

# 國立嘉義大學生命科學院食品科學系(所)

## 106 學年度第 1 學期第 1 次系課程會議 紀錄

壹、 時間：106 年 11 月 29 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：林金源教授 (請假)、鄭清和主任工程師、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、羅至佑老師、  
廖宏儒老師、林淑美老師、楊懷文老師、呂英震老師、馮淑慧老師 (請  
假)、陳志誠老師、蔡依靜同學、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 4 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。
- 二、 為配合本系課程異動，請日間部大學部及進學士班導師協助提醒學生，本系生物學、微積分應避免被當，或是應儘早到外系重補修學分。
- 三、 106-2 配合生科院之全英學程之專題討論課程，本系授課教師為林淑美老師。  
(106-1 專題討論課程教師為廖宏儒老師)
- 四、 教務處：
  1. 國立嘉義大學課程規劃與開排課作業要點，請參考附件 1 p1-3。
  2. 院系(所)、學位學程擬定 107 學年度課程架構應注意事項，請參考附件 2 p4。

伍、 宣讀上次會議決議 (105.12.14) 事項：

提案一：本系 106 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。

決議：照案通過。

提案二：本系 106 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。

決議：照案通過。

提案三：本系 107 學年度入學日間大學部必選修科目冊案，提請討論。

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 107 學年度入學碩士班食品科技組必選修科目冊案，提請討論。

決議：照案通過。

提案五：本系 107 學年度入學碩士班保健食品組必選修科目冊案，提請討論。

決議：照案通過。

提案六：本系107學年度入學博士班必選修科目冊案，提請討論。

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107學年度入學進修部學士班必選修科目冊案，提請討論。

決議：照案通過。

提案八：本系107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。

決議：照案通過。

陸、討論事項及決議：

提案一：本系106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**106學年度第1學期**開課課程異動部分已彙整如**附件3 p5**，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：營養與基因表現（學分異動）
4. 日間大學部：食品毒物學、食品分離技術概論（開課學期調整）
5. 進修部食品科學系碩士在職專班：食品生產技術，1學期，選修2學分，2學時。（新增課程）。
6. 進修學士班：無異動

決議：照案通過。

提案二：本系106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**106學年度第2學期**開課課程異動部分已彙整如**附件4 p6**，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)食品產品開發特論、生質量產與純化技術：學期調整。
  - (2)新開課程：「食品採購供應管理 (Food procurement supply management)」，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：自由基概論（學期調整）。
5. 進修部食品科學系碩士在職專班：無異動
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107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106.10.25通知辦理。（請參考**附件5 p7**）。  
2. 107學年度入學日間大學部必選修科目冊：依往例以**106學年度必選修科目冊及106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、107學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖**。

(106學年度日間大學部必選修科目冊，請參考附件6 p8-14)

★重點：

(1) 本校為鼓勵學生跨領域學習，培養第二專長，大學部除獸醫學系及師資培育學系得酌增畢業學分以外，其餘學系之畢業學分均為128學分；且各學系應有承認外系至少15學分的機制（含進修學士班），以利學生到外系選修學程或加修輔系、雙主修。如因專業培育需求或其他因素而須降低承認外系學分者，應與學生取得共識，避免日後選課爭議。承認外系未達15學分計有10個學系組。(本系為其中1系)

學年度		106 學年度	107 學年度擬修訂		異動說明
通識課程		30	30 學分		
必修課程	院共同課程	12	72	12 學分	1. 專題製作課程(I)、(II)、(III)共 3 門，各減 1 學分，即異動為 1 學分 (4 學時)。 2. 刪「生物學」課程 2 學分。
	基礎學程	31		26 學分	
	核心學程	29		29 學分	
專業選修課程	營養與保健食品學程	須修讀本系課程至少 16 學分以上，且至少擇 1 學程修畢			67
	食品微生物與生物技術學程				
	食品加工與食品工程學程				
	食品化學與分析學程				
自由選修		10	15 學分		調整為至多承認外系選修 15 學分
畢業學分		128	128 學分		

(2) 「校外實習課程」：專業實習 (三上/必修/1學分)

(3) 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/1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106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	
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 2. 工業及生產技術員	
	3. 品質管理	3. 品保工程師	

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
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. 107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7 p15；

(2) 修課流程圖，請參考附件8 p16；

(3) 職涯進路圖，請參考附件9 p17。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件10 p18。

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11 p19-21。

7. 本校課綱共同會考課程：微積分、普通物理及普通化學等3門。

決議：照案通過。

提案四：本系107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106.10.25通知辦理。（請參考附件5 p7）。

2. 107學年度入學進修部學士班必選修科目冊：依往例以106學年度必選修科目冊及106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、107學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。

（106學年度入學進修部學士班必選修科目冊，請參考附件12 p22-28）

★修訂重點：（必選修科目冊異動對照表）

學年度	106 學年度	107 學年度擬修訂	異動說明
通識課程	28	28	
必修課程	72	<b>67</b>	1. 刪「生物學(I)、(II)」課程共4學分。 2. 微積分減1分，即異動為2學分(2學時)。
專業選修課程	28	<b>33</b>	
自由選修	15	15	至多承認外系選修15學分
畢業學分	128	128	

為配合日間部大學部課程調整，進修學士班則同步修訂調整相關課程。

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106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；

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
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 3. 物理相關研究人員

4. 107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13 p29；

(2) 修課流程圖，請參考附件14 p30；

(3) 職涯進路圖，請參考附件9 p17。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件10 p18。

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11 p19-21。

決議：照案通過。

提案五：本系107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106.10.25通知辦理。（請參考附件5 p7）。

2. 107學年度入學碩士班食品科技組必選修科目冊：依往例以106學年度必選修科目冊及106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、107學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（106學年度碩士班食品科技組必選修科目冊，請參考附件15 p31-34）

★修訂重點：

(1) 納入：「食品採購供應管理 (Food procurement supply management)」，1學期，選修，2學分，2學時。

(2) 依本校通識組106.11.02通知辦理，有關「教學實務」課程修訂，本系擬於四學期分別開設「教學實務與實習」(I)、(II)、(III)、(IV)等課程，學分數分別為1學分（選修），但是不計入本系最低專業選修畢業學分數（20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
	2-1 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
		2-3-1 品管/品保主管
		2-3-2 工程師
		2-3-3 ISO/品保人員

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
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. 107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16 p35；

(2)修課流程圖，請參考附件17 p36；

(3)職涯進路圖，請參考附件p18 p37。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件10 p18。

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11 p19-21。

7. 在105-2第1次系務會議中：有關是否承認外系選修學分列為碩士班畢業學分案，決議結果為：列入下次系課程會議提案審議，於107學年度碩士班必選修科目冊中說明欄加註：「至少應修畢本所專業選修14學分，即承認外系選修學分6學分」。

決議：照案通過。

提案六：本系107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106.10.25通知辦理。（請參考附件5 p7）。

2. 107學年度入學碩士班保健食品組必選修科目冊：依往例以106學年度必選修科目冊及106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、107學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。（106學年度入學碩士班保健食品組必選修科目冊，請參考附件19 p38-41）

★修訂重點：（必選修科目冊異動對照表）

（1）依本校通識組106.11.02通知辦理，有關「教學實務」課程修訂，本系擬於四學期分別開設「教學實務與實習」(I)、(II)、(III)、(IV)等課程，學分數分別為1學分（選修），但是不計入本系最低專業選修畢業學分數（20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106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 2-3-1 品管/品保主管 2-3-2 工程師 2-3-3 ISO/品保人員

UCAN 職涯類別	就業途徑	代表性工作
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. 107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20 p42；

(2)修課流程圖，請參考附件21 p43；

(3)職涯進路圖，請參考附件p18 p37

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件10 p18。

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11 p19-21。

7. 在105-2第1次系務會議中：有關是否承認外系選修學分列為碩士班畢業學分案，決議結果為：列入下次系課程會議提案審議，於107學年度碩士班必選修科目冊中說明欄加註：「至少應修畢本所專業選修 14 學分，即承認外系選修學分6學分」。

決議：照案通過。

提案七：本系107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106.10.25通知辦理。(請參考附件5 p7)。

2. 107學年度入學進修部碩士在職專班必選修科目冊：依往例以106學年度必選修科目冊及106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、107學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。(106學年度入學進修部碩士在職專班必選修科目冊，請參考附件22 p44-47)
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106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. 107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23 p48；

(2) 修課流程圖，請參考附件24 p49；

(3) 職涯進路圖，請參考附件p18 p37。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考附件10 p18。

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11 p19-21。

決議：1. 照案通過。

2. 如學生有加修「教學實務與實習」(I)、(II)、(III)、(IV)等課程，學分數分別為1學分(選修)，但是不計入本系最低專業選修畢業學分數。

提案八：本系107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106.10.25通知辦理。(請參考附件5 p7)。

2. 107學年度入學博士班必選修科目冊：依往例以106學年度必選修科目冊及106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、107學年度課程地圖、修課流程圖、及職涯進路圖。(106學



年度博士班必選修科目冊，請參考**附件25 p50-54**)

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106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. 107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26 p55**；

(2)修課流程圖，請參考**附件27 p56**；

(3)職涯進路圖，請參考**附件28 p57**。

5. 校級、生命科學院之教育目標與核心能力，請參考**附件10 p18**。

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11 p19-21**。

決議：1. 照案通過。

2. 如學生有加修「教學實務與實習」(I)、(II)、(III)、(IV)等課程，學分數分別為1學分 (選修)，但是不計入本系最低專業選修畢業學分數。

提案九：本系105-2業師協同教學追認案，提請討論。

說明：1. 配合本校105-2學期教學增能計畫C2「產學雙師合作」辦理，請參考**附件29 p58**。

2. 本系呂英震老師邀請陳立偉先生 (統一企業/副研究員) 協同下列課程：

順序	學期別	課程名稱	本校教師姓名	業師姓名	預計授課日期
1	105-2	飲食與慢性疾病 (進大四)	呂英震	陳立偉	06/07 第A、B節(第16週)
2	105-2	飲食與慢性疾病	呂英震	陳立偉	06/14

順序	學期別	課程名稱	本校 教師姓名	業師 姓名	預計授課日期
		(進大四)			第 A、B 節(第 17 週)
3	105-2	微生物學 (食科大一)	呂英震	陳立偉	06/15 第 3、4 節(第 17 週)
4	105-2	養生與機能食品 (食科博一)	呂英震	陳立偉	06/15 第 5、6 節(第 17 週)

3. 陳師之資歷評估表及業界專家協同教學應聘履歷表，請參考**附件30 p59**。  
決 議：照案通過。

提案十：本系106學年度第1學期開設微型課程案，提請討論。

說 明：1. 配合本校「106年教學創新試辦計畫」規畫書（截取生科院部分資料），請參考**附件31 p60-68**。

2. 依「國立嘉義大學彈性學分課程試行要點」及「微型課程之設計概念」，請參考**附件32 p69-72**。

3. 本系由呂英震老師開設1門，課程名稱：新產品開發-優格，開課：106 上學期，學分： 0.2 學分(4小時)，日期：106年11月20日，請參考**附件33 p73**。

4. 明年預定開設微型課程：

課程名稱（中/英）	時數	授課教師	上課時間
暫定：護手霜實作課程	4	楊懷文	未定
暫定：蔭鳳梨實作課程	4	馮淑慧	未定

決 議：照案通過。

提案十一：審查106-1業師協同教學案，提請討論。

說 明：1. 配合本校106-1學期教學增能計畫C2「產學雙師合作」辦理，請參考**附件34 p74-75**。

2. 本系呂英震老師邀請陳立偉先生（統一企業/副研究員）、謝豐欽（樂牧股份有限公司）協同下列課程：

順序	學期別	課程名稱	本校 教師姓名	業師姓名	授課日期
1	106-1	食科系 3 年甲班微生物快速檢驗法	呂英震	陳立偉	10/3
2	106-1	食品科技趨勢與慢性疾病	呂英震	陳立偉	10/5
3	106-1	進學班食科系 4 年甲班微生物快速檢驗法	呂英震	謝豐欽	10/26
4	106-1	生物技術概論	呂英震	謝豐欽	10/26

3. 陳師之資歷評估表及業界專家協同教學應聘履歷表，請參考**附件35 p76**。

4. 謝師之資歷評估表及業界專家協同教學應聘履歷表，請參考**附件36 p77**。

決議：照案通過。

提案十二：107 年高教深耕計畫生命科學院所提之環境永續水產產業-生態養殖產業加  
值人才培育計畫課程，提請討論。

說明：1. 生科院通知(106/10/20)，針對生科院特色發展方向(附件 37 p78-82)，計  
畫整合生命科學院，以水生生物系為資源開發主軸，結合其他各系資源從教  
育創新教學人才培育開始，達到發展願系特色、善盡社會責任，提升高教公  
共性，達到環境永續水產產業-生態養殖產業加值人才培育的目的，達到(一)  
水產養殖結合綠能開發、(二)智慧節能生態養殖模式、(三)食漁安全與環境  
教育、(四)水產產業微生物開發及應用、(五)水產生技產品開發。

2. 本系配合主軸，提出食品實務鏈人才培育計畫，擬提出 3 門重整課程。

課程名稱	上課學制	課程修別	學分數	時數	授課教師
食品安全管制系統	食科系碩班	選修	2	2	黃健政
食品衛生與安全	食科系進學班	必修	2	2	徐錫樑
食品衛生與安全特論	食科系碩班	選修	2	2	徐錫樑

決議：1. 課程修訂：

課程名稱	上課學制	課程修別	學分數	時數	授課教師
食品安全管制系統	食科系碩班	選修	2	2	黃健政
食品衛生與安全	<b>食科系大學部</b>	<b>必修</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>翁義銘</b>
食品衛生與安全特論	食科系碩班	選修	2	2	徐錫樑

2. 課程修改後照案通過。

提案十三：106-2 開設「全英語課程(非母語授課)」課程案，提請討論。

說明：1. 依教務處 106.10.17 通知辦理，請參考附件 38 p83。

2. 本系羅至佑老師擬於 106-2 開設「Theory and Application of Health  
Foods (健康食品理論與應用)」(2 學分，選修)，請參考附件 39 p84-  
87。

決議：照案通過。

柒、臨時動議：無。

捌、散會時間：13 時 25 分。