

弘光科技大學 113-114 學年度

【食品科技系(含碩士班)】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面一：目標與發展（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. 針對評鑑工作，規劃由資深教師擔任組長及副組長，以全權推動各項評鑑相關事宜，讓教師了解系上特色與目標，激發參與感。
2. 該系為提升技職教育之實務能力，設立六職類之乙丙級專業技能檢定場所，包括烘焙、中式麵食、米食、肉品、檢驗分析及化學等，對學生之實務能力提升具有助力。且建構生技中間工廠及烘焙食品工廠。
3. 配合系上的教學目標與生源，規劃完善的烘焙設施。

待改善事項與對應之改善建議

1. 近年來，傳統食品工廠或生技工廠，都相繼申請 HACCP 認證，然系上皆未就學生之就業能力，開設 HACCP 60A 與 60B 之訓練，此部分應與外部認證的公司或協會合作，可在系上開設。
2. 系上研究所之教育目標，列出要培育具食品與烘焙研發人力之專業人才，然在學生核心能力，未列出相關之烘焙技能，在相關課程中僅有一門烘焙科技特論及實作，似乎對要培養烘焙研發能力之專業人士較顯不足。
3. 系之研究所生源少，應鼓勵系上大學部學生就讀研究所，建議訂出就讀研究所之誘因，以提升研究所之生源。

針對未來發展之參考建議

1. 該系之培育目標，分為 2 組，其中食品科技組與一般科大之食科系同質性高，較難吸引外校學生報考。但烘焙科技組較特殊，應配合老年化社會，開發較具保健性之產品，與生技結合，如配合植物之高植化素高之原料來開發，較具吸引力。
2. 可配合教學實踐計畫，鼓勵教師開發教學方案的評比。

弘光科技大學 113-114 學年度

【食品科技系(含碩士班)】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面二：教學與學習（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

大學部或研究所共同

1. 以培育具食品、烘焙科技理論及實作技能之專業人才為目標。該系現有專任師資 17 位，其中教授 7 位，副教授 4 位，助理教授 4 位，講師 2 位，助理教授級以上師資佔總專任師資之比率已達 88%，且具博士學位之專任教師共 13 位。
2. 該校訂有《弘光科技大學教師至業界研習或研究實施辦法》，以強化教師實務知能。該系專任教師產學合作類型的參與率最高，至今，共有 14 人完成至少半年的相關研習或研究，完成率為 93.3%。
3. 該系教師研究空間配置充足適當，具研究相關軟硬體設備與設施。教師產學合作研究績效優異，111-113 學年業界全額出資之一般產學合作計畫共計 109 件，計畫金額達 3081.8 萬元。

研究所

1. 明定研究所的教育目標分別為「創新開發食品與生技產品研發能力」與「食品風險評估及檢驗技術能力」，且訂有確保研究生畢業論文品質之審查機制，包括教師指導研究生人數、畢業學分數、申請畢業論文口試之資格、學位考試辦法、論文審查辦法等。

待改善事項與對應之改善建議

1. P.43，2.1.2.2”本系提供教師專業成長、職能提升之支持機制”
顯示“該系提供教師專業成長與職能提升之支持機制包括(1) 每學期定期召開教學研討會；(2) 每學期定期召開課程諮詢會議，於諮詢會議得到的建議和意見回饋至該系的課程委員會。在此項下有 2 項措施，包括 a.教學評鑑與回饋改善機制；b.校方所提相關措施，包括協同教學、教師研習活動及教學評鑑等。”經查核：

- (1)每學期所召開的教學研討會，僅確認教師所授課程的教學大綱，由於系上所提供的課程差異不大，此教學研討會的實質功能有限。
 - (2)未見 111-113 各教師教學評鑑結果，也不知所述教學評鑑回饋改善機制為何？
 - (3)由於教學評鑑、協同教學及校方「教學教材暨教學教具製作獎勵辦法」等措施之位階不應放在「每學期定期召開課程諮詢會議」這大項下，故建議 2.1.2.2 這大項重寫，並提供相關佐證資料，課程諮詢會議、教師教學評鑑及回饋改善機制等資料。
2. p.50，附件 2-1-8，統計 111-112 學年度學生修退學人數及原因，111-1 及 111-2 各有 99 及 54 名學生，112-1 及 112-2 各有 90 及 57 名學生，113-1 有 98 名學生。由於該系班別有四技日間部及夜間部，目前附件 2-1-8 表無法顯示是日間部還是夜間部？是大學部還是研究所，目前休學原因除了未註冊及遭退學者外，休學原因最多者為工作因素，其次為經濟因素。建議宜進行更詳細區分，並針對主要因素（工作、經濟）提出改善策略。
 3. p.58，表 2.2.3 顯示該系教師 111-113 學年度執行 109 件產學計畫、6 件國科會計畫、10 件政府部會計畫，然而其計畫執行成果僅發表 14 件期刊論文、獲得 6 件發明專利及 219.5 萬元技轉金，計畫執行成果績效似乎未完整呈現，或待強化，尤其在正式期刊論文發表件數宜加強，不能僅發表研討會論文。
 4. p.68，三、學生學習成效評估機制之設計與執行情形專業證照之考照數量，只列該系大學部學生在 111-113.1 學期間共取得資訊及與語言證 433 張(表 2-4-3)，未列該系相關之專業證照數。相類似的，p71，2.5 提升學生專業能力之措施，敘述辦理相關專業證照的輔導班或學程，宜敘述其成效。
 5. p72(三)課程規劃/課程地圖，大學部及研究所課程規劃說明如下：
大學部課程.....共 96 學分(請參見附件 2-1-4)然，附件 2-1-4 非所述。未見大學部課程及課程地圖。
 6. p.73 規劃專業實習必修課程或專業論文選修課程，下面所述「A.專業實習必修課程」及「B.專業製作選修課程」，均須分別呈現其成果之相關佐證資料。
 7. p.75-76，鼓勵學生進行跨領域、跨校際(含國際學習活動)多元學習之機制

與執行情形

目前只有表 2.5.3 顯示 111-113 學年學生修習輔系與雙主修人數統計表，建議提供學生修習學程、輔系及雙主修的人數及詳細佐證資料。

8. 請提供該系教師執行或參與大學社會責任(USR)之相關計畫/活動，與課程及參與學生數。

研究所

1. p.78，表 2.6.1 食品科技研究所教育目標與課程內涵之對應，該表列出相對應各教育目標之相對應課程，但未見該研究所課程表，包括課程名稱、必修、學分數及授課教師。
2. 建議提供 111-113 學年專任教師指導學生之學生及其論文名稱，以了解該所教師指導研究生情形。

針對未來發展之參考建議

- 1.建議取消流於形式的教學研討會，將新提課程之課程大綱或課程大綱修改之審核，委由課程規劃委員會執行即可。

弘光科技大學 113-114 學年度

【食品科技系(含碩士班)】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面三：辦學績效與精進策略（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. 該系教師的研發、產學合作、社會服務之成效表現能對教學、學生學習、學生畢業後的生涯發展有實質助益。
2. 系所能研訂提升教師的研發、產學合作、社會服務成效之精進策略並積極執行。

待改善事項與對應之改善建議

1. 該系有食品科技組及烘焙科技組。（食品科技組）相關輔導證照班和（烘焙科技組）相較之下開設較少。
資料來源：自評報告書 P.81；表 3.1.1 111-113 學年度食品科技系證照輔導開設情形一覽表。

針對未來發展之參考建議

1. 宜增加開設（食品科技組）相關輔導證照班，如食品檢驗分析乙、丙級輔導班等。
2. 宜增加麵包製作的鐘點時數由 4 小時增加為 6 小時；蛋糕製作的鐘點時數由 3 小時增加為 4 小時，以提升課程產品的精緻度。
3. 該系為提升相關檢定證照通過率，宜增加烘焙教室之開放使用次數。

弘光科技大學 113-114 學年度

【食品科技系(含碩士班)】外部自我評鑑實地訪評報告書

構面四：自我改善與永續經營（請條列敘明）

優點/特色（或現況描述）

1. 面臨少子化，該系尚有九成五以上的招生報到率，顯示系上規劃招生策略委員會是正確之方向，也顯示教師對招生之用心。
2. 針對系上發展，系上導入 PDCA 之循環模式，建置自我改善機制。

待改善事項與對應之改善建議

1. 該系有統計教師至業界研習研究，然未訂定相關之辦法。

針對未來發展之參考建議

無。