

何學斌 個人履歷

姓名	何學斌	
分機	3101、6204	
電子郵件	hosb@mail.knu.edu.tw	
學歷	國立海洋大學食科所碩士 台灣大學食科所博士班候選人	
經歷	<p>102 年行政院勞工委員會職業訓練局桃園職業訓練中心食品安全衛生輔導小組委員</p> <p>102-104 年桃園縣客家餐廳整合行銷計畫-客家餐廳認證與輔導委員</p> <p>102-105 年開南大學觀光餐旅系系主任</p> <p>103 年新北市政府衛生局「團體膳食安全管理精進專業輔導委託專業服務」輔導評核委員</p> <p>104 年新北市政府衛生局「104 年度新北市餐飲業衛生品質提升專業輔導委託專業服務」輔導評核委員</p> <p>104 年 桃園上好攤選拔競賽活動 評審委員</p> <p>105 年新北市政府衛生局「105 年度新北市餐飲業衛生輔導計畫」輔導評核委員</p> <p>105-107 年 桃園市觀光發展委員會委員</p> <p>106 年臺北市政府衛生局「106 年度臺北市餐飲衛生管理分級計畫」輔導評核委員</p> <p>106 年桃園市政府經濟發展局 2017 市集繁星計畫小組-輔導委員</p> <p>106 年桃園市政府就業服務處「106 年度職業訓練競賽活動-職人 SHOW 桃園爭霸」烹飪類競賽評審</p> <p>107 年臺北市政府衛生局「107 年度臺北市餐飲衛生管理分級計畫」輔導評核委員</p> <p>107 年臺北市政府衛生局「107 年度臺北市觀光夜市推動食品安全微笑標章示範計畫」輔導評核委員</p> <p>108- 年開南大學觀光餐旅系系主任</p> <p>109 年桃園市政府衛生局「桃園市傳統暨高風險食品產業衛生安全追蹤管理計畫」食品專家評核委員</p> <p>109 年度桃園市政府衛生局食品安全衛生教育訓練講師</p>	
專業領域	餐飲衛生安全、餐飲管理、食品加工	

證 照	水產食品加工技術技能檢定監評人員 86 職檢字 013027
著 作	<p>(A) 期刊論文：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.何學斌、蔡憲華 (1989) 鯖魚魚粉的加工與利用。技術學刊 4 (3):301~306。 2.蔡憲華、何學斌 (1992) 半乾性鯖魚調味製品加工條件之探討。技術學刊 7 (3):301~306。 3.汪復進、何學斌 (1993) 遠紅外線乾燥法製造半乾性虱目魚肉片之研究。技術學刊 8 (2):193~200。 4. 蔡憲華、何學斌、鄭昌家 (1995) 苗栗地區鯊魚及鱒魚加工 品之開發利用。中國水產 511:45~53。 5. 汪復進、何學斌、潘崇良 (1995) 以遠紅外線乾燥製備半乾 性混和鮭魚魚漿之探討。食品科學 22(5):574~585。(Tsci) 6. 何學斌、林英才、汪復進、吳許得 (1996) 利用遠紅外線加 熱製造煙燻鯖魚肉片之探討。食品科學 23(6):801~808。(Tsci) 7. 何學斌、林英才 (2002) 真空包裝與包冰對冷凍鱒魚肉片貯 藏期限之探討。中國海商專校學報。 8. 何學斌 (2003) 遠紅外線乾燥製造中濕性調味虹鱒魚肉片 之探討。中國海商專校學報。39-54。 9. Tu, Y.Y., Ma, C.Y., Ho, S.B., Chen, C.C., Chang, H.M. (2006). Affinity measurement of lactoferrin(LF)-anti-LF immunoglobulin in yolk(IgY) complexes by competitive indirect enzyme-linked immunosorbent assay(CI-ELISA). J. Food drug analysis 14(4): 379-384. (sci) 10. Szu-Chuan Shen, Guo-Ron Jiang, Pei-Ting Chuang, Shyue-Bin Ho, Roch-Chui Yu and James Swi-Bea Wu (2010) Reduction of Microbial Load in the Pretreatment Refrigerated Fresh-cut Pineapple Processing. Taiwanese Journal of Agriculture Chemistry and Food Science. 48(3):138-146. (Tsci) <p>(B) 研討會論文</p> <ol style="list-style-type: none"> 2.丁秀子、何學斌、李宗勳.(2016).台灣「星級環保餐館」現 況研究：以桃園市「TINA 廚房」為個案.『2016 環境資源永續 發展研討會』.環境資源永續發展研討會. 1.黃大維, 何學斌, 張鴻民. (2005). Proteomic analysis of human hepatoma G2 cells following treatment with heterocyclic amines Trp-P-1. 食品科技年會壁報論文 <p>(C) 專書</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 何學斌、蔡憲華 (1994)。大宗魚獲物之加工利用—鯉鯖魚 類製成乾製品之加工探討。漁業推廣叢書第 039A—水產加工 (III)。台灣省漁業局。13~20。

2. 汪復進、李上發、何中平、蔡育仁、張志陽、何學斌 (2000)。食品加工學 (下)。台北市：文京。

3. 徐阿里、徐珠璽、蘇烈頌、許淑真、曾鑫順、王正方、李雅琦、夏先瑜、何學斌、邱致穎、林正昌、翁銜穗 (2010)。食物製備原理與應用。台中：華格那。ISBN978-986-6115-34-9

(D) 產學計畫(主持人)

1. 專案咖啡調理及烘豆師育成班 (2015) 勞動部勞動力發展署桃竹苗分署 104 年度第 1 次委託民間機構辦理「失業者及業訓練-觀光與餐旅服務暨精緻農業類」職業訓練-專案咖啡調理及烘豆師育成班，訓練期間：104 年 4 月 7 日~104 年 5 月 26 日 (計畫經費 729900 元，訓練時間：240hrs)。