

國立嘉義大學生命科學院食品科學系(所)

105 學年度第 1 學期第 2 次系課程會議 紀錄

壹、 時間：105 年 12 月 14 日 (星期三) 中午 12 點 10 分

貳、 地點：食品系館三樓會議室

參、 出席人員：王苑春教授 (請假)、鄭清和主任工程師 (請假)、林景修副總經理 (請假)、邱義源老師 (請假)、李益榮老師、翁義銘老師 (請假)、徐錫樑老師、王璧娟老師、黃健政老師、左克強老師、許成光老師、林淑美老師、羅至佑老師、廖宏儒老師、楊懷文老師、呂英震老師、馮淑慧老師、陳志誠老師、王文威同學、任綉欽小姐、林徽娟小姐

主席：吳思敬 主任

記錄：林徽娟 小姐

肆、 主席報告：

一、 未來大二下學期專題製作課程在學生分組時，每位老師原則上至多 3 位學生，並請依順位排序，避免產生某一組領域因學生選課人數不足，無法開課問題。未收學生之教師，則無法計入該課程為授課鐘點。

伍、 宣讀上次會議決議 (105.11.02) 事項：

提案一：本系 105 學年度第 2 學期擬新聘兼任教師案，提請 討論。

決議：1. 建議聘任業師之碩士班新開課程「食品安全與品質管理實務」(選修/2 學分) 課程名稱修正為「食品製程與管理實務」。

2. 同意通識課程「雲嘉在地特色食品產業(社)」、「特色農業(生)」提送生科院。

3. 以上課程需新聘業師為兼任教師，將依本校規定提送相關聘任作業。

提案二：本系教師支援生命科學全英文碩士學位學程課程案，提請 討論。

決議：106 學年度全英語學位學程本系相關課程為：

1. Special topics in life sciences (生命科學研究專題)：由林淑美老師及楊懷文老師協助開課。

2. Practical techniques and scientific basis in (食科)：課程名稱為「食品科學專題製作 (英文：Practice for Food Science)」，3 學分，開課時段為一年級下學期。

★由生科院統一設定為：實作與科學基礎於食品科學 (I) Practical techniques and scientific basis in Department of Food Science (I)

3. Advanced Nutrition (營養學特論)：由左克強老師協助開課。(2 學分)

4. Theory and Application of Health Foods (健康食品理論與應用)：由羅至佑老師協助開課。(2 學分)

陸、 討論事項及決議：

提案一：本系 105 學年度第 1 學期實際開課與必選修科目冊之選修課程異動案，提請 討論。

說明：各學期各班制開課應依各學年新生入學之必選修科目冊內容而定，但因時勢潮流會有所異動，針對 105 學年度第 1 學期開課課程異動部分已彙整如 **附件 1 pl**，請 卓參。

1. 研究所博士班：無異動
2. 研究所碩士班食品科技組：無異動
3. 研究所碩士班保健食品組：無異動
4. 日間大學部：無異動
5. 進修部食品科學系碩士在職專班：免疫學特論（學期調整）。
6. 進修學士班：無異動

決議：照案通過。

提案二：本系105學年度第2學期實際開課與必選修科目冊之選修課程異動案，提請討論。

說明：各學期各班制開課應依各學年新生入學之必選修科目冊內容而定，但因時勢潮流會有所異動，針對105學年度第2學期開課課程異動部分已彙整如附件2 p2，請卓參。

1. 研究所博士班：無異動
2. 研究所碩士班食品科技組：
 - (1) 教學實務(II)：學期調整。
 - (2) 新開課程：「食品製程與品質管理實務 (Food Processing and Quality Control Practice)」，1學期，選修2學分，2學時。
3. 研究所碩士班保健食品組：無異動
4. 日間大學部：無異動
5. 進修部食品科學系碩士在職專班：微生物學特論（學期調整）。
6. 進修學士班：新產品開發（學期調整）。

決議：照案通過。

提案三：本系106學年度入學日間大學部必選修科目冊案，提請討論。

說明：1. 依本校教務處105.10.31通知辦理。（請參考附件3 p3-7）。

2. 106學年度入學日間大學部必選修科目冊：依往例以105學年度必選修科目冊及105學年度第1、2學期實際開課課程作為課程架構。檢視及修訂系所教育目標與核心能力、106學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（請參考附件4 p8-19）

★重點：

- (1) 「校外實習課程」：專業實習（三上/必修/1學分）
- (2) 終端課程(CAPSTONE COURSE)：專題製作：食品化學與分析(III)、專題製作：食品加工與食品工程(III)、專題製作：食品微生物與生物技術(III)、專題製作：營養與保健食品(III)等（四門擇一，三下/必修/2學分）
3. 「畢業生就業途徑」（教育部UCAN平台16項職涯類型）：共66項就業路徑名稱中，與本系必選修課程相關連者。（下表為105學年度內容）

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作	所需資格、相關技能檢定及證照
1. 天然資源、食品與農業 (AGC)	1. 食品生產與加工	1. 食品工廠衛生管理人員	1. 食品技師 2. 食品分析檢驗技術士
		2. 食品研發人員 3. 食品檢驗人員	
2. 製造 (MNC)	1. 製程研發	1. 製程工程師	
	2. 生產管理	1. 生產線工程師	

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作	所需資格、相關技能檢定及證照
		2. 工業及生產技術員	
	3. 品質管理	3. 品保工程師	
3. 醫療保健 (HLC)	1. 生技研發	1. 生物技術研發人員	
	2. 醫療服務	2. 營養師	

4. 106學年度入學日間大學部必選修科目冊如果異動者，則三圖也需同時更新；另外有關每一科目對應的各種項次。請各位老師務必詳細檢視中英文課程名稱及核心能力對應項次及相關內容是否適當？以免影響後續系統作業。

(1) 課程架構圖，請參考附件5 p20；

(2) 修課流程圖，請參考附件6 p21；

(3) 職涯進路圖，請參考附件7 p22。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件8 p23。

6. 本系教育目標、核心能力指標、基本能力指標、課程領域、課程職類、職涯類型（就業途徑），請參考附件9 p24。

決議：1. 同意王文威（學生代表）提議將「食品原料學」（選修/2學分）原為二年級上學期調整至一年級上學期。

2. 其他部分照案通過。

提案四：本系106學年度入學碩士班食品科技組必選修科目冊案，提請討論。

說明：1. 依本校教務處105.10.31通知辦理。（請參考附件3 p3-7）。

2. 106學年度入學碩士班食品科技組必選修科目冊：依往例以105學年度必選修科目冊及105學年度第1、2學期實際開課課程作為課程架構。檢視及修訂系所教育目標與核心能力、106學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（請參考附件10 p26-30）

★修訂重點：

(1) 納入：「食品製程與品質管理實務 (Food Processing and Quality Control Practice)」，1學期，選修，2學分，2學時。

(2) 教學實務(II)：開課學期調整為一下。

3. 「畢業生就業途徑」（教育部UCAN平台16項職涯類型）：共66項就業路徑名稱中，與本系必選修課程相關連者。（下表為104學年度內容）

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
1. 天然資源、食品與農業 (AGC)	1-1 食品生產與加工	1. 食品工廠衛生管理人員 2. 食品研發人員 3. 食品檢驗人員
2. 製造 (MNC)	2-1 工業安全管理	2-1-1 安全、衛生相關檢驗人員
	2-2 生產管理	
	2-3 品質管理	2-2-1 工廠主管（廠長） 2-2-2 生產線工程師 2-2-3 生管助理 2-2-4 廠務助理 2-3-1 品管/品保主管

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
		2-3-2 工程師 2-3-3 ISO/品保人員
3. 醫療保健 (HLC)	3-1 醫療服務	3-1-1 醫藥研發人員
	3-2 生技研發	3-2-1 生物技術研發人員

4. 106學年度入學碩士班食品科技組必選修科目冊如果異動者，則三圖也需同時更新；另外有關每一科目對應的各種項次。請各位老師務必詳細檢視中英文課程名稱及核心能力對應項次及相關內容是否適當？以免影響後續系統作業。

(1)課程架構圖，請參考附件11 p31；

(2)修課流程圖，請參考附件12 p32；

(3)職涯進路圖，請參考附件13 p33。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件8 p23。

6. 本系教育目標、核心能力指標、基本能力指標、課程領域、課程職類、職涯類型（就業途徑），請參考附件9 p24。

決議：照案通過。

提案五：本系106學年度入學碩士班保健食品組必選修科目冊案，提請討論。

說明：1. 依本校教務處105.10.31通知辦理。（請參考附件3 p3-7）。

2. 106學年度入學碩士班保健食品組必選修科目冊：依往例以105學年度必選修科目冊及105學年度第1、2學期實際開課課程作為課程架構。檢視及修訂系所教育目標與核心能力、106學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（請參考附件14 p34-38）

★修訂重點：（必選修科目冊異動對照表）

	105 學年度	106學年度	說明
1	營養特論(Special Topics on Nutrition)/選修/3學分	刪除	配合生科院全英文學程
2		新增 營養學特論(Advanced Nutrition)/選修/2學分 (全英文授課)	配合生科院全英文學程

3. 「畢業生就業途徑」（教育部UCAN平台16項職涯類型）：共66項就業路徑名稱中，與本系必選修課程相關連者。（下表為105學年度內容）

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
1. 天然資源、食品與農業 (AGC)	1-1 食品生產與加工	1. 食品工廠衛生管理人員 2. 食品研發人員 3. 食品檢驗人員
	2-1 工業安全管理 2-2 生產管理	2-1-1 安全、衛生相關檢驗人員
2. 製造 (MNC)	2-3 品質管理	2-2-1 工廠主管（廠長） 2-2-2 生產線工程師 2-2-3 生管助理 2-2-4 廠務助理

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
		2-3-1 品管/品保主管 2-3-2 工程師 2-3-3 ISO/品保人員
3. 醫療保健 (HLC)	3-1 醫療服務	3-1-1 醫藥研發人員
	3-2 生技研發	3-2-1 生物技術研發人員

4. 106學年度入學碩士班保健食品組必選修科目冊如果異動者，則三圖也需同時更新；另外有關每一科目對應的各種項次。請各位老師務必詳細檢視中英文課程名稱及核心能力對應項次及相關內容是否適當？以免影響後續系統作業。

(1)課程架構圖，請參考附件15 p39；

(2)修課流程圖，請參考附件16 p40；

(3)職涯進路圖，請參考附件13 p33

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件8 p23。

6. 本系教育目標、核心能力指標、基本能力指標、課程領域、課程職類、職涯類型（就業途徑），請參考附件9 p24。

決議：照案通過。

提案六：本系106學年度入學博士班必選修科目冊案，提請討論。

說明：1. 依本校教務處105.10.31通知辦理。（請參考附件3 p3-7）。

2. 106學年度入學博士班必選修科目冊：依往例以105學年度必選修科目冊及105學年度第1、2學期實際開課課程作為課程架構。檢視及修訂系所教育目標與核心能力、106學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（請參考附件17 p41-45）

3. 「畢業生就業途徑」（教育部UCAN平台16項職涯類型）：共66項就業路徑名稱中，與本系必選修課程相關連者。（下表為105學年度內容）

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
1. 天然資源、食品與農業 (AGC)	1. 食品生產與加工	1. 食品工廠衛生管理人員 2. 食品研發人員 3. 食品檢驗人員
	2. 植物研究發展與應用	1. 植材利用及加工從業人員
2. 製造 (MNC)	1. 生產管理	1. 工廠主管（廠長）
	2. 品質管理	1. 管/品保主管 2. 品保工程師 3. 可靠度工程師 4. 測試工程師 5. ISO/品保人員
3. 醫療保健 (HLC)	1. 生技研發	1. 生物技術研發人員 2. 臨床/實驗室研究人員 3. 醫藥研發人員 4. 生命科學技術員
4. 科學、技術、工程、數學	1. 數學及科學	1. 生物學專業與研究人員

4. 106學年度入學博士班必選修科目冊如果異動者，則三圖也需同時更新；另外有關每一科目對應的各種項次。請各位老師務必詳細檢視中英文課程名稱及核心能力對應項次及相關內容是否適當？以免影響後續系統作業。
- (1) 課程架構圖，請參考附件18 p46；
- (2) 修課流程圖，請參考附件19 p47；
- (3) 職涯進路圖，請參考附件20 p48。
5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件8 p23。
6. 本系教育目標、核心能力指標、基本能力指標、課程領域、課程職類、職涯類型（就業途徑），請參考附件9 p24。

決議：博士班核心能力指標第2點為「具備食品科學專業理論實務探討能力」修訂後通過。

提案七：本系106學年度入學進修部學士班必選修科目冊案，提請討論。

說明：1. 依本校教務處105.10.31通知辦理。（請參考附件3 p3-7）。

2. 106學年度入學進修部學士班必選修科目冊：依往例以105學年度必選修科目冊及105學年度第1、2學期實際開課課程作為課程架構。檢視及修訂系所教育目標與核心能力、106學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（請參考附件21 p49-55）

★修訂重點：（必選修科目冊異動對照表）

	105 學年度	106學年度	說明
1	畢業學分：至少128學分，包括專業必修 <u>75</u> 學分、專業選修 <u>25</u> 學分、通識教育必修28學分。	畢業學分：至少128學分，包括專業必修 <u>72</u> 學分、專業選修 <u>28</u> 學分、通識教育必修28學分。	畢業學分調整
2	普通物理學/必修/ <u>3</u> 學分	普通物理學/必修/ <u>2</u> 學分	學分數調整
3	<u>生物技術概論</u> /必修/ <u>2</u> 學分	<u>食品生物技術</u> /選修/ <u>2</u> 學分	科目名稱、修別調整（與日間部同步）

3. 「畢業生就業途徑」（教育部UCAN平台16項職涯類型）：共66項就業路徑名稱中，與本系必選修課程相關連者。（下表為105學年度內容）

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
1. 天然資源、食品與農業（AGC）	1. 食品生產與加工	1. 食品工廠衛生管理人員 2. 食品研發人員 3. 食品檢驗人員
2. 醫療保健（HLC）	1. 生技研發	1. 生物技術研發人員
	2. 醫療服務	醫藥研發人員
	3. 公共衛生	公共衛生人員；工業衛生安全管理人員；
3. 科學、技術、工程、數學	1. 數學及科學	1. 化學相關研究人員 2. 數學、精算及統計學專業人員

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
		3. 物理相關研究人員

4. 106學年度入學進修部學士班必選修科目冊如果異動者，則三圖也需同時更新；另外有關每一科目對應的各種項次。請各位老師務必詳細檢視中英文課程名稱及核心能力對應項次及相關內容是否適當？以免影響後續系統作業。

(1)課程架構圖，請參考附件22 p56；

(2)修課流程圖，請參考附件23 p57；

(3)職涯進路圖，請參考附件24 p58。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件8 p23。

6. 本系教育目標、核心能力指標、基本能力指標、課程領域、課程職類、職涯類型（就業途徑），請參考附件9 p24。

決議：照案通過。

提案八：本系106學年度入學進修部碩士在職專班必選修科目冊案，提請討論。

說明：1. 依本校教務處105.10.31通知辦理。（請參考附件3 p3-7）。

2. 106學年度入學進修部碩士在職專班必選修科目冊：依往例以105學年度必選修科目冊及105學年度第1、2學期實際開課課程作為課程架構。檢視及修訂系所教育目標與核心能力、106學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（請參考附件25 p59-62）

3. 「畢業生就業途徑」（教育部UCAN平台16項職涯類型）：共66項就業路徑名稱中，與本系必選修課程相關連者。（下表為105學年度內容）

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
1. 天然資源、食品與農業 (AGC)	1. 食品生產與加工	1. 食品工廠衛生管理人員 2. 食品研發人員 3. 食品檢驗人員
2. 製造 (MNC)	1. 生產管理	1. 工廠主管 (廠長)
	2. 品質管理	1. 管/品保主管 2. 品保工程師 3. 可靠度工程師 4. 測試工程師 5. ISO/品保人員
	3. 製程研發	1. 製程工程師
3. 醫療保健 (HLC)	1. 生技研發	1. 生物技術研發人員 2. 臨床/實驗室研究人員 3. 醫藥研發人員 4. 生命科學技術員
4. 科學、技術、工程、數學	1. 數學及科學	1. 生物學專業與研究人員

4. 106學年度入學進修部碩士在職專班必選修科目冊如果異動者，則三圖也需同時更新；另外有關每一科目對應的各種項次。請各位老師務必詳細檢視中英文課程名稱及核心能力對應項次及相關內容是否適當？以免影響後續系統作業。

(1)課程架構圖，請參考附件26 p63；

(2)修課流程圖，請參考附件27 p64；

(3)職涯進路圖，請參考附件13 p33。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件8 p23。

6. 本系教育目標、核心能力指標、基本能力指標、課程領域、課程職類、職涯類型（就業途徑），請參考附件9 p24。

決議：照案通過。

柒、臨時動議：無。

捌、散會時間：12 時 55 分。