

# 國立嘉義大學生命科學院

## 99 學年度第 2 次課程規劃委員會會議紀錄

時間：100 年 6 月 7 日中午 12 時 10 分

地點：生命科學院會議室

主席：黃承輝 院長

記錄：王秀娟

出席：侯委員平君(校外學者專家)、李委員三健(產業界代表)請假、劉委員俊宏(畢業校友)請假、翁主任義銘、林主任清龍、楊主任瓊儒、楊主任奕玲、朱主任紀實、林委員淑美、陳委員哲俊、劉委員以誠、林委員芸薇、謝委員佳雯、張勝宇同學(生資系系學會)

壹、主席報告：(略)

貳、提案討論：

※提案一

提案單位：食品科學系

案由：本系日間大學部及進修學士班 100 學年度必選修科目冊「食品微生物學」、「食品微生物學實驗」異動案，提請審議。

說明：

- 一、本案業於 100 年 5 月 4 日本系 99 學年度第 2 學期第 1 次系課程會議通過。
- 二、依據考選部 100.04.25 電子交換公文辦理。
- 三、檢附考選部「專門職業及技術人員高等考試食品技師應考資格表」。
- 四、依上列食品技師應考資格第 1 款規定：**曾修習下列 7 領域相關課程，每領域至少 1 學科，每 1 學科至多採計 3 學分，合計至少 7 學科 20 學分以上，其中須包括核心必修學科。**
- 五、本系目前在食品技師應考資格的「食品微生物領域」中尚無相關表列課程為必修科目。為鼓勵學生報考食品技師，並符合該項考試資格，提請調整本系「食品微生物學」、「食品微生物學實驗」課程自 100 學年度起列為「必修」課程。

決議：照案通過。

※提案二

提案單位：食品科學系

案由：本系日間大學部 100 學年度必選修科目冊「無菌加工技術」、「食品蛋白質加工特性與分離技術」異動案，提請審議。

說明：

- 一、本案業於 100 年 5 月 4 日本系 99 學年度第 2 學期第 1 次系課程會議通過。
- 二、新增選修課程「無菌加工技術(大學部/三年級/上學期/選修/學分數 2)」，檢附課程大綱。

三、「食品蛋白質（大四/上學期/選修/3）」課程修改為「食品蛋白質加工特性與分離技術（大四/上學期/選修/2）」。

決議：照案通過。

### ※提案三

提案單位：生命科學院

案由：本院各系所 100 年度系所課程評鑑實施計畫，提請審議。

說明：

一、依本校100年度系所課程評鑑手冊辦理，本院須召開院課程委員會，選出學院前二名系所，推薦至校評鑑審議委員會。

二、本案各系所業於100年5月30日前召開課程評鑑會議，並完成100年度系所課程評鑑。檢附食品科學系、水生生物科學系、生物資源學系、生化科技學系、微生物免疫與生物藥學系課程會議紀錄及三位評鑑委員合填總評意見表。

三、檢附各系所課程評鑑手冊。

決議：經委員討論後，依各系所三位校外委員合填之書面審查意見表，所得總分排名，薦送食品科學系（總分 91 分）及水生生物科學系（總分 89 分）隨同課程評鑑相關資料，至本校課程評鑑審議委員會。

參、臨時討論：

一、有關本校教師開授實驗課程，依本校規定實驗課鐘點數須減半。爰此，經本院課程規劃委員討論，建請本校以教師專業教學品質為原則，在授課教師不超支鐘點前提下，給予實際授課鐘點數，以符合教師期待。

二、請本校相關各系開授生命科學院必修之微積分與普通物理等課程時，規劃符合本院學生所適用之內容，讓學生在紮實基礎課程與專業課程中，兩者平衡兼顧學習，以提升學生競爭力。

肆、散會：下午 1 時 30 分