

一、目標、特色與自我改善

(一) 訪評意見

自民國八十六年七月以來，在過去近十年中，在學制上該校經歷幾次重大變革，首先改制為技術學院，進而升格為「嘉義大學」。該校「食品科學系」於八十九年增設碩士班，其他進修部亦進行改制；此外，碩士班於九十五年八月因應社會之需求區分為「食品科技組」及「保健食品組」，且將於九十六年八月增設「博士班」及「食品科學暨生物藥學碩士在職專班」。該系強調其特色為培養具食品科學理論專業知識與應用技能之人才，以擔負食品製造管理、創新及企劃等之實務及食品科技研發能力，為食品工業界、政府部門及學術界提供專才。沿襲過去之歷史及既有之硬、軟體設施，在食品加工實務人才之培育上，實具有其優點與特色，然而隨著該校及該系之改制，特別是碩士班分為「食品科技組」與「食品保健組」。依目前「自我評鑑報告」中所呈現之內容，較無法顯示出達成該系目標與特色所需之策略與方法。此外，「自我改善」之內容與規劃時程較欠缺適當之說明。

該系目前擁有良好之實習工廠，相關之基本設備及師資亦為適當，有利於學生在食品加工實務操作訓練之達成，此乃該系特點之一，惟因應學校大環境及學制之改變，及該系培育目標領域之擴大，在課程之規劃勢必有所改變。對該系一直保有上述訓練學生實作之傳統應儘量繼續保持，以彰顯該系之優點特色。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

1. 因應學制之變革，研究所之發展及培育目標之達成，在師資延攬、課程安排宜儘速作適當之規劃，此待系主任及全體師生進一步通力合作，擬訂具體之系務中長期發展計畫。
2. 依該系九十六年度系所自我評鑑委員建議：「該系教師參與自

我評鑑各項工作之比例偏低，僅有三人（含系主任）擔任指導委員，評鑑計畫工作小組除了系主任外，無任何教師參與，請改善。」，但仍未見改善，建請全系教師盡力配合，以期確實發揮評鑑自省改革功能。

- 3.自我評鑑意見中所列待改進之處，宜儘速由該系教師及該校相關人員共同討論列出改進之機制、時程及具體之措施與方法。
- 4.對該系擬建構之特色與發展之目標，以及碩士班分為二組後，達成目標與特色之策略與行動，宜在適當之時間與場合讓學生充分了解，以利學生學習目標之確立與未來生涯之規劃。

二、課程設計與教師教學

(一) 訪評意見

該系課程設計僅依學校體制（專科、技大及一般大學）的變動作修改，與該系發展目標未能充分吻合，課程設計及改善機制亦未能切實反映出其預期功效。該系發展目標強調理論與實務並重，然與加工相關之實習課多改為選修，暑期產業實習課程亦遭取消，與學生訪談時，學生也反應產業參訪機會與次數減少，多少會影響該系重視的實務學習成效。

系課程委員會定期開會且有紀錄，惟依九十五年九月十一日通過的設置要點第二條規定該委員會必要時可聘請「相關學者專家二人擔任委員」，立意良好，但此點之執行成效尚未於近期會議紀錄內呈現出來。該委員會中亦缺乏學生代表，由會議紀錄中也看不出來學生之意見反映或相關討論及回應。

基礎性課程（如普通化學、有機化學）與部分實驗課（如生物化學實驗）委由校內其他學系支援，部分學生反應其課程授課內容未能適切符合該系專業訓練需求。

該系聘有特約講座教授，應可提升特定學術領域之教學與研究能量，惜於課程設計中並未充分反映此特色。

該系教師深具教學熱誠，學生反應亦佳；惟在針對師資教學專業度之加強，課堂修課人數未設上限、教學設備老舊等方面，學生亦期待該系能盡予改善。

每位學生儀器設備費及圖書期刊費九十三學年度與九十四學年度相比皆明顯下降（前者由 3824 元／至 3072 元／人；後者由 4139 元／人至 2365 元／人），而業務費卻顯著上升（5736 元／人至 7169 元／人），經費使用之分配比例宜再審慎考量。

該系常邀請專家學者進行專題演講，惟近三年來舉辦場次分配不均，九十四年度僅有一場，與九十三年度五場及九十五年度九場有明顯落差；該系宜建立良好機制，以提升成效。另邀請之演講者大多為學術界人士，較少產業界專家，宜增加邀請此方面專家。

教師教學評量已有校訂辦法，惟未見該系提供全系教師受評量結果與院內或校內其他單位之比較資料，也未呈現針對評量結果之改善機制或成效。

（二）改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.必、選修課程名稱與學分數等為教學項目之重要資料宜定期檢討，以能確實反映出預期功效。
- 2.課程設計及改善機制與該系發展目標的吻合度，尚有相當改善空間。宜依課程委員會設置要點規定，遴聘校外專家（宜注意學界與業界之平衡）擔任委員，並納入學生代表，重新檢討修正課程規劃。

- 3.為求學生教學評量結果充分且確實反映於教師教學改進上，宜建立良好回饋機制並持續進行追蹤。
- 4.該系發展目標強調「理論」與「實務」並重，然課程設計卻有減少基礎專業課程及實習課程之趨勢，宜考量如何在現有最低畢業學分數內作適當調整。
- 5.外系支援之課程（含實驗課）宜主動與支援教師溝通授課內容，以提升教學成效。
- 6.宜恢復學生於暑期期間之產業實習課程，強化產學合作之爭取並增加產業參訪次數與機會，以提升學習成效。
- 7.宜充分利用校內資源，考量規劃跨領域課程或學程，以提升學生畢業後之職場競爭力。
- 8.課程之講授宜特別注意與教師之專長相符合。
- 9.研究所分組後，課程之設計與規劃宜有所區隔，以確立兩組之特色。
- 10.專題演講之辦理宜有系統規劃，並邀請業界及專家擔任講座。
- 11.針對由外系教師支援授課之基礎性課程，宜與授課教師溝通，教學內容應能反映設立宗旨與教育目標之需求。

三、學生學習與學生事務

(一) 訪評意見

該系課程開授並重理論與實際，大學部至少須修習專業必修五十九學分（十五門課），專業選修三十九學分（該系專業選修至少十五門課以上），碩士班應修最低畢業學分為二十四學分（該系專業選修至少十門課以上），顯示該系開課能充分滿足學生需求。同時該系鼓勵學生跨院系修習屬性不同專業課程，對提升畢業生在食品科技領域的升學或就業競爭力助益頗大。對大一新生的選課或大二以上學生的輔系、學程修課輔導措施略嫌不足。

該系教師教學時常使用多媒體教學輔助設備營造出動靜皆宜、饒富變化的多元上課氣氛，並分發多種補充資料增加學生的學習效果。課餘時間該系將實習加工廠或各專業教室供作模擬考場，並提供相關儀器設備及藥品材料、輔導學生應考各項專業技能檢定，根據九十五學年上學期調查資料得知，共計 177 人次學生取得多項專業證照，輔導考照成績斐然有成。部分實驗課程學生反應空間及設備不足；貴重儀器設備亦未見訂定維護與管理辦法。

該系學生學習輔導均由授課教師負責，生活輔導及生涯輔導則委由導師幫忙；依據校訂辦法，該系導師亦採班級導師及認輔導師二種，前者以大學部及二技部學生為主，後者則實施在碩士班學生。該系教師均須公告晤談時間，提供學生課後請益，同時施予學業輔導及生活輔導。該系系學會均由學生自主發揮，系主任除從旁協助外，同時亦不定期與班級或研究生代表聚會，藉以了解學生學習及生活現況，並及時解決學生各項問題。

該系三年來有近二十位國際學生就讀，系上師生皆能熱心接待與照顧，協助及輔導早日融入該校的學習環境中。調查該系學生通過外語檢定測驗的資料得知，共計二十四位學生通過，仍有加強空間。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

1. 針對新生選課或選修輔系課程，宜訂定書面輔導資料或鼓勵修習措施。
2. 雖有成績預警制度，惟欠缺補救教學措施，宜對學習有困難學生施予教學輔導。
3. 部分實驗課程每組人數超過四人，且基本設施不符教學需求，宜積極爭取經費購足學生實驗所需儀器設備，並重新規劃空間，調整改善學生實驗空間。

- 4.擬定具體鼓勵措施，強化學生通過外語檢定能力。
- 5.宜訂定貴重儀器設備維護及管理辦法，有效使用及管理貴重儀器設備。
- 6.宜加強對學生生涯規劃與就業之輔導。

四、研究與專業表現

(一) 訪評意見

該系十六位教師各有專精，彼此間互動及資源共享情況良好。二位新進教師之專長也能配合該系發展之需要。九十六學年度起招收博士班學生（預計招收五名），加上每年二十六位碩士班學生，基本人力已足夠，整體而言，研究環境已有相當良好的基礎。

該系 2000 年至 2007 年國科會計畫數目稍有成長，但其他計畫（產學計畫）卻呈現下降，整體經費也僅持平。此外，2000 年至 2007 年該系師生發表於國外學術期刊篇數穩定上升，但有集中在少數幾位教師的現象。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.該系部分教師研究計畫之件數、經費及專業著作之表現仍有改善之空間。
- 2.該系教師專業研究特色不夠明確，建議加強，亦即在該系固有良好的食品加工基礎上，強化高級加工或精緻加工產品的研發；並配合保健研究的發展目標，開發具備各種生理機能性的保健食品；同時透過產學合作，展現實質的研發成果。
- 3.除了保健機能性食品的研發外，透過固有的傳統加工技術之深層精緻化，亦可演繹成足以在 SCI 學術期刊上發表具有相當學術水準的研究報告。
- 4.建議教師宜依據系務發展目標與方向，組成研究團隊，規劃

整合型研究計畫。

5.宜積極強化產學合作計劃之爭取。

五、畢業生表現

(一) 訪評意見

該系由嘉義農業專科學校食品工業科起家，具有優良食品加工傳統，為台灣食品業培養許多優秀技術人才。然而由該系提供之評鑑資料中，有關為數眾多畢業系友之表現未見任何著墨，且在校生亦都不知該系有哪些表現突出的學長姐，因此未能樹立典範學習的對象，發揮教育傳承的功能，殊甚可惜。

(二) 改善建議

根據上述訪評意見，茲就下列建議提供該系參考：

- 1.宜儘速籌設「系友會」組織，並建立系友會的專屬網頁，作為系友聯繫之平台，同時亦可發布求才、工作機會等相關訊息。
- 2.多邀請畢業系友回校演講，並與在校生座談，以增加學生了解食品產業市場現況及求職機會。
- 3.宜配合就業市場變遷，適度調整學生專業訓練內容及輔導學生就業機制。