

一、系所發展、經營及改善

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系設有學士班、進修學士班、碩士班及博士班，教學體制完整，並以「品管檢驗」、「發酵生技」及「加工研發」做為學生職涯培育之發展方向，採理論與實務並重原則，著重基礎能力，並加強食品專業知識與技術之傳授。
2. 該系依據教育部「食品群系科本位課程」，規劃包含食品加工、食品工程、食品檢驗分析、食品微生物、生物化學、食品營養及食品行銷管理等領域之專業知識，除了涵蓋一般食品科學領域外，並融入食品加工自動化、保健與機能性食品以及食品生物技術相關之理論與技術訓練，以培養食品及相關生物科技產業所需人才。
3. 該系積極發展具地域特色之研究方向與課程內容，例如：配合該校位處南臺灣熱帶、亞熱帶氣候區之地理優勢，將咖啡與可可納入教學與研究領域，強化學生對本土產業的理解，亦加強該系教學之在地特色。
4. 該系於 113 年 4 月通過勞動部「食品檢驗分析職類乙級術科場地機具設備評鑑」認證，成為食品檢驗分析乙級之合格考場，有助於輔導學生考取相關證照。
5. 該校設有「農水產品檢驗與驗證中心」，為通過全國認證基金會（TAF）之認證實驗室，目前由該系教師主導與管理，具備專業且完善之檢驗設備與品質管理系統。另該系亦設有「農產品加值打樣中心」等教研單位，有助於該系特色發展並提升學生就業能力。

【學士學位部分】

1. 該系學士班課程經過美國食品科技學會（Institute of Food

Technologists, IFT) 中之高等教育評鑑委員會 (Higher Education Review Board, HERB) 評鑑，認證通過並獲頒課程認證標章。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系自 113 年起與食品安全管理研究所合併，成為一系多所之教學體制，然較缺乏合併後之發展規劃。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜召開相關會議討論與食品安全管理研究所合併後之中長期發展計畫，並據以調整教育目標與核心能力，以強化系所發展特色。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 鑑於全球對環境保護、社會責任、公司治理 (ESG) 議題的重視，可整合現有教師專長，發展永續食品科技特色學程或微學分課程，培養符合未來產業趨勢的人才。
2. 該系可研擬與食品安全管理研究所合併後之中長程教學與研發設備發展藍圖，明訂各年度設備採購與汰換之優先順序，並透過爭取校內預算、產學合作或專案計畫等管道，籌措相關經費，以利該系永續發展。

二、教師與教學

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系 113 學年度下學期專任教師合計 21 名，專長涵蓋食品微生物、食品加工、生物化學、食品工程及食品分析等領域，

專任教師具海外學經歷者佔比高，有助於將國際觀點與研究趨勢融入課程，拓展學生的國際視野，亦聘有外籍專任教師，有助於該系國際化發展。

2. 該系目前課程架構明確對應「品管檢驗」、「發酵生技」及「加工研發」三大產業人才主軸，教師之課程設計尚能切合產業需求，亦能呼應校院之教育目標與核心能力。
3. 該系推動多元教學方法，例如：問題導向學習、團隊合作及翻轉教室等創新教學模式。其中食品加工相關課程強調實作環節，建立四階段教學模式。教師除於課堂授課外，亦利用學生分組討論、報告、繳交作業、實習、校外參訪、邀請業師教學分享等方式，進行教學活動。
4. 該系積極邀請業師專家協同教學，以利教師教學內容貼近產業需求，並提供教師調整教學策略之參考，亦可建立與產業連接之管道。109 至 113 學年度共有 116 門課程、319 人次學生參與業師協同教學課程，評價良好。
5. 該系透過「食品 AI 研發中心」，將 AI 預測模型導入食品製程優化課程，展現跨領域合作教學能力及學術研究成果應用於產業上之實踐能力。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系雖有國際化學術交流活動，惟性質偏向短期交流，較缺乏建立常態性、教具深度的國際教學合作關係。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜研擬國際化學術交流相關策略並積極推動，以提升教師教學之國際化視野。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 該系師資專長背景較集中於傳統食品科技領域，未來於師資遴聘時，可優先考量具備數據科學、智慧製造及供應鏈管理等跨領域背景之人才，亦可定期舉辦食品智慧製造實務工作坊，強化教師相關職能，鼓勵將新技術融入課程。
2. 該系部分學生缺乏程式設計或 AI 領域之專業基礎，恐造成教師在推動智慧化相關課程之教學成效受限。未來可考量開設銜接性課程，弭平學生的數位學習落差，並於專業實作課程中，導入差異化教學策略，強化對不同程度學生的輔導，以利提升教師教學成效。

三、學生與學習

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系學制完整，配合該校招生策略，設有多元招生管道，並具有合宜之新生入學支持與輔導機制，亦提供弱勢學生工讀機會、協助申請校內外慰助金及獎助學金，同時具備多元實習場域，協助學生規劃生涯與職涯發展。
2. 該系教學設施完備，包含食品加工廠、模擬 GMP 生產線及各類型實驗室，亦購置多項儀器設備，可滿足學生學習需求。
3. 該系藉由邀請學者及產業專家演講、校友經驗分享與參訪等方式，增進學生學習興趣。另亦藉由學海築夢計畫，提升學生國際學術交流機會。
4. 該系每年有多位學生通過國科會大專學生研究計畫；另為提升學生就業技能，該系積極輔導學生參加各類型國家或技術

證照考試，強化學生實務能力。

【學士學位部分】

1. 該系校外實習制度健全，透過實習作業要點與手冊的制定、實習單位說明、名額安排、實習過程中的關懷及實習後的評量等，提供學生未來職涯選擇依據。

【博士學位部分】

1. 該系博士班由指導教授就學生論文涉及之專業領域組成「論文指導考核委員會」，進行研究計畫書進度的審查並確認其論文研究方向，另藉由學術倫理課程與論文比對，推動學生學習誠信與管控論文品質。

(二) 待改善事項

【碩士學位、博士學位部分】

1. 該系 109 至 112 學年度碩士班與博士班學生出席國際會議人次及博士班學生學術論文發表數偏低，雖有改善策略，惟成效尚有加強空間。

(三) 建議事項

【碩士學位、博士學位部分】

1. 宜積極鼓勵學生參與國際會議（包含線上國際會議）及發表學術論文，並提供相關獎勵機制，以利學生學術能力提升與拓展國際視野。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 該系師生晤談使用該校「教師課餘留校時間輔導學生紀錄表」之紙本，可請該校考慮改為線上系統填存，以減少導師與行政同仁的負擔。

【學士學位部分】

1. 針對進修學士班新生註冊率下降之現象，該系可積極研擬相

關對策，以利永續發展。

2. 該系 109 至 113 學年度學士班約有 50% 學生未選修學期實習（9 學分）或暑期實習（2 學分）課程，可積極了解學生未修習之原因，並研擬相關改善策略，以提升學生修習意願。

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。

