



1. 基本資料

姓名：劉婉真

TEL：(03)5381183-8454

E-mail：wcliu@mail.ypu.edu.tw

2. 主要學歷

私立輔仁大學食品營養系營養組碩士班

3. 重要經驗

1. 教學經驗

1. 永平工商餐飲管理科
2. 崇義中學進修部幼保科
3. 新竹縣竹北社區大學西式點心班
4. 新竹市衛生局衛生講習
5. 新竹市新竹區漁會烘焙研習講師
6. 教育部樂齡大學烘焙課程教師
7. 源友企業有限公司員工教育訓練講師
8. 桃園市百貨食品職業工會勞工教育課程講師

2. 工作經驗

1. 衛生署食品衛生處餐飲業食品安全管制系統稽核委員
2. 行政院勞委會中餐烹調乙丙級技術士技能檢定術科監評
3. 中央研究院植物所研究助理

4. 台北市立婦幼醫院門診、小兒科護士

3. 研究相關經驗

1. 輔仁大學食品 養系 博士論文研究-國科會三年期整合型計劃執行-微米級和奈米級茄紅素粉末在抗氧化及其生物利用率之研究
2. 中央研究院植物所-山藥抗氧化研究
3. 中央研究院植物所-葉綠素抗氧化研究
4. 輔仁大學食品營養系碩士論文研究-國科會專題研究計畫執行

4. 相關證照

1. 烘焙乙丙級技術士證照
2. 中餐烹調乙丙級技術士證照
3. 西餐烹調丙級技術士證照
4. 調酒丙級技術士證照
5. 衛生署食品衛生處餐飲業食品安全管制系統(HACCP)AB 課程
6. 美國 Wilton 蛋糕裝飾證書(1~4 級)
7. 韓國 KFCA 裱花證照
8. 韓國 KDBA 韓式裱花奶油雙蛋糕裝飾證照
9. 韓國 KDBA 杏仁膏、馬卡龍、藝術麵包及糖花工藝師證照
10. 韓國國際大賽精緻甜點靜態展示評審
11. 英國 City & Guilds 國際專業證照-顧客關係管理師
12. PMA 市場產品行銷策略分析師
13. EAOA 網路拍賣經營分析師
14. 護士執照
15. 護理師執照
16. 中等學校餐飲科教師
17. 中等學校食品加工科教師

4. 學術專長

1. 食物製備
2. 保健營養
3. 膳食療養

4. 烘焙食品製作及研發

5. 授教課程

1. 食品調理科學
2. 營養學
3. 食品衛生安全
4. 烘焙學實習
5. 中國傳統糕餅製作
6. 蛋糕製作原理與實習

6. 論文著作

1. 期刊論文

1. 趙璧玉，高瑞隆，楊棋明，劉婉真。2002。山藥抗氧化之研究(一)：低密度脂蛋白過氧化系統之檢測。華岡農科學報。9:67-81。
2. Liu, W. C. and Tsai, C. E. (2002) Young barley leaf prevents LDL oxidation in humans. Food Science and Agricultural Chemistry. 4:110-116.
3. 許家源、嚴如鈺、劉婉真。2009。 Relationships of Subordinates' Motivation Levels among Gender and Income levels in Mainland China and Taiwan。商業經濟學刊。2:61-76
4. 楊婷棋、劉婉真、嚴如鈺。2011。小紅帽與大野狼-餐旅實習生性騷擾事件之研究。輔仁大學民生學院民生學誌
5. Yu-Te Tu、Wan-Chen Liu、Yu-Yi Chang(2014) Customer Commitment as a Mediating Variable between Corporate Brand Image and Customer Loyalt. Journal of Education and Vocational Research. 5:11-2
6. 吳明雄、袁宇熙、何益川、嚴如鈺、劉婉真。 2015。卓越發明人整體創造力運思歷程之研究。台灣健康管理會健康管理學刊。
- 7.

2. 研討會論文

1. Liu, W.C. and Tsai, C.E. (1999, 8). "Effect of young barley leaves on the prevention of LDL oxidation in human." The 8th Asian Congress of Nutrition. Seoul . .
2. 劉婉真、楊棋明、高瑞隆、趙璧玉，「山藥抗氧化之研究：低密度脂蛋白過氧化系統檢測」，第二十六屆中華民國營養學會，台北：實踐大學，民國 89 年 5 月。
3. 劉婉真，「Young barley leaf prevents LDL oxidation in human」，2005 餐飲管理研討會，新竹：元培科技大學，民國 94 年 5 月 4 日 – 民國 94 年 5 月 4 日。
4. 江幸芸、劉婉真、盧義發，「異黃酮對四氯化碳誘發小鼠肝損傷之護肝效果」，元培科技大學餐旅管理暨觀光休閒研討會，新竹：元培科技大學，民國 96 年 4 月 21 日 – 民國 96 年 4 月 21 日。
5. 鄧意滿、劉婉真，國產豬肉的消費行為之調查-以台灣國內廚師為例，2013 健康與管理學術研討會新竹：元培醫事科技大學，民國 102 年 6 月 8 日。
6. 鄧意滿、劉婉真，國產豬肉的消費行為之調查-以台灣國內廚師為例，2013 健康與管理學術研討會新竹：元培醫事科技大學，民國 102 年 6 月 8 日。
7. 袁宇熙、曹輝雄、林育正、劉婉真，科技大學不同系所學生對教師情緒勞務敏感性差異性之研究，2013 健康與管理學術研討會新竹：元培醫事科技大學，民國 102 年 6 月 8 日。
8. 洪雪芬、劉婉真、李華偉、曾容鳳、林昊翰，飯店廚房生物氣膠分布特性探討，環境污染控制評估研討會，新竹：元培醫事科技大學，民國 103 年 10 月 25 日。
9. 楊婷棋、劉婉真、徐珠璽，餐旅產業人員主動性人格特質、內在動機與與員工創造力關係之研究健康管理學會研討會，新竹：元培醫事科技大學，民國 103 年 10 月 25 日。
10. 楊婷棋、劉婉真、嚴如鈺、鄭富貴，Application of creative problem solving approach to foster hospitality students' creativity 健康管理學會研討會，新竹：元培醫事科技大學，民國 104 年 10 月 31 日。
11. 嚴如鈺、袁宇熙、徐珠璽、楊婷棋、劉婉真，大學生對有機餐飲的消費行為研究，健康管理學會研討會，新竹：元培醫事科技大學，民國 105 年 10 月 25 日。

3. 專書與專書論文

1. 劉婉真，大麥苗對於預防人體低密度脂蛋白氧化之影響，碩士論文，輔仁大學，民國 89 年 1 月。

7. 競賽指導

1. 2016 新竹市廚師業職業工會廚藝傳承大賽御膳銀牌獎
2. 2016KICC 韓國國際料理烹飪大賽雞尾酒調製金牌及銀牌
3. 2016 年全國創意烘焙競賽「創意水果塔(派)競賽」冠軍、優勝及佳作
4. 2016 台灣國際餐飲挑戰賽甜點組銀牌
5. 2017 健行好棒盃餐旅技能全國公開賽翻糖蛋糕組季軍及佳作
6. 2017 KICC 韓國國際料理烹飪大賽杏仁膏蛋糕金牌及銅牌、個人烹飪賽銀牌
7. 2017 韓國 WACs 國際餐飲大賽創意料理金牌 2 面，創意調酒金牌，西式點心銀牌，婚禮蛋糕銅牌