

食品科學系審查建議

<p>委員 1</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 教學、特色研究、未來發展與工作重點、標竿學習等工作重點成效顯著，且優於預期。 2. 爭取舉辦國際研討會，鼓勵師生積極參與國際研討會，並赴國外學術單位、研究機構、食品工廠、生技機構參訪。 3. 參與國際志工活動。 4. 找出和各大學有區隔的特色營造。 5. 成立研究團隊，做跨領域合作研究及產品開發。 6. 強化食安檢測中心，並申請認證:如 TAF、TFDA 等。 7. 加強理論與實務教學課程。 8. 證照除勞動部外（乙丙級），亦可參加財團（食工所）和民間團體的證照，如 HACCP 保 健食品證照等考試。 9. 招收國際生。 10. 建立 TA 制度。 	<p>且優於預 期。 研究機 構、 生技機 構參訪。 如 HACCP 保 健食品 證照等 考試。</p>
<p>委員 2</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整體工作成果績效及工作計畫規劃良好。 2. 食品基礎學程(31 學分)及食品核心學程(29 學分)，略嫌偏高，宜適度減少至 25 學分以下。 3. 建議於可能情況下增加選修學分，使學生能修習 4 個專業選修學程中之任 2 個學程。 4. 宜請業師對高年級學生授課。 5. 宜強化保健食品生產開發。 6. 就業市場長期追蹤。 	<p>至 25 學分 以下。 之任 2 個 學程。</p>

		7. 校友募款。	
		8. 校外招生。	
		9. 學生就業市場調查。	
委員 3		1. 各項工作重點所要執行的量化指標皆達成。尤其在產官學研究計畫經費的爭取上有可觀的成果。	
		2. 課程分流是很好的教學措施，但學程的數目太多，開相對應課程需求增加，系要開的課也相對增加，以現有的系所師資規模難以負擔，學程數目有調整空間。	
		3. 大部分學程的課皆沒有開成，是修的學生太少還是其他因素?值得探討。	
		4. 工作重點與去年相當，應能達成所有的量化指標，唯經費爭取件數太過保守，遠低於去年的實際取得成果數目。	
		5. 課程的設計已考慮到證照所需求的科目，這些科目盡量安排在大三時能修完，讓學生在大四時能更有時間去準備證照考試或繼續升學。	
		6. 學校要有明確的獎勵措施，以利系所推動五年一貫升學計畫。	
		7. 證照考取人數的統計應納入到每屆畢業生的狀況，讓系所的教學發展方針擬定上，能提供重要參考資料。	
		8. 學生就業調查。	

<p>委員 4</p>	<p>1. 建教合作機會管道增加。</p> <p>2. 增加國際生源與課程規劃。</p> <p>3. 食安方向之發展。</p> <p>4. 增加建教、科研應用之合作機會與管道。</p> <p>5. 學生就業追蹤與座談回饋。</p>	
<p>委員 5</p>	<p>1. 提昇本系學生考取考選部食品技師能力，如以本系報名學生為計算基礎，應更能顯示每一屆的教學成效。另在開設相關課程部分，本系確有達成需求。</p> <p>2. 提昇本系學生考取食品相關乙、丙級證照，質化績效指標的陳述，可以更符合質化精進的概念。</p> <p>3. 聘請業界師資蒞系任課，唯課程的永續性檢討。</p> <p>4. 每學期一場的課程會議，實施下來變為學年度一場的理由宜補充說明。</p> <p>5. 學生分流與通識專業實習課程修習人數，在主修領域方面呈現的學分小計，宜核實呈現，使修課依據一目了然，且與課程的必修或選修對應。</p> <p>6. 辦理學生學習成效競賽，非常優，唯活動以分享為主，似乎未觸及活動標題所揭示的成效競賽。</p> <p>7. 課程模組化教學，模組化後的專業選修學程所開的學分數皆大於至少修習 16 學分，但如果沒有系上的選課輔導，無法由學生端完全掌握，可設法呈現得更清楚。</p> <p>8. 食品加工廠的產出達成預期目的，唯質化指標可以更貼進優良產品的方向作認證。</p>	<p>應更能顯示</p> <p>更符合質化</p> <p>宜核實</p> <p>標題所揭示</p> <p>16 學分，</p>

