

一、系所發展、經營及改善

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系成立於 90 學年度，98 學年度更名為「健康餐飲暨產業管理學系」，100 學年度設立碩士班，110 學年度再度更名為「健康產業科技管理學系」。該系以培育兼具食品科技、保健醫學及經營管理能力的跨領域專業人才為定位，並依此定位分別訂定學士班和碩士班之教育目標與核心能力。
2. 該系 109 至 113 年度發展目標呼應校級「跨領域學習與創新」與院級「產學合作與跨學科研究」之目標，強化課程整合、深化產學合作，推動創新與國際化。該系特色聚焦食品安全、健康促進及管理策略的應用，發展策略則聚焦跨領域學習、產學合作及國際化，並透過動態調整課程，以期與校、院之發展方向一致。
3. 該系依據學士班與碩士班之核心能力進行課程規劃，具明確合理的課程修訂、評估及改善機制。課程亦對應聯合國永續發展目標之「SDG3 健康與福祉」、「SDG4 優質教育」、「SDG8 就業與經濟增長」及「SDG12 負責任的消費與生產」。並規劃大學社會責任實踐（USR）計畫實施方案及相關作法。
4. 該系透過系務會議、新生訓練、系週會、導師輔導、實習分享、系友回娘家及產學合作等多元管道，向內、外部互動關係人宣導教育目標與發展方向。
5. 該系設立各功能委員會，並定期檢視自我定位、教育目標、核心能力及課程規劃，以確保系務發展與管理品質。
6. 在自我評估與改善方面，該系針對招生困難、學生休退學、媒體曝光不足及教學環境優化等問題，研擬應對策略。且能

依據 108 年系所品質保證認可之建議事項進行檢討，並制定改進策略。

【學士學位部分】

1. 該系學士班依據教育目標訂定核心能力，包括：「食品科技相關知識與技術能力」、「食品檢驗分析及與衛生安全管理的能力」、「保健預防和健康促進的知識與應用」及「健康飲食產業之經營管理能力」。
2. 該系學士班最低畢業學分數為 128 學分，113 學年度之畢業學分數包括專業必修 71 學分、專業選修 31 學分、共同學分 24 學分及畢業實習 2 學分。
3. 該系 113 學年度推出「高齡健康創新跨域微學程」，該學程整合高齡健康管理、科技應用、創業策略及行銷技巧，以培育具創新視野的高齡健康專業人才。

【碩士學位部分】

1. 該系碩士班依據教育目標規劃核心能力則為「強化食品科技相關之進階專業知識」、「提升健康新知及知能整合能力」、「培養創新思考、邏輯分析及研究能力」及「健康飲食產業分析與問題解決能力」。
2. 該系碩士班規劃畢業學分數為 36 學分，包括專業必修 18 學分（含碩士論文 6 學分）及專業選修 18 學分。
3. 該系碩士班課程涵蓋健康產業趨勢、與業界合作，透過研究與實習提升專業素養，並依據產業變化動態調整研究與教學方向，培養具全球視野的健康產業領導人才。

（二）待改善事項

【共同部分】

1. 國際化為該系發展策略方向之一，惟國際化學習環境與國際移動力培養之具體方案和成效，仍有待加強。

2. 109 至 112 學年度，該系設備費呈逐年下降趨勢，不利於設備更新改善，影響教學與學習品質。

【學士學位部分】

1. 該系學士班保健醫學領域必修課程僅 4 門課 8 學分，相較於食品科技與經營管理領域之比例偏低，不利於三大領域平衡發展。
2. 該系已建立證照對應地圖，惟目前核心能力與專業證照之對應性仍有強化空間，例如：食品技師、餐飲相關證照與「具備健康飲食產業經營管理能力」對應性較為薄弱。

【碩士學位部分】

1. 該系碩士班課程雖已涵蓋研究法與產業分析等內容，惟對於健康產業高階管理和策略決策等能力之系統培養仍略顯不足，課程深度與高階決策能力培養尚須強化。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜訂定國際化學習環境與培養國際移動力之具體策略、量化指標及實施方案，並展現成效，以落實國際化目標之達成。
2. 宜設法積極爭取校內外資源，增加經費來源，以利專業設備持續更新改善，提升教學與學習品質。

【學士學位部分】

1. 宜強化保健醫學領域之必修課程比例，以確保三大領域課程均衡發展。
2. 宜檢視並強化專業證照與各核心能力之對應性，如餐飲相關證照之「技術」特性。

【碩士學位部分】

1. 宜發展更具深度與整合性之課程，例如：健康政策分析、智慧健康管理決策模擬及健康財務規劃等，以利提升學生決策

與實務運籌能力。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 可評估強化與健康產業管理相關之課程，如數位健康、健康經濟、行銷管理及健康資料分析等，以確保課程能與學生未來職能對應。

【學士學位部分】

1. 宜積極爭取海外實習機構，建構國際化學習環境，並設法鼓勵學生參與海外實習，以利拓展學生國際視野及提升國際移動力。

二、教師與教學

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系專任教師專長涵蓋食品科技、保健醫學及經營管理三大核心領域，能支持教育目標與課程設計。課程安排強調理論與實務並重，如：食品科技課程由具備食品安全與生技背景教師講授；保健醫學課程導入最新臨床研究成果；管理課程則由曾任職業界主管之教師實務指導等。
2. 該系新聘教師甄選嚴謹且具未來導向，招聘流程包括專業資格審查、試教、面談及評選；目前聘任教師專長朝向符合數位科技、智慧醫療及創新管理等未來趨勢，例如：112 學年度新聘教師具 AI 與大數據分析背景，導入健康科技應用。
3. 該系教師教學時數合理，專任教師平均授課時數為 9 至 12 小時/週，兼任教師則為 4 至 6 小時/週。並採授課減免與團隊教學等措施，使教師能有時間投入學術研究、課程設計及學生輔導等，提升教學與研究品質。

4. 在教師支持系統方面，教師可獲得教學工作坊、課程創新補助及研究獎勵等相關獎補助。且教師亦透過參與校內外教學工作坊、教學觀摩及數位課程設計等活動，強化教學技巧與多元表達方式。
5. 該系透過學生教學評量系統、師生座談會、課堂問卷與即時互動平台等多層次回饋機制，藉由教學暨課程委員會依學生意見進行課程檢討，教師亦根據相關回饋進行自我檢視與調整教學，確保課程貼近學生學習需求。
6. 該系多位教師參與教育部產學合作計畫、地方創生、USR 實作專案等，在主持國科會計畫與研究發表方面穩定成長，且有多篇跨領域整合研究成果；教師亦透過參與國際會議和擔任論文審查委員等，展現學術能量。
7. 該系教師 109 至 112 學年度共執行 16 件研究計畫，總經費超過新臺幣 1,428 萬元，主持研究計畫多元且具應用導向，研究主題涵蓋機能性食品開發、營養與預防醫學、行銷策略與消費者行為、健康產業模式、大數據健康管理應用等。
8. 該系教師主導或參與多項與產業合作的研發案，並積極與企業合作執行技術開發、臨床驗證及商業模式建構等，產學合作實績豐富，強化實務連結。

【學士學位部分】

1. 該系教師設計課程內容並邀請業界專家共同參與教學，如「健康產業科技專題講座」與「創新與創業管理」等課程；並能將研究成果導入課堂，如臨床試驗設計與健康成分功能驗證等，強化學生對研究實務之理解。

【碩士學位部分】

1. 該系碩士班課程設計著重整合研究方法、資料分析及論文寫作，強化學生研究設計能力；開設「研究法」、「健康飲食

特論」及「健康產業策略管理研究」等課程，導入產業案例分析與決策模擬；並融入教師研究成果，如機能性成分開發、腦神經退化預防及數位健康評估等，提升教學深度與前瞻性。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系教師研究計畫與論文發表以保健醫學領域為主，食品科技與經營管理的投入相對偏低，研究領域能量仍待均衡。
2. 該系教師已有參與數位平台，如 Zuvio 與 ee-Class 等，惟教師教學創新與數位教材開發仍有強化空間。

【學士學位部分】

1. 該系學士班實習與專題研究目前採「必選+選修」架構，雖具彈性，惟可能導致學生實作能力落差大，實習與專題整合設計可再優化。

【碩士學位部分】

1. 該系教師產學合作多，惟產學合作案中之碩士班學生參與度和學習成果追蹤機制不夠具體。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜持續鼓勵與協助各領域教師發表，以及申請國科會或產學合作案，以提升整體研究能量之均衡性與代表性。
2. 宜持續鼓勵教師申請教學創新補助，開發具特色的數位模組與互動教案，甚至進一步跨校共享資源。

【學士學位部分】

1. 宜強化實習與專題之整合設計，以及階段性成果呈現機制，鼓勵學生發表並與業界媒合，以促進學生展示與反思能力。

【碩士學位部分】

1. 宜將碩士班學生參與教師產學合作案、擔任實務研究助理職務及成果發表等以量化資料呈現，以展現學生學習歷程。

（四）針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 可評估與業界合作建立「健康產業顧問團」機制，引入業界觀點至課程設計、學生職涯指導及研究命題中，以期縮短學用落差。
2. 可發展「AIx健康管理x消費行為」資料分析中心，整合 AI、行銷管理及健康數據應用，建立特色研究與教學核心。

【學士學位部分】

1. 可研擬及評估發展「跨域應用模組化學習路徑」，例如：「健康飲食創新模組」導入食材開發、營養設計、食安模擬實驗等；「健康產業行銷模組」包括品牌設計、數位行銷、消費者心理學等；「智慧健康應用模組」則導入大數據、感測器與 AI 於健康管理的應用等。

【碩士學位部分】

1. 可引入健康產業領導與變革管理（Health Industry Leadership），內容包括組織決策、變革領導、跨部門協調、互動關係人管理等，並可進行高階健康決策分析與商業模擬，使用商業模擬軟體（如 Capsim, Marketplace Simulation），且讓學生模擬擔任健康品牌 CEO，操作市場決策、財務配置及行銷策略擬定等，亦可邀請業界 CEO 擔任講座教師，以工作坊方式進行真實議題之討論。

三、學生與學習

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系入學管道多元，學士班學生主要透過特殊選才、繁星推薦、申請入學及考試分發等管道，部分學生來自寒轉、私醫聯招或校內轉系等轉學方式；碩士班招生則採甄試入學與考試入學。
2. 該系實施「導師制度」，每班配置 2 名導師，負責學生學習與生活輔導；教師能協助學生申請專業證照、職涯規劃、進修建議及創業指導等，亦帶領學生參與競賽、實作專題、大學社會責任實踐（USR）計畫等，提升其綜合實務能力與社會參與感。
3. 該系設有餐飲專業教室，能提供營養學、食物製備、餐飲烹調、飲料調製、烘焙食品及食品加工等課程教學使用，並提供學生乙、丙級技術士證照考試練習。
4. 該系要求學生在大二升大三或大三升大四的暑假，必須完成至少 300 個小時之校外實習，實習輔導以班導師為主，教師需訪視實習單位，學生完成實習後，須提出實習報告。
5. 該系辦理各項生涯輔導活動，提供學生各種升學與就業相關協助或輔導，每學期安排舉辦 10 場以上有關生涯規劃之演講，亦邀請業界師資、專門技術人員及畢業生，向在校生分享考照、實務等經驗。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系學生學習成效評量偏重傳統方式，以期中、期末考試及報告為主，有關形成性評量、實作作品、跨課程整合成果的應用仍偏少，不足以全方位反映學生能力發展。

【學士學位部分】

1. 該系已設計證照輔導課程，惟證照考取率無具體量化指標，亦缺乏年度目標與追蹤統計機制，不利展現具體成效，亦難做為課程優化依據。

【碩士學位部分】

1. 該系碩士班學生學術發表多為國內研討會，在參與國際會議或投稿國際期刊相對較少，學生研究成果國際化程度仍有提升空間。
2. 該系產業導向論文與實務研究比例較低，多數碩士論文以文獻分析或量化研究為主，與健康產業實務或創新研發接軌相關的研究題目仍有限，未能充分發揮產學整合潛力。

（三）建議事項

【共同部分】

1. 有關學生學習成效評量，宜鼓勵教師納入形成性評量，如學習歷程檔案（portfolio）、階段性反思報告、情境模擬實作等。該系亦可考量訂定「多元學習評量指引」，並辦理教學工作坊協助教師設計非傳統評量方式。

【學士學位部分】

1. 宜強化證照考取成效追蹤與獎勵機制，設定每年學士班證照類別與考取目標人次。亦可導入校外師資定期輔導，加強考前實戰模擬與個別輔導，另可評估建立「證照學習護照」之可行性，例如：學生完成各階段輔導即獲點數，滿額給予證照補助或獎勵金等。

【碩士學位部分】

1. 宜設法鼓勵並提供資源支持學生參與國際學術會議、英文投稿訓練等，以拓展其國際學術能見度。
2. 宜考量納入業界命題研究機制，促進並強化學生研究主題與

實務需求之連結，以利與產業結合並提升學生就業競爭力。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 該系目前已有課程地圖與數位平台，可持續強化學習歷程管理機制，進一步結合學生學習成效指標與 AI 預警系統，以更即時提供個別化輔導策略。

【學士學位部分】

1. 為培養學生自主學習與研究素養，可建立系上小型研究社群與專題分享會，鼓勵學生提出研究構想與前測練習。
2. 可擴大現有「創新與創業管理」課程實作深度，連結創業育成中心，提供學生從商品設計、商業模式建立、平台銷售及顧客回饋等全流程經驗，並導入跨領域學生團隊與教師輔導。提升學生創意思維與實務操作力，促進未來創業或產品開發潛力，形成系所特色。

【碩士學位部分】

1. 為完善論文指導與學術品管機制，可推行論文預審制度與學術倫理簽署，強化研究品質與指導教師責任制度化。
2. 可考量推動「碩士研究成果商品化」與技術轉譯機制，針對與健康產業相關之碩士論文成果，設立「研究商品化評估小組」，可延伸研究價值，鼓勵學生將研究成果應用於實務與創新，強化研究型碩士生的社會影響力與就業競爭力。
3. 可評估將參加國內、外國際會議和發表研討會論文列為碩士班畢業門檻之可行性，並積極輔導碩士生參與研討會論文發表，以提高其研究能力與拓展研究視野。

註：本報告係經訪評小組及學門認可審議委員會審議修正後定稿。