國人首重關注的焦點。智慧健康學院的創立，是本校的跨領域創新與蛻變。基於增進全民健康福祉的理念，以「智慧健康」為核心特色，致力於培育兼具智慧科技應用與專業實務知能的健康促進及健康照護等相關產業人才。希望智慧科技發展能引領教育推動創新教學與學習，在孕育跨領域專業人才的同時，能為社會帶來更多福祉，並促進社會責任實踐，共同打造全齡健康生活的世代。