

## 一、目標、核心能力與課程設計

### (一) 現況描述

#### 【共同部分】

該系成立於 92 學年度，原名營養保健科學系，98 學年度改名至今，以「教學實用」理念，培育從事「營養產業應用」專業人員，實踐「證照第一，就業優先」，教育目標為培養以下人才；1.具國考資格及老人、幼兒營養師人才；2.生技美妝、保健食品、醫用材料、生物科技、企劃藥廠保健食品開發等生產經營人才；3.養生保健、皮膚營養、減重塑身、健康管理等營養諮詢及衛生安全管理人才。該系依據教育目標，規劃課程，課程設計發展方向較為多元，課程分食品保健組、營養師課程組、營養美容課程組等；其發展方向包含營養、保健養生生技、營養諮詢、皮膚營養、餐飲衛生，目標在於訓練學生獲得「營養」外之第二專長。

### (二) 待改善事項

#### 【共同部分】

1. 系名及目前師資不完全符合；課程設計發展方向與現有營養科學的系名亦顯有不符。
2. 該系 9 名師資中，除 3 位營養科學專長師資，另有食品、環境工程、化學及企業管理等領域各 1 位教師，若要朝目前規劃之營養產業方向發展，無論是培養專業營養師或是養生技美妝、保健食品、醫用材料、生物科技、企劃藥廠保健食品開發等生產經營人才的教育目標與支援專業課程的規劃，都有師資不足的問題。
3. 目前食品保健組的課程設計，對於學生參與食品技師考試，仍有不足。
4. 該系提供學生「營養師」或「營養產業應用」兩組專業課程學習，擬培養營養師與營養產業應用人才。但課程設計方向

太過多元，導致兩者難以銜接，且學士班和進修學士班的教育目標和核心能力混雜，亦未能於課程地圖中清楚呈現課程修習與人才培育方向之關聯性。

### (三) 建議事項

#### 【共同部分】

1. 宜增聘營養專長師資，以符合培養營養師或營養產業應用人才之教育目標，或依目前該系師資專長、發展方向與課程設計可考慮適當的系名，以符合現有條件。
2. 以該系目前條件，宜將教育目標再聚焦，若要強調營養科學之專業，宜再強化營養相關師資，且教師專業及研究領域、學經歷及研究方向亦宜符合保健營養之專業；若以營養產業為主，包括營養保健養生、皮膚營養、生技美妝、餐飲衛生等為發展方向，則在課程及師資方面宜思考如何因應，以提升對外相關科系的競爭力。
3. 為配合目前食品技師國家考試，食品保健組課程宜增加相關科目，如食品微生物學及食品分析等。
4. 宜於課程學習地圖中，清楚規範培育「營養師」或「營養產業應用人才」應具備之核心專業能力和必選修課程，並清楚規範學士班與進修學士班之學生不同的核心能力與學習目標。

## 二、教師教學與學習評量

### (一) 現況描述與特色

#### 【共同部分】

該系招生情況已由谷底逐步改善。目前除學士班每年各招 1 班外，進修學士班於臺北校區共有 3 班。100 學年度專任教師包括 3 位副教授（1 位兼任通識中心主任）及 4 位助理教授，兼任師資 23 位，

多為技術級師資。雖然專任教師流動率大且專業分布極廣，但該系教師凝聚力強且合作精神佳，對學生輔導盡心盡力，盡力培養學生第二專長（如烘焙、資訊等）及各式證照取得，學生滿意度高。

該系採多元化管道讓學生瞭解課程大綱和教學內容，方式包括舉行、新生座談會、教師於選課前上網公布授課大綱、選課後發放教學綱要、舉行實習說明會，學生亦能由學長姐處得到相關意見。該系並每年一次檢討各專業科目之教學大綱內容。

該系教師認真教學，教學方式以講授、討論、報告為主，各項科目皆設有實驗課程。在授課內容上，該系教師針對學生於期中教學意見和期末的教學評量結果修訂教學內容，以求最大的學習效益。

該校於開學前舉辦「教師輔導知能研習會」，學期中舉辦多場研習，以增進教師教學、研究、輔導等知能。此外，該校訂有教學優良教師遴選和獎勵辦法，鼓勵教學優良之教師。98 學年度該系有 1 名教師獲選。

## **(二) 待改善事項**

### **【共同部分】**

1. 實驗課程內容實作次數不足，例如：團膳實驗實作整學期只有 5 次。

## **(三) 建議事項**

### **【共同部分】**

1. 實驗及實作課程內容及次數宜增加並改善，累積學生的實作經驗，以養成學生學用兼備的能力。

### 三、學生輔導與學習資源

#### (一) 現況描述與特色

##### 【共同部分】

因該系學士班與進修學士班均以培養營養師及產學應用人才為教育目標，該系規劃學習所需之教學實驗室與軟硬體研究儀器設備，配置圖書儀器設備資源，該系的各式實驗課之專業教室設備及管理完善，提供學生學習專業知識之有效環境。

學士班主要學生來源為高職畢業生，相對應基礎營養學科知識背景較弱，部分學生完全無化學及生物基礎知識。針對學生學習特質，該系已建立學生學習輔導機制，透過教務處與學務處之雙軌學習預警制度，建立輔導要項，結合導師、學科任課教師、系學會指導教師等多元管道，輔導多科不及格學生與曠課學生，協助改善學科學習。該系藉由導師制度，進行導生班之生活輔導與生涯就業規劃輔導；於獎助金和工讀機會提供方面，能注重弱勢學生之學習輔導資源配置與規劃。總體而言，該系能夠提高學生學習能力，輔導學生學科學習成效良好，目前部分改善學生多科課業不及格狀況。

該系提供多元化之學生課外學習活動，包括社區營養教育—服務學習、企業參訪、專題演講、舉辦研討會等，豐富學生課外學習資源與機會，加強學生職場實務經驗。此外，該系規劃「食品營養與美容實習」課程與「老人膳食營養達人就業學程計畫」，以強化學生職場之實務經驗。

#### (二) 待改善事項

##### 【共同部分】

1. 數門實驗課程，如生理學與營養學實驗課，缺乏相關生物體生理及生化代謝之實驗內容，亦無相關師資，不利培養學生建立營養師完整之專業基礎背景。
2. 學生背景多來自高職，進修學士班學生亦有來自於非營養領

域之社會人士，專業背景具有不同落差，且缺乏相關之科學知識背景。然而該系尚未建立選課選組之分流輔導制度與輔導學習成效評估機制。

3. 該系無獨立系辦公室行政空間與獨立系秘書之行政人力資源。

#### 【進修學士班部分】

1. 臺北校區教學設備老舊（包括餐飲教室及冷氣等設備），教室上課環境不良，且實驗分組每組學生人數過多，恐影響學習成效。

### （三）建議事項

#### 【共同部分】

1. 宜增加營養生理與營養生化代謝專長之師資，與添購相關教學儀器設備（如動物房），以加強學生在此等專業領域之學習。
2. 宜透過導師與課業輔導教師之輔導，瞭解學生學習能力與特質，於每學期選課前，根據課程學習地圖協助學生分流選組和合適修習課程，並追蹤評估學生學習成效，提供相關資料於課程委員會，以進行改善方案研擬與實施。
3. 宜請校方增加該系經費預算，補足適當行政人力與空間資源。

#### 【進修學士班部分】

1. 宜請校方配置足夠經費預算，改善進修學士班教學設備與教學環境。

## 四、學術與專業表現

### （一）現況描述與特色

#### 【共同部分】

教師有 3 位副教授、4 位助理教授，共 7 位專任教師，6 位具有博士學位，3 位具有營養學背景，另 102 年 2 月新聘 1 位講座教授。



其研究方向包括：臨床營養、社區營養、公共衛生安全、微生物學及食品化學（依該系書面資料）或營養，食品保健，營養美容及美妝管理（依該系簡報資料）。

專任教師每年均向國科會提出計畫申請案，96 至 101 年間申請件數分別為 11、6、7、5、6、3 件；通過件數則分別 3、2、2、3、3、1 件。除國科會外，教師亦向其他政府單位如農委會、衛生署與教育部提計畫申請。凡專任教師向國科會、其他政府單位所提之專題研究計畫申請或向企業單位所提之建教合作計畫申請未獲得通過者，可申請校內之教師研究計畫補助 5 萬元。

服務屆滿一年之專任教師每年需接受學校對其教學、研究與服務成績之評鑑，並以 KPI 績效指標值考核教師的研究表現，另該校訂有學術研究獎勵辦法鼓勵教師發表論文。100 學年度起定期舉辦「撰寫國科會計畫書」與「期刊論文撰寫與發表」等研習活動，並鼓勵大二以上學生進入教師研究室參與研究，該系亦擬訂改善學術與專業表現策略：1.加強該系與其他學術或研究單位合作關係，增加撰寫研究計畫與論文發表的演講或座談會；2.擬定計畫，配合教育部、國科會及農委會計畫申請時提出申請；3.鼓勵更多學生進入實驗室，進行專題研究；4.協助二、三年級學生申請大專生專題研究計畫之補助。

## （二）待改善事項

### 【共同部分】

1. 教師專長的差異性頗大，研究方向分歧。7 位專任師資研究涵蓋臨床實驗、社區營養、食品衛生安全、微生物學及食品化學（依該系書面資料）或營養、食品保健、營養美容及美妝管理（依該系簡報資料）等多個研究方向，且學術表現多非營養科學相關領域之研究。

2. 該系強調學術研究，但研究和學術表現大部分集中於一人，計畫亦是集中於一人，然其研究屬環境微生物領域，非營養及食品專業。
3. 該系雖擬定改善學術與專業表現之策略，但依目前系上教師之研究與專業表現而言，此並無實質意義且不切實際。
4. 教師雖有研究室但無獨立研究空間。

### **(三) 建議事項**

#### **【共同部分】**

1. 教師除本身專業外，宜考慮培育第二專長，俾便整合出契合該系的教育理念與目標並且聚焦於「營養科學」的研究方向。
2. 該校以自我定位為「教學實用」的非研究型大學，該系可不必過於強調以學術研究為其專業表現之強項。教師之研究方向，宜與營養科學相關。由於系內欠缺資深教授，且校內亦欠缺相關科系支援，較不易形成整合型計畫，可加強與校外學術單位合作。
3. 評估教師專業表現之指標宜能反應教師各方面的專業表現，不侷限於理論研究，例如納入教師的社區結合度、輔導學生證照取得以及產學合作產出值等指標。
4. 宜增加教師研究室及研究空間。

## **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】**

該系對畢業生生涯追蹤機制包括 1.畢業生流向調查：統籌由研發處就業輔導與實習組負責督導；2.畢業生交流活動：該系不定期舉辦如師生餐敘、講座等活動，讓畢業生回流參與；3.畢業生工作及實習經驗分享：利用導師時間邀請畢業生回校分享工作及實習經驗。

該系目前畢業生共 241 位（學士班 188 位，進修學士班 53 位）中，就業者有 165 位（68.5%），另有 33 位（13.7%）未聯絡上。由學生訪談中，顯示畢業生工作及實習分享對學生幫助良多。

為瞭解畢業生整體學習成效，該系建立學生自評、教師評估及社會評估三方面之評估機制。學生自評包括在校時自我評估及畢業就業能力學生自我檢視；教師評估主要為各學群教師對學生學習表現及專業表現評估；社會評估主要為調查畢業生就業及升學情形、證照取得及雇主滿意度評估。目前畢業生中有 17 位取得營養師證照、8 位取得中餐廚師丙級證照、8 位取得烘焙丙級證照、5 位取得美容乙級證照、1 位取得美容丙級證照。

雇主滿意度有效問卷 43 份，以對畢業生之技術及技巧滿意度最低，平均分數為 3 至 3.77（5 分制）。

## （二）待改善事項

### 【共同部分】

1. 該系雖已於 97 年成立系友會，然系友會未充分發揮其功能，系友參與系上活動意願較低。
2. 雇主滿意度調查回覆意願低，不易於獲得確實畢業生整體學習成效。
3. 畢業生取得專業證照比例偏低，與系訂之「證照第一，就業優先」的目標不符。

### 【進修學士班部分】

1. 尚未建立有效的學生相關學習成效評估機制。

## （三）建議事項

### 【共同部分】

1. 該系宜有效輔導系友會的積極運作，以凝聚系友的向心力及提高其參與系上活動的意願。



2. 宜強化與系友雇主間的互動，以利於蒐集雇主對系友表現之滿意度調查和建議，做為未來教學意見之參考。
3. 宜更有效輔導學生考取專業證照，例如：訂定相關證照課程實施及獎勵辦法等，以充分顯現學生專業學習成效。

**【進修學士班部分】**

1. 宜建立有效學習成效評估機制，包括在校學生學習評估、就業後能力表現評估、雇主滿意度調查等。

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。