

一、目標、核心能力與課程設計

(一) 現況描述與特色

該系於 73 年由家政學系食品營養組獨立為食品營養學系，於 95 年更名為食品暨保健營養學系，102 學年度再更名為保健營養學系。因應時代變遷，該系根據第一週期系所評鑑結果、自我評鑑評鑑委員建議及 SWOT 分析，擬定六大教育目標為「培育具食品背景之保健營養專業人才」、「培育具臨床、社區、團體膳食食品營養專業之營養師」、「培育營養教育專業人才」、「培育專業知識之探討與分析研究智能」及「培養關懷社會熱忱與尊重生命態度及終身學習意願與能力」，並設定七項核心能力：「具備食品與保健營養領域相關知識」、「具有臨床、社區、營養教育等營養實務能力」、「具有膳食設計與膳食管理能力」、「具備食品營養實驗操作及分析檢驗能力」、「具備研究開發能力」、「具備溝通協調等能力樂於參與團隊合作」及「具備終生學習熱忱與貢獻專業能力服務人群的使命感」，同時依據核心能力進行完整之課程規劃與設計。

該系最近採用課程委員會會議、101 學年度業師座談會及課程外審等建議，並經系務會議決議，於 102 學年度再更名為「保健營養學系」，教育目標為「培育具食品背景之營養保健專業人才」，擬聚焦於營養與食品保健為兩大學群為發展重點，新訂核心能力為「具有保健營養專業知能」、「具保健營養規劃與執行能力」及「具服務與關懷人群之能力」，並依據核心能力進行相關課程修訂。

該系除校必修課程及院必修課程外，該系必修課程 58 學分旨在奠定營養及食品保健專業知能之基礎。而專業教育（即系選修課程）分成「營養師相關」及「食品保健相關」兩大領域，「營養師相關」課程涵蓋所有營養師國考應考科目，旨在培育醫院、學校及團體膳食公司等營養師專業人員；「食品保健相關」課程則旨在培育保健食品專業人才。

為使學生學習多元化，該系亦提供多種學程：如食品科技跨領域學程、生物技術學程及觀光餐飲服務管理學程等。該系學生畢業後可報考營養師、食品技師及食品檢驗技術士等專業證照。

(二) 待改善事項

1. 該系教育宗旨訂為「培育具食品背景之營養保健專業人才」（自我評鑑報告第 5 頁），惟七項核心能力中，與食品背景相關者，比例偏低。
2. 該系因應系名更改及新訂核心能力濃縮所對應課程修訂幅度似乎不足，未能完全顯現發展營養與食品保健兩大學群之企圖心。

(三) 建議事項

1. 宜將具食品背景之文字帶入核心能力中，使核心能力與教育宗旨相呼應。
2. 宜更大幅度進行課程修訂，以對應系名更改及核心能力之呈現。

二、教師教學與學習評量

(一) 現況描述與特色

該系有 2 位教授及 5 位副教授，共計 7 位專任師資，另有 2 位與生物科技研究所合聘教師，教師近年來異動低，對於穩定教學課程和學生學習有相當助益。該系教師學術專長涵蓋食品營養、營養教育、保健營養及臨床營養等方向，師資結構有助於達成該系培養「具食品背景之保健營養專業人才」之教育宗旨。

該系教師之課程宣導、教學內容、方法及評量皆相當多元，運用多媒體數位系統提供相關教學資源，以強化培養學生營養教育和營養保健之專業知識與資訊能力，並藉此增進師生教學及評量的互動。近三年該系教師之教學評量成績顯著高於該校及該院教師之教學評量

成績平均值，雖有校訂之「教師教學學生意見調查與追蹤輔導辦法」和「教學評量不佳教師輔導機制作業流程」，但尚未有執行的機會。

(二) 待改善事項

1. 該系受限於實驗室空間不足，教師教授實驗課程大多分為兩個時段授課，惟依授課時數折半計算，不甚合理。
2. 該系改名為保健營養學系，「營養師」養成教育已成為該系的教學重點，惟「營養師」之養成教育涉及整個醫療流程，營養師專業人員必須相當程度瞭解病理學、組織學、藥理學、病歷及用藥處方等相關專業知識，惟該系此方面之師資及課程規劃顯然較為缺乏。

(三) 建議事項

1. 該系實驗課分時段上課之授課鐘點數宜以實際授課時數計算。
2. 宜增聘專、兼任師資，開授與臨床醫藥相關課程，強化學生對病理、病歷、處方、醫療流程及藥物食物交互作用等專業知識，以符合該系教學重點。

三、學生輔導與學習資源

(一) 現況描述與特色

該系行政人力計有 3 位(其中 2 位組員與他系合用)，空間方面，該系除了辦公室外，每位教師均有個人研究室 1 間、每 2 位教師共用 1 間實驗室、另有 2 間學生專屬實驗室，均設有專人管理及使用紀錄簿。由於學生專屬實驗室最多僅能容納 36 位學生使用，該系大多將實驗課分成二個時段上課，以解決空間較小問題。

該校整合「課程地圖」、「就業職能診斷平台 (UCAN)」、「學生生涯歷程檔案管理平台」及「學生對導師回饋表」，建立 E 化主動學習平台，該系學生 UCAN 自測率達 90% 以上。該系教師所有課程

教學大綱與教材均上傳至「課業輔導系統」，學生可利用「即時回饋系統」反映上課意見，師生互動良好。

該系教師每週至少排 6 小時晤談時間，輔導學生解答學習及生活上問題，該校網站內建學生學習預警機制，執行「前學期 1/2 不及格」、「期中缺課預警」及「期中不及格預警」，分別由導師晤談相關學生，或更進一步轉介教學資源中心、學務處及學生諮商中心等進行專業輔導，96 至 100 學年度該系共有 5 位教師榮獲績優導師之殊榮，顯示輔導成效頗獲肯定。該系輔導學生參加「食品技師」、「食品檢驗分析」及「營養師」等專業證照考試，然學生通過專業證照考試比例稍低，顯示仍有進步空間。

該校推行「全人學習護照」，該系自 100 年起至 102 年 7 月底止舉辦 25 場次活動，共計 1811 人次參加。該系規定 100 學年度以後入學新生至少須參加 4 場次食品營養相關演講(其中至少 1 場次為校外研討會或演講)，方能畢業，藉以鼓勵學生積極參加校內、外研討會。

該系鼓勵學生進入教師實驗室進行研究，學習實驗技術及撰寫科學論文，強化學生之研究能力，近三年來共計 130 位參與「專題研究課程」。

(二) 待改善事項

1. 該系部分實驗課程設備或器材不足，例如：「膳食療養(一)」之居家管灌飲食製備，僅提供一套灌流管套組，學生僅能分組輪流使用，實際操作的機會少。
2. 宜配合系名更改，建立更有效率及更有利於營養師考照之課程教學及輔導策略。

(三) 建議事項

1. 宜充實相關實驗課程所需器材設備，俾使更多學生可實際親自操作，累積實務技能經驗。

2. 宜配合系名更改，建立更有效率及更有利於營養師考照之課程教學及輔導策略。

四、學術與專業表現

(一) 現況描述與特色

該系目前有 7 位專任教師，2 位合聘教師，教師的專業背景涵蓋營養保健及食品保健兩個學群領域。

該系教師除向國家科學委員會、衛生福利部及行政院農業委員會等政府單位申請研究經費，亦結合民間廠商推行產學合作計畫。99 至 101 學年分別執行 10、11 及 11 件研究計畫，其中國家科學委員會計畫有 3、4 及 3 件，產學合作計畫 2、1 及 2 件；分別發表 7、13 及 13 篇論文，其中 SCI 期刊論文有 5、12 及 7 篇；該系教師出席學術研討會 17、20 及 13 人次，其中國際研討會有 7、5 及 2 人次。

該系以校方推動之「雁行計畫」及「鷹揚計畫」協助教師進行研究。系上鼓勵教師與資深教師合作進行研究發表論文，藉校方的「雁行計畫」支付資深教授津貼。「鷹揚計畫」為校方提供各系教師 3 個補助名額。該校另訂有「學術研究成果獎勵辦法」，獎勵教師發表論文、撰寫專書、研發 E 化課程教材、申請發明專利、執行研究計畫及指導學生申請國家科學委員會大專生專題研究計畫等。

該系教師積極參與校內、外學術專業服務，擔任學會職務、專題演講、期刊編輯委員、政府單位審查委員、研究生論文口試委員及命題委員等，平均每人每年分別有 8 及 16 件次校內外服務事項。

(二) 待改善事項

1. 該系教師於 99 至 101 學年度出席國際學術研討會分別為 7、5 及 2 人次，有逐年遞減情形。
2. 99 至 101 學年度該系教師所獲得國家科學委員會研究計畫之人數、件數以及論文發表數量，尚有提升空間。

(三) 建議事項

1. 宜多鼓勵教師依該校「補助專任教師出席國際學術會議辦法」，向校方提出經費補助，積極參與國際學術會議。
2. 宜利用策略聯盟方式，提升研究能量。

五、畢業生表現與整體自我改善機制

(一) 現況描述與特色

該系對於畢業生生涯發展追蹤機制有：1.應屆畢業生聯繫資料建檔；2.畢業一年畢業生流向調查；3.系友資料庫近況更新及統計。該系為確保畢業生整體學習成效，擬定整體學習成效評估機制，運作方式包括專業科目教師檢核、學生自我檢核及職場表現檢核，也於學生在學期間或畢業後以問卷或座談會等方式，蒐集各內部互動關係人及企業雇主對學生學習成效意見，做為該系改善教學參考。101 學年度該校委託 104 人力銀行針對近五年畢業校友進行全校性雇主滿意度調查，雇主對該系畢業生專業技能執行性滿意度達 87.6%，顯示該系畢業生表現優異。

該系持續透過各項機制，根據內部互動關係人、畢業生及企業雇主對學生學習成效之意見，修訂該系核心能力、課程規劃與設計，並做為教師教學與學習評量等檢核之改善參考。

該系每年舉辦關於升學、證照考試、職場就業及生涯規劃等相關講座，提供在校生及早進行未來生涯規劃。該系並邀請考取證照或研究所之應屆畢業系友回校分享考試及讀書技巧，傳授自身經驗鼓勵學弟妹們向上進取。除舉辦畢業系友返校座談外，更積極邀請傑出系友返校演講，以提供在校生生涯規劃之指導或諮詢。

(二) 待改善事項

1. 101 學年度雇主對於該系畢業系友滿意度調查及整體工作表現滿意度佳，惟於「個人/社會服務、物流運輸、教育/訓練」項目之滿意度僅約五至六成。

(三) 建議事項

1. 宜針對「個人/社會服務、物流運輸、教育/訓練」等雇主滿意度不足情形，設法加以改善。

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。