



亞洲大學 | 健康·關懷·創新·卓越
ASIA UNIVERSITY

自辦(教學單位)品保 評鑑實地訪評報告書

食品營養與保健生技學系

- 學士班 ■ 碩士班 □ 博士班
- 進修學士班 □ 碩士在職專班

項目一：學系發展、經營及精進

特色與優點 條列式

1. 學系學士班培育具備營養科學、食品保健及化妝品科技之專業人才，根據課程規劃架構，食品營養組以食品技師執照及營養師執照為主要目標，醫美化妝品組則以乙級美容師為課程培育目標。碩士班以培育具備保健營養、食品、化妝品研究開發能力的專業人才。
2. 學系具備多元創新教學，培育具備以生物技術為基礎融合食品、營養、妝品之全能保健人才。
3. 學系設計課程結合專業證照，落實學用合一，並開辦多元證照輔導班，輔導學生畢業即就業。
4. 學系結合校內外資源，提供學生課程學習與實習的機制，並且設計考照課程與實習機構結合，提高學習成效。
5. 學系為強化學生的國際移動力與拓展國際視野，推動大學部學生海外實習，包括日本與馬來西亞。
6. 利用雙迴圈檢討機制以持續改善系所發展特色，成效良好。
7. 教學相關之行政及支援機制與校方配合良好，系上多位教師獲獎，教學成效卓著。
8. 產學合作計畫多，且研究主題與該系發展特色相符。

建議事項 條列式

1. 學系學士班的教育目標為培育具備營養科學、食品保健、及化妝品科技之知能，檢視貴系的教師專長領域，確實有三大專長領域教師。惟貴系招生是分設食品營養組與保健化妝品組二組，然而檢視貴系的課程設計在兩個專業學程的課程數似不均衡，偏重在食品與營養專業領域，對妝品組的專業養成不夠充裕。建議應加強該學程選修課程，以強化該領域學生的專業養成。
2. 碩士班教育目標：培育具備保健營養、食品、化妝品研究開發能力之專業人才。學士班教育目標：培育具備營養科學、食品保健及化妝品科

技之知能，並能應用於促進國人健康之專業人才。目前學士班教育目標設定多元且廣泛，包含許多專業，專業度不易聚焦。

3. 科技部大專生專題研究計畫表現亮眼，但有下降趨勢，仍宜檢討下降原因。

項目二：教師、教學與支持系統

特色與優點 條列式

1. 教師對學校與系上的行政事務，配合度相當高
2. 就系上所能提供的研究資源來論，教師整體的研究表現具有亮點
3. 學系聘雇有 25 位專任教師，每位教師均具備不同領域的多元專業人才，包括食品科技、營養保健、中西醫學、化妝品化學等不同專業，符合學系教學需求，培育學生核心能力與專業素養。
4. 學系教師依個人專業背景及依循系所人才培育之目標，開設不同專業課程，配合學生專業養成之教育目標，並在每學期選課前將完整的課程綱要上網公告在 Moodle 平台，提供學生修課指引。
5. 學系教師積極投入教學創新作為，並應用多元學習評量，考核學生學習成效，確保學生具備核心能力。
6. 學系教師積極參與教師專業社群與專業工坊，分享教學心得與強化教學知能，藉以提升教學品質。

建議事項 條列式

1. 教師人數多，研究空間不足，建議增加教師研究空間。
2. 研究生人數不足，建議教師指導研究生人數的分配有其合理性。
3. 學系在招生分為二組，然而專任師資大多以食品科學或營養科學為主，在化妝品專長師資不足。建議未來增聘化妝品研發專長師資，以提升醫學妝品組的師資陣容。
4. 教師升等分為研究、教學、產學三領域，但升等須連續三年排名在全校前 30% 才可以申請升等，造成教師升等壓力。建議教師升等的條件酌予調整。

項目三：學生、學習與支持系統

特色與優點 條列式

1. 設有生活導師、曼陀師、職涯導師、實習輔導教師及企業導師等五師協助及輔導學生在校生活、校內外學習、職涯規劃及了解產業發展。
2. 針對不同來源的學生為了強化其基礎課程，有完善的課業輔導機制及辦法，以提升學生後續的學習成效。
3. 為讓弱勢學生安心學習，班級導師善用學校提供的各種獎助學金包括經濟不利學生助學金、緊急危難救助金、低收入戶學生助學金及低收入戶免住宿費等，讓系上許多學生受惠。
4. 開設多元專業證照訓練輔導班，包括營養師、美容乙級、保健食品初級工程師、HACCP(60A)、125 HACCP(60B)、食品檢驗分析-丙級及澳洲皇家國際芳香療法-初階證照等，符合學生多元的就業證照需求。
5. 學生對系教育目標了解。

建議事項 條列式

1. 針對學生學習成效上「競賽表現」較差，且雇主認為學生的「創新能力」有待加強的問題與困難，建議篩選適當的必修課程將創新實作的訓練及競賽融入課程大綱中。
2. 部分跨組大班開課(如：食品化學)導致師生互動不易，再加上學生背景差異，導致學習成效不佳。建議適度分組開課。
3. 妝品組專業課程較少，建議應適度增加妝品課程開設。

項目四：學系特殊專業表現

特色與優點 條列式

1. 健全的產業專業實習辦法提供多元的實習場域，亦邀請業界教師協同授課，以提升學生學習成效與就業競爭力。
2. 課程結合多元課外學習活動以及企業參訪活動，進而達到「學用合一」。
3. 教師積極帶領學生參與產學合作研究計畫，並提供社會服務。教師透過帶領學生參與研究計畫並發表論文，達到培訓產業應用人才；教師更致力於社會服務活動，發揮該系的專業形象以及社會責任。
4. 有邀請相關產業之業師協同教學，可有效縮短學用落差。

建議事項 條列式

1. 系待釐清問題回覆中所提供之附件 8「亞洲大學食品營養與保健學系校友會組織章程」，建議系應成立「系友會」而非「校友會」。
2. 學系課程專業多元，宜輔導學生專業分流。