



亞洲大學 | 健康 · 關懷 · 創新 · 卓越
ASIA UNIVERSITY

外部評鑑實地訪評報告書

保健營養生技學 系

- 學士班 碩士班 博士班
 進修學士班 碩士在職專班

項目一：系所目標與特色發展

特色與優點 段落式

該系目前(至 103 學年度)設有學士班(含食品營養與化妝品兩組、每組各一班)；進修學士班兩班及碩士班一班。該系應用 SWOT 分析，明確羅列面臨內外部優劣勢環境，發展機會及威脅，蒐集政府產業發展政策及社會經濟發展等相關資料，經由系務與發展委員會討論後，訂定學士班教育目標為培育”具備營養科學，食品保健及化妝品科技知能，能應用促進國民健康之專業人才”。碩士班教育目標為培育”具研究開發能力的保健專業人才”。該系以保健為主軸，連結食品、營養及化妝品專業知能的教育目標規劃，頗具特色。其總教育目標，能夠連結於該校院教育目標，符合國家重點發展健康照護產業，社會對健康服務產業專業人才的需求。

該系根據教育目標，透過內外部討論審議之運作方法，訂定各學制學生的核心能力與基本素養。該系亦建立雙迴圈檢討機制，針對教育目標與核心能力之訂定，綜合業界、學者、教師與學生、系友代表多面向檢核討論，持續進行研擬修訂。期建立以營養為核心，發展養生保健產品開發與應用的專業特色。由第一週期至第二週期的評鑑期間，滾動式修訂該系的教育目標與學生學習核心能力及基本素養，期能對應出教育目標所擬達成的核心能力。該系根據教育目標發展系所特色的作法與具體成果值得肯定。

建議事項 條列式

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特色的系名。

項目二：課程規劃設計與行政支援

特色與優點 段落式

該系根據教育目標與核心能力——培養食品營養與化妝品科技之整合型專業人才——課程設計以系專業領域學程為主軸。食品營養組設置食品保健學程及營養科學學程；化妝品組設置化妝品學程。將三個系專業領域學程綜向銜接系核心課程、院基礎課程與校定必修課程；橫向連結於跨領域學程之課程。該系依此基本課程架構，針對大學部、進修部與碩士班三種學制的不同教育目標與核心能力，進行課程設計調整：進修學士班課程不分組與學程，碩士班課程設計建立加強研究生專業理論知識的核心科目學習群組，並以選修模組課程連結大學部三學程的專業特色課程。

該系整體課程內容規劃強調理論與實務並重，以實習課程建立理論與實務的關聯性。實施創新教學策略，例如整合相關課程理論學習融入”保健小站”的實務應用課外活動，能夠深化學生專業核心能力及培養實務經驗。該系亦設計包括產業參訪、業師授課等”在業學習”模組課程，契合產業脈動。同時，該系積極輔導證照考試、落實學用合一的人才培養。該系課程委員會依照課程規劃，建置課程地圖、職涯發展地圖與證照輔導地圖。藉由系網公告、新生訓練、系學會等多項管道進行宣導，配合行政支援及結合曼陀師課程輔導，引導學生修課學習，大多數學生能夠了解該系之課程規劃與學習目標。

建議事項 條列式

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。
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：教師教學與輔導(含學習評量)

特色與優點 段落式

教師能提供完整之教學大綱、依據培養學生之基本素養與核心能力設計教學內容、應用適性且多元的教學評量方法以提升學生的學習成效；亦能不斷透過課程大綱之內外審查、新編教材獎勵、精進課程設計、教材設計、教學方法及學習評量方法等各項提升教學品質的策略與方法，惟在資料中較難顯現實施後之量化具體成效及針對不同背景學生實施後之成效比較。

建議事項 條列式

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。

項目四：學生學習與資源(含營造境教環境)

特色與優點 段落式

該系於新生入學後進行「生涯興趣量表」及「大學生實習與讀書策略量表」等，並依評量結果，作為班級(生活)導師、曼陀師及職涯導師等三師輔導之參考。實驗課程及熱門科系設有 TA 協助教學、對學習落後學生提供學習輔導與協助、設有各項獎學金給予學生生活及學習照顧、亦提供學生生涯輔導、專業實習、取得證照與就業等，該系各項輔導措施完善，值得肯定。

建議事項 條列式

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。

項目五：學生學習成效與學用合一(含畢業生生涯發展與表現)

特色與優點 段落式

該系之教學理念正確、教師教學態度認真及教學制度架構及流程，足以達成學生所學的專業能力，值得肯定。該系亦透過正式及非正式教學活動、輔導機制、大師講座等實務經驗與典範學習、學生的自治活動培養各項能力，達到學生學習成效與學用合一的目的及建置教學成效評估機制，並透過直接與間接評量進行改善課程與教學，值得嘉許。

建議事項 條列式

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、監測及評估的個案演練。
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。

項目六：學術與專業表現

特色與優點 段落式

該系教師申請科技部及其他計畫成果大致良好，產學合作件數與金額都在成長中，同時指導學生專題研究不遺餘力，亦鼓勵參與研討會論文發表，成果豐碩。

建議事項 條列式

1. 該校宜增加教師參加國際研討會發表論文之經費補助。
2. 該系宜增加與醫院營養師合作研究計畫。
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。

項目七：系所特殊專業表現

特色與優點 段落式

該系的特殊專業表現，為將系所課程與整合性保健營養生技產業實務結合。該系課程著重產業發展，符合產業需求的特色專業領域，包括業界專家協同教學、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；上述規劃多元具體，周延完善，值得肯定。該系為提高學生專業證照通過率，於課後時間委由授課教師開設營養師、美容乙級、國際禮儀接待員、食品分析檢驗、中餐、烘焙等專業證照輔導班，讓高達 68% 學生帶著證照畢業，成績斐然。該系教師為提高保健相關課程學習成效將專業教學融入非正式課程「保健小站」活動中，利用營養諮詢、食安宣導及膚質檢測等方式，使得學生能將課堂所得知識活用在服務全校師生的實務面上，此項創新教學法頗具亮點，榮獲該校 100 學年度第二學期創新教學法優等及創新學習輔導優等獎項。該系課程設計亦結合服務學習內涵與業界教師授課，以提升學習成效與就業競爭力；同時提供各項獎勵，激勵學生發揮創意，烹製具健康概念之特色料理及發表研究論文，也因此屢屢在校外各項競賽上獲得佳績。同時舉辦彩妝大賽，提升學生在整體彩妝藝術的表現。該系教師亦積極推動食的健康方面研究計畫之專業實務成效包括食品安全檢驗分析、食品營養及功效成分分析及營養與健康發展專業實務等，表現成績卓然。

建議事項 條列式

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。
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
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。

項目八：自我評鑑與改善機制

特色與優點 段落式

該系設置系務會議及課程、招生、研究發展、自我評鑑審查等委員會之行政管理系統，定期開會檢討行政管理作業，並以 PDCA 持續進行改善，藉以提升行政管理機制以及完備的整體發展。此外，每位教師每學期皆出席參加各項評鑑之研習或座談會、校務願景與發展共識營、院共識營、系共識營等相關活動，讓多元暢通意見交流的管道，有助於提升並改善系務運作。

在經過針對評鑑結果於 100-102 年度進行改善的實際運作情形包括：
(1)強化師資，延聘 2 位教授、2 位助理教授，並遴聘業界教師；(2)完善營養課程，新增營養文獻選讀、營養生化、營養諮詢與教育、病例閱讀以及保健營養導論等營養領域課程；(3)精進教學方法，推動特色教學「保健小站」、在業學習模組、課程融入服務學習、定錨課程以及翻轉教學等。並透過產學合作、品牌實習等方式，落實學用合一；(4)研究方面，辦理學術研討會、研習會等提升科技部、兩校合作研究計畫定期整理自我改善措施要點、大專生計畫以及產學合作等研究計畫件數。

建議事項 條列式

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。

.