

一、系所發展、經營及改善

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系隸屬生命科學院，教育目標為「培育兼具食品專業知識及敬業精神之食品工業中堅幹部及科技人才」，具完整班制，並形成一貫化人才培育模式，具高度系統整合性。
2. 該系強調聯合國永續發展目標（SDGs）與大學社會責任（USR）實踐之整合，能符合高教發展趨勢。該系對應SDGs 目標設計具永續意識之課程，包含：《食品包裝材料》、《食品科技趨勢與慢性疾病》、《食品安全與衛生》及《食品保藏理論及應用》等；有關USR 實踐則有《食品產品開發特論》、《保健食品》及《保健營養學研究法》等課程，鼓勵學生將專業知識應用於在地社區實務。
3. 該系課程依據「食品科技」與「保健生技」雙核心定位，對應教育目標，推動具體發展策略。並設有食品科技與保健生技學程。其中食品科技學程著重於食品生產流程、加工技術、品質控管、創新產品開發及產業實務操作能力；保健生技學程則聚焦於食品與健康、機能性成分開發、營養調控、疾病預防及生技應用能力。
4. 該系建立穩定的產官學合作夥伴網絡，與多家知名食品企業（如統一、愛之味、宏全）、產業公協會（如食品工業發展研究所、食品安全學會）及地方政府單位（嘉義市政府衛生局）建立長期合作關係。

【學士學位部分】

1. 該系學士班教育目標為「培養具備食品安全基本素養、加工應用能力與營養健康知識之初階專業人才」，課程設計以基礎科學為根基，搭配實作與職能導向課程，如食品加工實習

與食品檢驗等。

2. 該系進修學士班課程規劃兼顧在職學生需求，強調彈性學習與實務應用，教學內容聚焦食品產業實務技能與應用知識，提升學生職場競爭力。

【碩士學位部分】

1. 該系碩士班教育目標為「培養具獨立研究與問題解決能力之中高階食品專業人才」；碩士在職專班為「培育兼具現場經驗與科學素養之高階人才」，課程設計以產業需求為導向，強調實用性與應用性，協助學生於職場中提升技術能量與創新能力。
2. 該系重視產業倫理與永續治理之專題導向學習，開設課程如《食品工廠經營管理實務》與《保健食品機能評估》，引導學生關注產業倫理、資源永續與企業社會責任。

【博士學位部分】

1. 該系博士班教育目標為「培育具原創性研究與國際學術能力之食品科技研究人才」，畢業前須通過資格考、發表國際期刊論文，並完成學位口試，過程中對應核心能力，以確保教育目標之落實。

(二) 待改善事項

無。

(三) 建議事項

無。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 該系 SWOT 分析可持續精進 ST、WT 及 SO 等策略，以利該系自我評估機制之完善。

二、教師與教學

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系對於專任、專案及兼任師資之遴聘、續聘等辦法與流程，均有清楚合理之規範並確實執行，且清楚訂定教師之任用、考核及續聘條件等。
2. 該系教師專長領域廣泛多元，含括食品加工與食品工程、食品化學與分析、食品微生物與生物技術、營養與保健食品等領域。除聘請特聘講座教授 1 人及專案研究人員 2 人外，114 學年度上學期專任教師計 13 人，包含教授 4 人、副教授 6 人及助理教授 3 人，皆具博士學位。
3. 該系生師比於 109 與 110 學年度高於該校平均值，為改善高生師比情形，自 109 學年度該系增聘 3 位專任助理教授級以上之教師，以提升教師教學與研究品質。
4. 該系現有 1 棟系教學大樓與食品加工廠，所有教室已全面 E 化，每間教室均配置相關資訊設備。此外，每位教師均擁有獨立之研究實驗室。
5. 110 至 114 學年度該系教師共發表 93 篇期刊論文，其中超過八成為與該系碩博士學生共同完成；另該系教師 110 至 114 年度共計獲得 152 件研究計畫，其中以農業部經費佔多數。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系部分教師授課鐘點數過高或有授課時數上下學期不平均之情形，恐致教師教學負荷較重，影響教學與研究發展。
2. 該系 110 至 114 學年度教師專利申請及技術轉移案分別為 2 件與 5 件，且集中於部分教師，相關輔導機制尚待加強。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜有合理之教學時數與課程安排，並落實相關輔導機制，或宜向該校爭取兼任教師員額，以降低教師教學負擔。
2. 宜檢視專利申請與技術轉移之獎勵機制，提升教師申請意願，或宜加強對技術智財化的認知與技術轉移資源之宣導，以利教師專利申請與技術轉移量能之提升。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 該系可建請該校重新檢視並重視教師學術研究之相關獎勵機制，以利教師學術量能之提升。

三、學生與學習

(一) 現況描述與特色

【共同部分】

1. 該系以培養兼具專業能力與核心素養之人才為目標，強化獨立思考與解決問題的能力，積極推動數位學習與混成教學，提供學生更多自主學習與彈性修課機會，為職涯與未來升學奠定堅實基礎。
2. 該系因應國家政策，提升國內食品產業品質，將證照考試列為學生能力指標與教學目標，藉由該系食品加工廠提供學生考照練習之用，亦協助研發學生實習產品，並於該校員工消費合作社販售。
3. 該系支援由該校生命科學院向教育部申請的人才培育計畫，包含課程開設與相關活動，提供學生暑期上課機會，邀請業界師資投入，並與產業鏈結。
4. 該系積極推動國際合作，包含 6 次國際學術交流，合作國家

涵蓋韓國、日本及印尼等。並邀請 8 位來自印尼的國際學生來臺實習。教師亦帶領碩士班與博士班學生分別至美國、荷蘭及泰國等國家，參加國際研討會發表論文。

5. 該系以問卷方式進行應屆畢業生能力指標滿意度自評，據以做為學生就業能力自我評估之量化分析。

【學士學位部分】

1. 該系學士班入學分為繁星推薦、個人申請入學、指考分發入學、特殊選才考試及四技二專甄選 5 種管道；進修學士班之入學方式則分為甄試、筆試、以學測或統測成績申請入學等管道。
2. 該系導師制度完善，學士班與進修學士班每一年級皆設有 1 位導師，定期進行班會與導師晤談，強化師生互動，掌握學生學習與生活狀況。
3. 該系強化實作與產業連結，安排學生在大二升大三的暑假期間前往食品產業、檢驗單位及研究機構進行實習，累積實作經驗，強化專業技能，實踐「學以致用」的教育理念。

【碩士學位部分】

1. 該系定期檢視碩士班論文主題與實作成果，並與課程地圖連結，結合校內外資源，鼓勵學生參與產學合作案與競賽，亦輔導學生考取國家級證照。

(二) 待改善事項

【共同部分】

1. 該系 111 學年度之後無學士班學生申請碩士學位課程先修，雖系主任與導師利用集會時間鼓勵學生，惟具體成效與獎勵制度，仍有改善空間。
2. 該系國際化移動之經費資源較為缺乏，恐降低學生參與國際交流之意願。

(三) 建議事項

【共同部分】

1. 宜積極設置獎勵制度或其他機制，鼓勵學生申請碩士學位課程先修，以提升碩士班之招生。
2. 宜積極向該校爭取相關資源與補助，或鼓勵教師藉由教育部學海飛颺與學海惜珠等計畫，帶領學生參與國際交流，並增進學生出國意願，以拓展視野。

(四) 針對未來發展之參考建議

【共同部分】

1. 可更積極加強招生策略，例如：辦理高中食科營等相關活動，改善整體招生狀況下降之情形，以利該系永續發展。

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。