

一、目標、核心能力與課程設計

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系為配合校務發展規劃與治校理念，運用 SWOT 分析、評估系所發展之優點、劣勢、轉機及危機後，於第一週期系所評鑑時已訂定「傳授食品相關知識與能力，培養理論與實務並重的食品科技專業人才」為教育宗旨，並明訂學士班和進修學士班的三個教育目標：培育學生兼具食品加工工程、分析與檢驗、品管及研究發展能力；充實保健食品、新興技術、生物資源開發、資訊應用多樣化課程；訓練學生成為具有吸收最新食品資訊的專業人才。為確保達成教育目標，該系依循校、院之發展目標，考量大學人才培育與食品科技產業人才需求，經過教師、學生代表、校外專家學者及業界代表等，多次討論訂定學士班和進修學士班的五項核心能力：食品專業基礎能力、食品化學檢驗分析能力、食品微生物檢驗技能能力、食品加工製程技術能力及食品專業統合能力，並據此進行課程規劃與設計。

該系為使學生對教育目標與核心能力之內涵有深入認識，透過座談會、班會、導師時間、系友會、海報、網路及大學入門等多重管道進行宣導，以促進師生更加瞭解系所發展方向與自我定位的努力值得肯定。

該系設有課程委員會，負責課程的規劃與設計。系課程委員會由教師、系學會代表、畢業生代表及校外人士等組成，依據各核心能力規劃對應課程、審核及排課，並參考教學反映問卷結果、核心能力指標及相關課程的連貫性，審議各課程的教學大綱適切性後，送交系務會議，依三級三審制完成課程規劃。該系以問卷調查分析、座談、規劃與建置三階段，完成建置對應五大核心能力的學士班課程地圖，並規劃延伸核心能力對應之選修課程及 4 個學分學程，包括食品加工與工程實務學分學程、食品安全與檢驗技術學分學程、食品與餐飲產業

安全管理學分學程及奈米生物科技學分學程，並藉由導師與學生的溝通，協助學生瞭解與選課，普遍獲得師生的肯定與支持。

【碩士班部分】

該系碩士班的教育目標為培養學生獨立思考、研究、創新及整合理論與實務的能力。核心能力則包括具有「獨立完成撰寫研究計畫書的能力」與「能運用食品相關儀器設備、設計實驗蒐集研究數據」，但碩士班的課程地圖並未勾勒與前揭目標與核心能力的對應關係。

(二) 待改善事項

【學士班部分】

1. 該系設置 4 個學分學程，增加學生選課選項，立意良好，惟如此恐增加學生修習學分數與教師授課負擔。

【碩士班部分】

1. 該系建置的碩士班課程地圖無法反映對應的核心能力，恐影響學生的瞭解程度。

(三) 建議事項

【學士班部分】

1. 宜檢討並妥善規劃 4 個學分學程所需修習學分數，以避免增加學生與授課教師負擔。

【碩士班部分】

1. 宜在碩士班課程地圖補充建置核心能力之對應關係，並於後續的宣導及執行過程一併更新。

二、教師教學與學習評量

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系 100 學年度專任教師共計 17 位，計有教授 6 位、副教授 9 位、助理教授 1 位及講師 1 位，其中 13 位具博士學位，另有 1 位進

修博士中。依據教師專長，分為食品加工與工程群 7 位、食品化學群 7 位及微生物群 3 位。又為補足產業界對實務及統合能力的要求及培育學生實務能力，另延聘兼任教師 8 位。該系 17 位專任教師，以 100 學年度為例，肩負學士班 392 位、進修學士班 118 位、碩士班 33 位，總計 543 位學生之教學工作。在各教師授課鐘點數，以 100 學年度上學期為例，授課鐘點數為 7 至 19、指導研究生數為 0 至 5 位。

專任教師平均年齡 51 歲，教學資歷平均約 20 年，教師教學經驗豐富，具教學熱忱。該系亦建立教學循環回饋改善機制，適時提供教師參考與修訂。該校教務處亦於 99 學年度開始每年蒐集前一學年度畢業生就學期間的修課資料，進行學生的核心能力分析，瞭解該系整體畢業生的學習成效，並提供教學改善策略，益加確保教學品質。

該系為使教師於教學、研究及輔導各方面持續精進，鼓勵教師運用該校提供之補助或資源，參與教學成長課程，或短期、長期進修，以及參與研究計畫申請，強化教師教學與研究能量，並將創新之概念運用於教學方式、教材及評量，以確保教學符合該系之教育目標與核心能力。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 部分教師教學負擔過重，無餘裕指導研究生。

【進修學士班部分】

1. 該系進修學士班受限於授課時間，部分專業科目未能修習，影響學生專業能力的養成。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜適度調整教師授課負擔及研究生指導情形，使學生能得到良好的研究指導。

【進修學士班部分】

1. 宜再增設進修學士班專業課程，以確實培養學生具備專業能力。

三、學生輔導與學習資源

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系教學研究設備已具水準，於 98 年搬遷至新系館後，空間大幅增加，除教室與各項研究實驗專業空間外，碩士生 5 至 6 人共用 1 間研究室，另有研討室和會議室。在課業輔導方面有導師輔導、授課教師 office hours、TA 輔導及自學中心，學習預警與輔導機制已有效執行，例如：101 學年度上學期預警學分數達二分之一有 4 位，經師長輔導與家庭關懷並用後，已降為 2 位。生活輔導方面，該系設有學生法律諮詢、租屋資訊、獎助學金及助學貸款等協助機制，讓學生能快樂學習、安心讀書。另外，該系透過職涯楷模經驗分享、產業座談、產業參訪，以強化學生的職涯規劃。

101 年該系有 10 位學生擔任 10 個社團的社長(該校社團約有 70 個)，學生藉此能培養溝通能力與建立良好人際關係，並增進團體合作精神。

該系教師、各項委員會及行政人員均以學生學習及學生事務為重，提供輔導與服務，頗能達成學生在學期間的全人教育目標。

【碩士班部分】

該系的師資、實驗空間及儀器設備皆符合學生學習研究需求，足以培育優秀且兼具特色專長的食品專業人才。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系考取證照學生人數偏重食品與檢驗技術，烹飪、烘焙及

其他專業證照取得較少。

【學士班部分】

1. 該系設計的學分學程中，食品加工與工程實務學分學程之師資與相關加工設備尚有不足之處，且學生未能充分瞭解該學程內涵。
2. 四年級學生修課意願低落，校外打工情形普遍，職涯規劃積極度不足。

【進修學士班部分】

1. 進修學士班學生欠缺證照考試輔導措施。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜積極宣導證照考試的重要性，並開放實驗室、專業教室及實習工廠，方便學生練習，並安排教師輔導，研擬鼓勵辦法，協助學生取得烹飪、烘焙及其他專業證照。

【學士班部分】

1. 除充實食品加工與工程實務學分學程之師資與設備外，宜透過導師於一至三年級時多向學生講解課程內容，因材施教，引導學生依其興趣選擇課程，除了增加考取證照的機會，亦能培養優良且具特色的專才。
2. 宜調整四年級課程，透過導師選課輔導，加強宣導修習職涯及進路相關的課程。

【進修學士班部分】

1. 進修學士班學生宜比照學士班學生，於週末假日安排證照考試輔導相關措施。

四、學術與專業表現

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系具有良好農業食品加工實務研究傳統，共 17 位專任教師（6 位教授、9 位副教授、1 位助理教授及 1 位講師），其中 13 位具博士學位，師資陣容健全。該系依照教師學術專長，將研究專業領域規劃成 4 個專業領域：「食品微生物之菌種鑑定、改良及生物資源與產程技術開發利用」、「保健食品生理活性檢測及新檢驗技術之開發研究」、「機能性食品及新興加工、包裝技術研究」及「奈米技術應用於食品製程、貯藏與檢測等研究」。

每位專任教師均有獨自研究室，另有公用儀器室、官能品評室、檢驗中心、冷凍冷藏室等，研究空間充足。97 至 100 年食品檢驗中心收入穩定成長。

96 至 100 學年度該系專任教師研究計畫總件數（99 件）與總金額數（43,881 仟元）均較前期評鑑有所成長。教師的研究計畫約有半數（47/99）為具東臺灣地區產業特色之計畫。

【學士班部分】

該系為鼓勵學士班學生多參與專題研究，自 98 學年度起將專題研究課程由選修改為必修。

【碩士班部分】

該系於 98 學年度成立碩士班，碩士生在教師指導下參與在地食品生物資源利用、檢驗技術開發及米食加工技術研發與推廣食品認證制度等相關研究。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系規劃專任教師的 4 個專業領域，與教師指導研究生研究特色的三項內容不盡相符；另該系自我評鑑（101 年 11 月 29

日)之意見回應與自我改善計畫中又述及「本系教師研究分為三大研究小組」，顯見該系自我規劃與發展之方向與研究特色尚待釐清。

2. 該系以「加強與全國學校與研究單位合作以提升產學合作與學術研究能量」做為優勢強化策略，然而只見宣示，未有任何具體實質的作為與績效。

【碩士班部分】

1. 該系未訂定教師與學生出席國際學術研討會相關資料及獎勵辦法。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 該系整合規劃各教師專業領域形成之研究方向宜明確一致。
2. 除與外校或研究單位合作外，宜善加利用校(院)內相關資源，如生物科技與動物科學系，加強合作建立特色。

【碩士班部分】

1. 宜制訂國際學術研討會議相關獎勵辦法，以鼓勵專任教師與學生積極參與國際學術研討會議。

五、畢業生表現與整體自我改善機制

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系透過該校建置校(系)友通訊錄，於94年5月底設立系友會，每年5月定期聚會，或舉辦畢業系友回娘家、系友楷模講座活動，實施畢業系友及其雇主問卷調查等，畢業生生涯發展追蹤機制落實情形良好。

該系亦藉由畢業系友問卷、系友座談、畢業系友、雇主滿意度調查等方式蒐集相關回饋建議。94至100學年度應屆畢業生流向調查

回收率均為 100%，就業滿意度調查回收率 76%，但 97 學年度畢業生就業滿意度調查除碩士班為 88% 外，學士班畢業生或學士班、碩士班畢業生雇主滿意度調查的回收率則僅有 41% 至 43%。

該系同時結合該校學習成效考核機制，蒐集互動關係人、畢業生及企業雇主對學生學習成效之反映意見，並召開系務會議，就該項意見之分析結果，檢討修訂核心能力之設計、課程規劃與設計、教師教學與學習評量以及學生輔導與學習資源提供之足夠與否等，該系亦依據計畫、執行、檢核、行動循環系統（PDCA），規劃完整的學習自我改善機制，執行的成效包括 99 年 10 月擬訂、規劃及檢視該系核心能力及其對應課程權重與該系就業能力指標；98 學年度起增開膳食營養學、公共衛生營養及生命期營養學等營養師考照相關課程及安排校外學習，協助學生取得考照資格，並修訂食品分析實驗、食品科學概論及學士班專題討論等課程大綱，調整食品工程實習、食品加工單元操作的開課學期，以及將食品化學二、食品分析二、食品分析實驗二等課程由必修改為選修，有機化學一、二必修課程由原來的二上、二下改為一下、二上等。另，該系亦研擬畢業生整體學習成效機制並紮實執行。

（二）待改善事項

【共同部分】

1. 該系畢業生就業滿意及雇主滿意問卷問題題意模糊不夠精確，導致問卷回收率不高和選項答案參差不齊，無法進行系統分析以做為課程改善之依據。
2. 該系全體教師對於自我評鑑報告彙編、審校的參與積極度稍嫌不足，部分執行成效及佐證資料的呈現不夠周延齊備。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 該系宜更明確聚焦畢業生就業滿意度及雇主滿意度各項問題的內涵，以提高問卷回收率，並能將反映意見進行有效系統分析，做為課程改善參考。
2. 該系全體教師宜積極參與自我評鑑報告的彙編、審校，使得該系自我評鑑報告中執行成效的呈現更加周延齊備。

註：本報告書係經實地訪評小組、認可初審小組會議及認可審議委員會審議修正後定稿。