

一、目標、核心能力與課程設計

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該校於 89 年 2 月成為全國第一所順利完成整併之綜合大學，而該系成立於 86 年 7 月，目前計有學士班、進修學士班、碩士班、碩士在職班及博士班等 5 個班制。該系教育特色為培養兼具食品科學理論專業知識與實用技能之人才，以符合食品產業之需求。學士班主要為培養食品產業中堅人才，碩士班（食品科技組、保健食品組）及博士班分別在培養食品產、學及研各界所需之中高階人才，進修學士班為照顧地區經濟弱勢學子並培養食品產業所需的一般人才，碩士在職專班（科技組、生藥組）為提升食品、生技等產業在職人員的競爭力。

該系各班制之教育目標乃依據該校教育目標而訂定。該系依據全校性及所屬生命科學院之規劃，配合學校教學卓越計畫，擬定八大核心能力和學生達到核心能力之基本能力指標。

該系係根據教育目標、核心能力及學生畢業所應具備之基本能力與核心能力，由課程委員會依其課程架構、修課流程、職涯進路等面向考量，規劃設計各班制課程。該系之課程教學大綱及課程地圖已建置完成並上網公告，教師與學生可以透過網路教學改進平台與該系提供之專業必選修課程教學內容大綱手冊，瞭解該系對於各班制所訂定之教育目標及核心能力。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系各班制訂有八大核心能力及基本能力指標，但由於所訂定之項目太過廣泛，各學科與部分核心能力之關聯性並無適當之對應。
2. 該系對於學生之學習成效是否達到所訂定之核心能力指標及基本能力指標，未有具體評估機制。

【碩士在職專班部分】

1. 該系碩士在職專班雖設有科技組與生藥組，但其中生藥組與其師資背景和發展方向並未符合「食品科學研究所碩士在職專班」的名稱，無法彰顯生藥組的特性，可能影響招生報考人數。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜修正或簡化核心能力及基本能力指標之項目，以能與所開課程相對應。
2. 宜建立合適之核心能力檢核指標與學習成效評估機制，以評估學生學習成效。

【碩士在職專班部分】

1. 宜斟酌調整碩士在職專班兩組的名稱，使其名實相符並彰顯其特性。

二、教師教學與學習評量

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系每年招收學士生 50 位、碩士生 26 位、博士生 5 位、進修學士生 50 位、碩士在職專班生 18 位，目前學生總計 514 位。師資 16 位，包含教授 6 位、副教授 3 位、助理教授 5 位、講師 1 位及專案助理教授 1 位，其中 15 位具博士學位。該系過去五年間的教師人數異動不大，遇退休均能適時遞補新任教師。整體教師素質與專長頗能符合該系食品加工與食品工程、食品化學與分析、營養與保健食品及食品微生物與生物技術等四個專業領域的開課需求。此外，多位教師具實務經驗，配合該系所設之實習工廠，可提供傳統加工流程知識與技

術之傳承，然而具實務經驗教師已相繼退休，因此在傳統食品加工之教學與研究，也面臨實務技術與經驗傳承問題。

該系課程設計提供學生多樣化的學習方式，以引起學生的學習興趣，增加對課程的瞭解，例如設置「嘉大輔助教學平台」介紹課程，大多數教師以多媒體播放方式上課。除指定教科書外，部分教師亦能夠自編或補充講義以強化教學效果。多名教師共同授課提供多面向的學習以及校外教學，使學生能深入瞭解職場。該系教師採用課堂討論、小考、期中/期末考、書面報告、口頭報告、操作/實作、實習、作業/習題演練及技能檢定/國家考試等多元方式評量學生的學習成果與核心能力。該系在教學上除採理論與實務並重原則外，並著重基礎能力，加強食品科技專業知識與技術之傳授。近年來該系學生在專業證照的取得及通過食品技師高考也有亮麗的成績，尤其過去5年考取食品技師證照的人數有106位，學生表現優異，學生學習成效值得肯定。

於每學期期中/期末，該系鼓勵學生上網填寫教師教學評量，該校教學發展中心依據學生填寫的資料，經統計分析後，將歸納的結果送交任課教師，做為教師調整教學方式的參考依據。依96至100學年度教師教學評量的分析結果，該系教師平均評量成績達4.4/5.0分，顯示教師的教學績效獲得學生們的高度肯定。訪談學生的回應亦復如此。

(二) 待改善事項

無。

(三) 建議事項

無。

三、學生輔導與學習資源

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系提供學生學習輔導方式完善，包括學習輔導、學習預警、補救教學、導師制等，該系並經常舉辦校外研習活動和校外專家演講，規劃學生於寒暑假至校外實習，且提供場地、設備、藥品、材料做為學生參加食品檢驗分析技能術科或烘焙證照考試練習之用。該系亦提供學生生涯輔導及協助考取證照，學生參與國內研究所考試、國家考試表現佳，該系考取國考食品技師人數眾多，顯示學生學習及教師教學之良好成果。

該系另一特色為擁有能從事小型量化生產之學生實習工廠，包括一廠、二廠，設施完善，其加工設備幾近小型工業生產規模，有利於產業技術人才的實務訓練。該系擁有獨立系館，教學空間寬敞，每間教室均設置 e 化系統與播放教學影片，每位教師皆有獨立研究室。

【碩士在職專班部分】

碩士在職專班原名為「食品科學暨生物藥學研究所」，100 年更名為「食品科學研究所碩士在職專班」，下設兩組：科技組和生藥組。目前該校生藥組、相關他系教師可提供生藥組課程及指導，尚可配合學生修課及論文研究之需求。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系有 5 個班制，學生 500 餘人，每年度預算不足 300 萬元，在國立大學中實屬偏低。此外，該系分配款資本門經費部分，幾無法提供相關儀器設備改善、增補或汰舊換新。
2. 該系整體空間雖稱寬敞，然部分研究室過於擁擠，儀器設備放置走廊，實有妥善規劃調整空間之必要。

【學士班、碩士班、博士班部分】

1. 該系學士班學生實驗和實習經費偏低，整學期每一課程實驗經費不足 6 至 7 千元，以學生每班 50 位平均計算，難以支持實驗或實習所需材料費。且因大部分實驗課程材料費偏低，導致實驗分組每組學生數因而偏高（6 至 8 人一組），加上部分研究室空氣流通不良，部分實驗室及實習設備老舊有待更新，對培養學生實作能力較為不利。

【碩士班、博士班部分】

1. 該系研究生工讀獎助學金逐年降低。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜積極向學校統籌款或該校其他管道申請補助經費，或可向企業界及系友募款，充實開源通道，以改善加強學生學習資源。
2. 宜設置空間規劃委員會，對教學/研究實驗室的空間進行全面性的規劃與調整，以求在良好基礎上充分發展。

【學士班、碩士班、博士班部分】

1. 該系宜設法爭取經費，更新設備及增加材料費，以提升學生學習環境，且能降低每組實習人數，增進學生學習技術之實作能力。

【碩士班、博士班部分】

1. 宜針對研究生工讀獎助學金提出改善之道，或可鼓勵有研究計畫的教師指導碩、博士研究生，參與相關計畫工作，以增加研究生工讀獎助學金。

四、學術與專業表現

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

該系系名由嘉義農林學校時期的「農產製造科」至嘉義農業專科學校時期的「食品加工科」與「食品工業科」及至嘉義技術學院與現今嘉義大學時期的「食品科學系」，一貫維持重視食品加工實務的傳統。目前該系共 16 位專任教師，學術專業領域涵蓋：食品化學與分析、食品加工與食品工程、食品微生物與生物技術及營養與保健食品等四個領域。除了傳統的食品加工與研究外，亦配合時代潮流之趨勢，強化食品生技、健康食品及慢性疾病預防等新興面向之研究與開發。

該系教師的研究頗具特色，多能利用雲嘉地區生產之農產品，如：花生、蕎麥、菱角、米穀粉、山藥及薑等原料，經加工產製各類保健食品，探討其護肝、調節免疫、調節血脂等生理活性，部分研究成果獲得國際學術組織的肯定。96 至 101 年該系教師獲自國科會、農委會或其他單位之研究計畫件數分別有 18、30、38、38、37 及 19 件，經費總額近 2 億元；教師研究著作發表於國際期刊論文篇數分別為 24、16、15、16、19 及 21 篇，總共 111 篇。

由該系教師負責籌劃成立之「檢驗分析及技術服務中心」為促進學術與產業結合的平台，提供業界食品分析與檢驗的服務。98 至 101 年該系參與食品相關分析服務的教師分別有 5、6、5 及 5 位；另外，96 至 100 年分別有 8、6、5、4 及 5 位教師輔導 12、15、11、12 及 11 家廠商。

目前 16 位教師中，有 7 位資歷尚淺，宜鼓勵教師參與業界合作及各項學術活動，以提升教學、研究的能見度。

【碩士在職專班部分】

碩士在職專班分科技與生藥兩組。96 至 101 學年度招生數分別

為 14、14、14、18、18 及 17 位，學生學位論文的主題以配合學生服務單位的特性為原則。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系教師的專業領域雖分為四個領域，但教師之研究大多各自進行，缺乏整合型計畫及相互間的合作。
2. 該系多位教師從事產學輔導及擔任育成中心教授，產學計畫件數達數十件，惟技術轉移的件數及金額仍有待提升。
3. 該系教師參與校外學術活動不多，少數教師欠缺學術專業表現。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜整合教師各專業領域提出跨領域的整合型計畫。
2. 宜爭取各項計畫研究成果技術轉移機會，以協助產業之發展。
3. 宜鼓勵教師多參與相關專業學會的學術活動及國內外學術研討會，資深及學術表現突出的教師宜多提供資源和經驗帶領資淺教師成長。

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】

該校設有學生職涯發展中心，每年針對應屆及畢業後一年畢業生的流向及滿意度調查進行網路填答，並彙整、製作光碟提供該系建檔、分析，以建立該系畢業生資料庫。該系亦為畢業生建立基本資料，並持續利用網路、郵寄、電話訪談、系友返校活動及系友職場參訪等不同管道，持續補充更新資料。該系的畢業生生涯發展追蹤機制執行完備，切實掌握學士班、進修學士班、碩士班及碩士在職專班等畢業

生的職涯流向，且得知畢業生中，學士班以升學為主，碩士班及進修學士班以就業占大多數。該系於 100 年 11 月成立系友會，並於 101 年 8 月建立系友聯絡網路平台，提供系友間及與系上相互聯繫。

該系經由上述畢業生資料庫，針對現況與就職經驗、就業情形、進修情況、求職意願、證照與求職意見及對自我和學校教育的評估等項目資料中，篩選出與畢業生整體學習成效相關資料；同時進行雇主對畢業生職場滿意度調查問卷，建立企業雇主對該系畢業生職場表現滿意度及意見的資料庫，篩選對應資料，進行量化統計分析後，前後兩項資料統計，彙整為畢業生整體學習成效評估指標，藉以評估學生整體學習成效和檢核該系教育目標與課程規劃的契合度。該系已建立畢業生及企業雇主對學生整體學習成效意見之蒐集機制，據以檢討修訂核心能力設計、課程規劃與設計、教師教學與學習評量，並依需求提供必要的資源，其成果呈現如下：修訂該系學生核心能力、恢復並增列食品微生物學、實驗及暑期實習為必修、課程規劃為四大學群、開授市場行銷與管理課程以及整修食品分析實驗室和烘焙教室、建置保健食品加工區等。該系並針對第一週期系所評鑑之改善建議，研擬完整的品管及改善計畫，逐年進行改善，成效尚稱良好。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系系友會成立時間不久，尚未充分發揮其功能。
2. 該系雖已針對第一週期系所評鑑之改善建議，建立行政管理機制及品質改善計畫，並據以定期改善，惟相關資料的呈現不夠周延完備。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 該系宜增進系友會功能，使系友會能扮演系友與該系師生之間的溝通橋樑。

2. 針對第一週期系所評鑑的改善建議所建立的行政管理機制及品質改善計畫，相關資料宜充實完備，以呈現具體改善之過程及成果。

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。

