

103 年度外部評鑑實地訪評改善策略一覽表暨院長審查建議表-保健系

評鑑項目	委員建議事項	改善策略	改善時程	協辦單位	院長審查建議(條列式)
項目一	<p>該系設立宗旨為”培育具備健康、關懷、創新及卓越的保健營養生技專業人才”(自評報告書 p14)，於大學部設有食品營養組與化妝品兩組兩班，學生來源管道多元化，其基礎訓練與學習方式差異性大；部分學生背景較欠缺化學理工學科訓練，惟教育目標設定「生技」為貫穿學生學習的主軸，如目前系名”保健營養生技系”，恐難有效達成教育目標。同時，該系系名未能充分揭露教育目標所強調培育整合保健食品營養的化妝品專業知能特色。建議該系利用雙迴圈檢討機制，詳盡研討確切呼應教育目標及專業</p>	<p>100年12月考選部對於營養師國考應考資格進行修訂，因此，本系從103學年度開始已經針對目前系名進行滾動式檢討，希望系名仍能呈現以「保健」為主軸，連結食品、營養及化妝品專業知能的系所發展特色，並兼顧保健產業的發展趨勢的新系名。至今已辦理五次的系務會議討論，及對學生的說明會，完成系名變更計畫書，並於校務會議及董事會議通過更名為「食品營養與保健生技學系」。</p>	<p>104年12月底前向教育部申請變更系名</p>	<p>教務處：註冊與課務組及招生組</p>	<p><input type="checkbox"/>尚須修正： 建議：_____</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p>

	特色的系名。				
項目 二	<p>1. 該系整體課程規劃強調多元學習，但課程規劃主要依據教師專長包含食品科技、營養保健、中藥資源及化妝品科技的領域，能夠任教課程；（自評報告書 p91）。所研擬之目標過於廣泛，恐難以達成該系訂定的教育目標；且如中醫藥保健學納入學程核心必修課程，卻無相對應選修課程足以支援養成該領域的核心與應用能力。又如該系亦強調以生物技術連結保健營養化妝品的產業應用，但核心與模組學程課程的學時數與課程開授於生</p>	<p>1. 101-103 學年度陸續增開，「跨院跨領域學程-健康照護與保健生技學程」、「中亞聯大-跨領域跨校學程-藥妝設計與開發學程」及跨校領域學程「中醫藥養生產業經營管理學程」均與中醫藥保健及生物技術直接關聯性及應用性，足以支援養成此領域的核心與應用能力。</p> <p>2. 99 學年度起已持續辦理針對多元背景之學生，設計適合的學習成效的評估，再做量化分析 如，</p> <p>「保健小站」：運用前測和後測方式比較其學習成效。</p> <p>「會考」：每年度皆舉辦會考，驗收學習成效。</p> <p>「課程外審」31 門，品質保證。</p> <p>「銜接課程」前後測，針對多元入學管道量化分析，及補救教學實施。另有「一分鐘回饋」、「課業輔導班」、「補救教學」及「期中關懷」進行輔導。</p> <p>另外，在學生修習兩學程方面，依據本系「98 學年度大學部入學新生 4 學年課程規劃」辦法，本系自 98 學年度起規定修習完</p>	<p>已完成，並持續辦理</p>	<p><input type="checkbox"/>尚須修正： 建議：_____</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p>	

	<p>物技術課程時數相當有限，恐無法呼應教育目標及達成建構專業核心能力的成效。</p> <p>2. 該系招收學生背景來自多元，其生物技術與理論基礎較薄弱，以生技為貫穿學程主軸的學習，以目前學生入學背景可能需要較長時間學習培養才能內化為專業特色。大學部日間部學生需至少修習兩學程，學生須修習課程學分數多，學習負擔沉重。恐更難達成建構專業核心能力的成效。建議該系以雙迴圈檢討機制，持續進行檢討課程設計規劃，發展適性教學，以達到培育</p>	<p>整一學程即可。</p>			
--	---	----------------	--	--	--

	重視全人保健的食品 營養及化妝品科技專 業人才的目標。				
項目 三	建議逐年建立、實施各項提 升教學品質措施之量化具 體成效及針對不同背景 生，歸納分析實施後成效之 差異性，以做為持續修正提 升教學品質各項措施之參 考。	99 學年度起已持續辦理針對兩個不同背景 之組別學生，設計適合的學習成效的評 估，再做量化分析 「保健小站」：運用前測和後測方式比較其 學習成效。 「會考」：每年度皆舉辦會考，驗收學習成 效。 「課程外審」31 門，品質保證。 「銜接課程」前後測，針對多元入學管道量 化分析，及補救教學實施。 另有「一分鐘回饋」、「課業輔導班」、「補救 教學」及「期中關懷」進行輔導。	已完成，並 持續辦理		<input type="checkbox"/> 尚須修正： 建議：_____ <input type="checkbox"/> 通過

<p>項目 四</p>	<p>惟該系學生背景來自多元、涵蓋範圍廣泛，於有限資源下未能同時兼顧各個學程，致各個不同學程學生最終之學習成效表現不一。建議系上強化學生專業考照相關輔導課程，使更能聚焦該系核心能力，藉以提高學生專業證照通過率，增加學生就業競爭力。</p>	<p>本系從 98-103 學年度起陸續開設相關證照輔導班，98 年起有「食品檢驗分析證照班」、「美容乙級證照輔導班」，101 年起有「HACCP 基礎」、「HACCP 進階班」及「保健食品工程師」(校內考試)，103 年起有「營養師證照輔導班」、「食品技師證照輔導班」。</p> <p>上述證照班課程皆採前後測來評估學生學習成效，對於學習成效較差之學生，授課教師皆會另外進行「課後輔導」的補救教學措施，強化學生專業考照能力，使學生專業受到肯定與增加就業競爭力。</p>	<p>已完成，並持續辦理</p>		<p><input type="checkbox"/>尚須修正： 建議：_____</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p>
-----------------	---	---	------------------	--	---

<p>項目五</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 保健小站宜融入營養照護流程(NCP)的營養評估，設定目標、介入策略、監測及評值的個案演練。 2. 宜更新或增加研究設備儀器，如動物室、分析設備；團膳廚房設備如刀具、鍋具、磅秤、空間等。 3. 該校宜加強支持教師活動設計計畫及經費，讓學生有充裕的實務活動演練。 4. 學生上課教室相對擁擠，宜增加教學空間。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本系已於 104 學年度第 1 學期開始將營養照護流程(NCP)的營養評估，設定目標、介入策略、監測及評值的個案演練融入保健小站。 2. 本系已於 104 年 10 月份完成向所屬學院申請編列五年內儀器預算，強化及更新實驗室及廚房設備。 3. 本系將逐年藉由系經費持續支持教師活動設計計畫，以強化學生實務活動演練。 4. 本系學生上課教室皆經由總務處規劃，每間教室皆有人數上限，故並無上課擁擠現象。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 已完成，並持續辦理 2. 已完成，並持續辦理 3. 已完成，並持續辦理 4. 已完成 		<input type="checkbox"/> 尚須修正： 建議：_____ <input type="checkbox"/> 通過
-------------------	--	---	--	--	---

<p>項目六</p>	<p>1. 該校宜增加教師參加國際研討會發表論文之經費補助。</p> <p>2. 該系宜增加與醫院營養師合作研究計畫。</p> <p>3. 該系教師宜增加與學術專業學會如台灣營養學會等之交流互動，鼓勵大學部及碩士班學生積極參與學術研討會及專題發表。</p>	<p>1. 根據學校研發處「教師及學生出席暨學術單位申辦國際學術交流活動補助要點」，本校原本已有補助教師參與國際研討會的經費，補助金額依據學術活動之重視程度而有所不同。</p> <p>2. 98 學年度起，本系教師與中國醫藥大學教師群持續有研究與教學方面的交流，於 102 學年度兩校研究平台計畫更納入中國醫藥大學附設醫院醫師群進行共同研究合作，105 年起研發處將增加與中國醫藥大學營養師合作平台計畫，105 年本校附設醫院即將營運，本系亦將增加與本校附設醫院營養師合作研究計畫。</p> <p>3. 本系師生目前皆有在國內相關學術學會發表研究成果，例如：食品科學技術學會、台灣營養學會、生物醫學聯合學術年會及台灣水產學會等，未來會多鼓勵本系師生增加於相關學術專業學會之研究成果發表。</p>	<p>已完成，並持續辦理</p>		<p><input type="checkbox"/>尚須修正： 建議：_____</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p>
<p>項目七</p>	<p>1. 保健小站宜增加客製化營養諮詢，食品保健概念宣導推廣等活動項目；活動結束後亦宜</p>	<p>1. 本系已於104學年度第1學期開始於保健小站活動增加客製化營養諮詢服務，如體位與飲食分析、熱量標示等。食品保健概念宣導推廣，則以保健食品及食品安全概念推行，並以「前測後測」之科學數據檢</p>	<p>1. 已完成，並持續辦理</p> <p>2. 已完</p>		<p><input type="checkbox"/>尚須修正： 建議：_____</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p>

	<p>藉由科學數據檢討歸納分析，確保下一梯次活動內容更具體豐富，滿足全校師生需求。相關分析儀器設備，亦宜逐年向該校爭取必要經費添購。</p> <p>2. 宜鼓勵教師積極參加產業相關研討會，爭取產學合作研究計畫，以即時掌握產業實務脈動</p> <p>3. 宜加強輔導措施有效提升營養師證照及食品技師證照通過率。</p>	<p>討歸納分析，成對樣本 T 檢定分析。分析儀器設備，也將利用系經費逐年添購。</p> <p>2.本系所課程除完成業界專家協同教學、服務學習、校外實習、企業參訪及品牌實習講座等課程以及即將實施的就業 7+1 學程整合性保健營養生技產業實務外，本系將配合學校政策，鼓勵教師爭取私人企業的產學合作研究計畫，並鼓勵老師多參與產學(區域)論壇及產業相關研討會(10/23)，爭取產學合作研究計畫，目前超過系上半數教師已與台中市衛生局完成產學合作，並與中美製藥合作研提經濟部計畫。</p> <p>3.本系為加強輔導措施有效提升營養師證照及食品技師證照通過率，已於 103 學年度第二學期開始，在課後時間委由授課教師開設營養師證照班及食品技師證照班課程，持續實施並落實證照輔導班 KPI，並採前後測來評估學生學習成效，對於學習成效較差之學生，授課教師皆會另外進行「課後輔導」的補救教學措施，強化學生專業考照能力，使學生專業受到肯定與增加就業競爭力。</p>	<p>成，並持續辦理</p> <p>3. 已完成，並持續辦理</p>		
--	--	---	------------------------------------	--	--

<p>項目 八</p>	<p>該系針對上週期(第一週期)評鑑及 103 年 12 月本週期系所評鑑之建議改善事項，並未完全落實，宜再利用雙迴圈檢討機制詳盡討論，研擬確切改善措施。</p>	<p>針對上週期(第一週期)評鑑及 103 年 12 月本週期系所評鑑之建議改善事項，未完全落實之項目改善措施如下：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 討論後決議的系名為「食品營養與保健生技學系」能更確切呼應本系之教育目標與專業特色及更能夠符合考選部營養師國考資格，將於104 年 12 月底呈報教育部變更系名。 2. 已於 103 學年度第二學期開始，加強並提早各類證照班之開設及提升學生參加人數，並採前後測來評估學生學習成效，對於學習成效較差之學生，授課教師皆會另外進行「課後輔導」的補救教學措施，強化學生專業考照能力，以提升學生證照之考照率，使學生專業受到肯定與增加就業競爭力。 3. 本系已 104 年 10 月已依照委員建議及考量整體院系所之發展，編列五年預算，以優化教學空間與增加實習場域，讓學生有充裕且多元之實務學習的機會。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 104 年 12 月底前向教育部申請變更系名 2. 已完成，並持續辦理 		<p><input type="checkbox"/>尚須修正： 建議：_____</p> <p><input type="checkbox"/>通過</p>
-----------------	---	--	---	--	---