

# 國立嘉義大學生命科學院食品科學系

## 107 學年度第 2 學期第 1 次系務會議紀錄

壹、時間：108 年 3 月 13 日（星期三）中午 12 時 10 分

貳、地點：食品系館三樓會議室

參、出席人員：翁義銘、徐錫樑、王璧娟、吳思敬、許成光、黃健政（出差）、左克強、羅至佑、廖宏儒、林淑美、楊懷文、呂英震、陳志誠、張文昌、馮淑慧、孫士雯、柯佳仁、任綉欽、林徽娟。

肆、主持人：羅至佑 主任

伍、記錄：林徽娟 小姐

陸、主席報告：

- 一、「108 年度生科院學術研究成果優良海報論文評選」請各系先行辦理初賽，並推薦各學制 3 名同學參加院辦理之學術研究成果海報論文複賽，未辦理初賽的學系，欲參加院辦理之複賽應各學制推薦 5 名同學方可進行參賽（未推薦 5 名同學者取消參賽資格），同一學制若有參加過本院優良海報競賽且有獲獎的同學請勿再推薦。**請參賽學生於 108 年 3 月 25 日前送報名表及海報 PDF 電子檔至食科系。**

**註：1. 108 年度生科院學術研究成果優良海報論文評選委員：推薦廖宏儒老師及楊懷文老師 2 位老師協助。**

**2. 擬以各研究室輪流推薦學生參加評選。**

- 二、系上訂於 108 年 3 月 27 日（週三）邀請系友王銘文 董事長（華鈿實業股份有限公司）蒞系演講時間：下午 1 時 20 分-3 時，歡迎師生踴躍出席。（王董事長因 3/27 當天另有出國行程，擬改期為 4 月 17 日）

- 三、本系於 107-2 聘請四位校外兼任教師協助授課，其中 2 門學碩合一課程，請老師們鼓勵大學部學生們踴躍選課：

教師姓名	職級	開課學制	課程名稱	修別	學分數	學時數	備註
梁恩敏	比照講師	碩士班食品科技組	食品製程與品質管理實務	選修	2	2	續聘；學碩合一課程
沈榮祿	比照教授	碩士班食品科技組	食品採購供應管理	選修	2	2	續聘；學碩合一課程
鄭清和	比照教授	碩士在職專班	食品衛生安全與法規特論	選修	2	2	續聘
李益榮	教授	碩士在職專班	食品產品開發特論	選修	2	2	近 3 年退休教師 比照續聘作業

- 四、為配合本校「課程規劃與開排課作業要點」之規定，本系將進行開課作業的檢視與調整，報告事項如下：

（一）依「課程規劃與開排課作業要點」之第八點規定：「本校開課系所（學位學程）應依新生入學當學年度之必選修目冊執行開課與排課作業。每學期開課時應受開課容量之限制，大學部為畢業學分扣除通識教育三十學分、系專業必修學分後之其餘學分乘一點五倍計算；研究所則為畢業學分（不含論文學分）扣除專業必修學分後之其餘學分乘兩倍計算。惟為維護學生修課權益及開課成本，各系大學部必修不得高於 70 學分，總開課容量（包含必修及選修課程）不得超過 150 學時為原則（獸醫系、師資生以 1.25 倍計算），其施行細則另訂之。」

（二）本系日間部大學部之畢業門檻：

適用學年度	通識學分	院必修學分	食品基礎學程學分	食品核心學程學分	專業選修學分 (擇任 1 學程)	自由選修學分
104	30	12	31	29	至少滿 16 學分 ( <u>2</u> 個實務學程、 <u>2</u> 個學術學程)	10
105						
106						
107	30	12	26	29	至少滿 16 學分 ( <u>2</u> 個實務學程、 <u>2</u> 個學術學程)	15
108	30	12	26	29	至少滿 16 學分 ( <u>1</u> 個實務學程、 <u>1</u> 個學術學程)	15

(三)為配合本校課程模組化，本系「專業選修」課程設計為 4 個學程：

適用學年度	專業選修學程學分 (學時) (擇 1 學程，至少 16 學分，符合畢業門檻)				備註
104	營養與保健食品學程：19 學分 (19 學時)	食品微生物與生物技術學程：22 學分 (23 學時)	食品加工與食品工程學程：24 學分 (28 學時)	食品化學與分析學程：21 學分 (21 學時)	1-4 年級開課
105	營養與保健食品學程：11 學分 (11 學時)	食品微生物與生物技術學程：13 學分 (13 學時)	食品加工與食品工程學程：19 學分 (22 學時)	食品化學與分析學程：11 學分 (11 學時)	1-3 年級開課
106	營養與保健食品學程：2 學分 (2 學時)	食品微生物與生物技術學程：4 學分 (4 學時)	食品加工與食品工程學程：11 學分 (14 學時)	食品化學與分析學程：2 學分 (2 學時)	1-2 年級開課
107	營養與保健食品學程：0 學分 (0 學時)	食品微生物與生物技術學程：2 學分 (2 學時)	食品加工與食品工程學程：1 學分 (2 學時)	食品化學與分析學程：2 學分 (2 學時)	1 年級開課
108	保健生技學程：0 學分 (0 學時)	食品科技學程：0 學分 (0 學時)	×	×	

(四)本系「專題製作」(必修)課程：

適用學年度	學程 (學群)	原始資料 (必選修科目冊)			調整後於 108-1 及 108-2 開課情形			說明
		課程名稱	開課	學分/學時	課程名稱	開課	學分/學時	
106	學術型：營養與保健食品學程	專題製作：營養與保健食品(I)	二下	2 學分/4 學時	專題製作：營養與保健食品(I)	二下	2 學分/4 學時	專題製作(I)之四組學群已開課，無法修改；專題製作(II)及(III)不分組；即由48學時(4學群*3門*4學時)，降為24學時(108-1減12學時，108-2減12學時)。
		專題製作：營養與保健食品(II)	三上		專題製作：食品微生物與生物技術(I)	二下		
		專題製作：營養與保健食品(III)	三下		專題製作：食品加工與食品工程(I)	二下		
	實務型：食品微生物與生物技術學程	專題製作：食品微生物與生物技術(I)	二下		專題製作：食品化學與分析(I)	二下		
		專題製作：食品微生物與生物技術(II)	三上		專題製作(II)	三上		
		專題製作：食品微生物與生物技術(III)	三下		專題製作(III)	三下		
	實務型：食品加工與食品工程學程	專題製作：食品加工與食品工程(I)	二下					
		專題製作：食品加工與食品工程(II)	三上					
		專題製作：食品加工與食品工程(III)	三下					
	學術型：食品化學與分析學	專題製作：食品化學與分析(I)	二下					
		專題製作：食品化學與分析(II)	三上					

適用學年度	學程(學群)	原始資料(必選修科目冊)			調整後於108-1及108-2開課情形			說明
		課程名稱	開課	學分/學時	課程名稱	開課	學分/學時	
		分析(II)						
		專題製作:食品化學與分析(III)	三下					
		專題製作(I)	二下	1學分/3學時	專題製作(I)	二下	1學分/2學時	
專題製作(II)	三上	專題製作(II)	三上					
專題製作(III)	三下	專題製作(III)	三下					
107	不分組	專題製作(I)	二下	1學分/3學時	專題製作(I)	二下	1學分/2學時	減少學時;即由9學時降為6學時(108-1未開課,108-2減1學時)。
		專題製作(II)	三上		專題製作(II)	三上		
		專題製作(III)	三下		專題製作(III)	三下		
108	不分組	專題製作(I)	二下	1學分/3學時	專題製作(I)	二下	1學分/2學時	減少學時;即由9學時降為6學時。
		專題製作(II)	三上		專題製作(II)	三上		
		專題製作(III)	三下		專題製作(III)	三下		

(五)為調整上述「專題製作」課程，如於本次系務會議，取得全系教師共識，本系擬先上簽請鈞長同意並提送校教務會議審議，爾後於系課程會議提案追認：

- 106學年度「專題製作-四學群(II)、(III)」等8門課程，調整為「不分組」，即「專題製作(II)、(III)」。
- 107學年度及108學年度之「專題製作(I)、(II)、(III)」等3門課程，由原來的「1學分(3學時)」，修訂為「1學分(2學時)」，降低學時數。

(六)另外，為能保留本系教學特色，應如何調整，請惠予提供建議。

(七)本校「課程規劃與開排課作業要點」，請參考附件1 p1-2。

(八)本校「實際開課總量管控要點」，請參考附件2 p3。

(九)108學年度本系教師開課時數控制統計表，請參考附件3 p4。

(十)日間研究所課程開課容量(107學年度：已達學生除論文外之畢業學分門檻)

學制	畢業學分	學分					學時				
		107-1		107-2		學分合計	107-1		107-2		學時合計
		一年級	二年級	一年級	二年級		一年級	二年級	一年級	二年級	
博士班	18	10	1	8	1	20	11	2	9	2	24
碩士班 食品組	24	13	1	15	1	30	14	2	16	2	34
碩士班 保健組	24	15	1	16	1	33	16	2	17	2	37

#### 五、生科院訊息：

(一)因應地方創生計畫研擬事宜：地區為東石鄉及布袋鄉，計畫負責人為陳瑞祥院長，各系參與辦理。

(二)生科院開放日事宜：邀請高中生透過各系活動，進一步認識以利招生，請將本學期辦理各系週活動物品保留，屆時討論辦理時程。

#### 六、招生組：108學年度招生考試計畫，如下表。

項次	招生考試	108學年度考試日期
1	體育運動績優招生	108.03.16(六)
2	管理學院碩士在職專班(EMBA)	108.03.16(六) 108.03.17(日)
3	農場管理進修學士學位學程招生考試	筆試 108.03.16(六) 口試 108.04.27(六)108.04.28(日)
4	大學個人申請第二階段甄選	108.04.11(四)

5	碩士在職專班招生	108.04.28(日)
6	博士班招生	108.05.04(六)
7	進修學士班考試入學招生	108.05.19(日)
8	轉學生招生考試	108.07.24(三)

七、教務處：

- (一)有關 107-2 學期高等教育深耕計畫「Aa3 頂石課程」及「Aa2 產學共構雙師課程」申請通知及相關附件，已公告於本校教務處/高等教育深耕計畫-A 主軸/相關通知(網址：<https://bit.ly/2SW0KpY>)。請有意申請相關計畫之教師，於期限內完成規定程序，檢送申請文件至教務處辦理審查，謝謝。
- (二)107 學年度第 2 學期校訂選修專業校外實習申請至即日起至 108 年 1 月 18 日止，歡迎師生踴躍參與。

八、總務處：

- (一)107 學年度第 1 學期各校區餐廳滿意度調查於 107 年 12 月 1 日至 12 月 31 日開放調查，請全校教職員工生踴躍至膳食管理委員會網站投票系統投票。
- (二)本校自 107 年 12 月 17 日起將進行校園廢棄車輛(自行車)清理與認領作業，敬請轉知所屬教職員工生知悉。被黏貼貼紙之車輛(自行車)若為有主者，請自行將貼紙撕下即可，逾期仍未處理之車輛，則視同校園廢棄物清理。

九、研發處：本校各系所學位學程品質保證認可委辦作業已於 108 年 1 月 9 日決標確立，由財團法人高等教育評鑑中心基金會(以下簡稱評鑑中心)辦理，依評鑑中心檢送之服務建議書，各受評單位需於 109 年 8 月前傳送自評報告書並於 109 年 10-12 月接受實地訪評。(經 108 年 1 月 22 日本行政座談報告決議，本次系所學位學程品質保證認可前仍需由受評單位進行校內模擬評鑑。)

【補充報告事項】

- 十、108 年度暑期實習：因為各校實習名額競爭大，請各位老師儘早於 4 月中旬前安排完畢，並告知學生姓名、實習單位、實習時間及有無津貼或住宿或其他福利等訊息！另外，有關公文部分，需統一發文者(如：統一企業、愛之味公司)，也請一併於 4 月前進行確認，並由系辦公室於 4 月中旬統一發函。
- 十一、生科院：為能拓展本校與國外姊妹校進行各項師生交流活動，擬調查本院願接受該校訪問有意學生至研究室短期實習相關資料(調查表如附件)，敬請各系協助於 3/15(星期五)前協助 e-mail 至院辦信箱。
- 十二、教務處招生組：有關「108 學年度大學招生專業化試辦計畫」，教育部「個人申請入學管道招生作業辦理規劃書」審查意見回覆資料，已於 108 年 3 月 11 日以 E-mail 轉知本系教師。(擬作為 109 學年度尺規訂定之參考用)
- 十三、人事室：本校前揭行事曆明訂 108 年 4 月 1 日為校慶補休日，4 月 2 日至 4 月 3 日為校外研習活動日，爰配合 4 月 4 日至 4 月 5 日兒童節及民族掃墓節連假，調整本次連續假期為 3 月 30 日至 4 月 7 日止。
- 十四、本系系友會經內政部申請將正式成立，成立大會訂於 108 年 3 月 16 日中午舉辦「台灣嘉義大學食品科學系系友會成立大會暨第一屆第一次會員大會」，歡迎系上教師踴躍參與。

柒、宣讀上次會議決議事項(107.11.16)：

提案一：本系 108 學年度新聘專案教師案，提請討論。

決議：照案通過，本案上簽請校長核可後，請人事室協助公告徵聘啟事。

提案二：本系 107-2 研究生獎助金發放案，提請討論。

決議：照案通過。

提案三：本系 107-1 碩士在職專班經費編列追認案，提請討論。

決議：照案通過。

捌、討論事項及決議：

提案一：本系推薦 107 學年度教學績優教師推薦初審作業，提請討論。

說明：1. 依本校教務處 108.01.07 通知辦理，請參考**附件 4 p5-6**。

2. 本校教務處 107 年 11 月 23 日嘉大教字第 1079005269 號，請參考**附件 5 p7-11**。

3. 依生科院 108.02.20 院務會議決議結果，請參考**附件 6 p12** 指示：

(1) 各系於三月底前完成召開系務會議至多推薦二位老師參選本院教學績優教師初審。

(2) **各系推派一位教學優良或資深教師(各系教師教學評量前 50%以上且教學質性意見優良者)組成選薦小組**。選薦小組即為本校教學績優教師彈性薪資獎勵辦法第三條學院初審之評審委員會。

(3) 五月底前完成召開院務會議，審議推薦教師資料及選薦小組評審結果。

(4) 本系教師 104-106 學年度教學評量總分之排名，如下表：

排名	姓名	備註
1	呂英震	
2	翁義銘	
3	吳思敬	97 學年度教學肯定獎 94 學年度教學肯定獎
4	林淑美	102 學年度教學特優獎
5	許成光	
6	陳志誠	103 學年度教學肯定獎
7	楊懷文	103 學年度教學肯定獎
8	左克強	100 學年度教學肯定獎
9	羅至佑	102 學年度教學肯定獎
10	黃健政	
11	王璧娟	
12	廖宏儒	
13	徐錫樑	101 學年度教學特優獎
14	馮淑慧	98 學年度教學特優獎
15	張文昌	

4. 本校「教學績優教師彈性薪資獎勵--基本項目教務處證明表」，請參考**附件 7 p13**。

5. 本校「教學績優教師申請表(107 學年度適用)」，請參考**附件 8 p14**。

6. 本校「觀課紀錄表」，請參考**附件 9 15**。

決議：1. 本系推選許成光老師及呂英震老師參選本院教學績優教師初審。

2. 本系推薦陳志誠教師為選薦小組教師。

提案二：本系申請實習產品銷售案，提請討論。

說明：1. 依本校 108 年 1 月 10 日嘉大產學字第 1089000144 號辦理，請參考**附件 10 p16**。

2. 配合「國立嘉義大學實習產品銷售管理要點」辦理。第三點規定：「實習產

品應經生產單位會議審議通過，並提送本校智慧財產及技術移轉審議委員會備查後，委託本校員生消費合作社或系所自行銷售予本校教職員工生。」，請參考**附件 11 p17**。

3. 本系實習產品申請案，共 10 件。

項目	經費來源	產品名稱	建議售價	規格	申請教師
1	個人研究計畫：食品科學系研究開發相關產品<豆腐乳等>計畫(108C4-B089)	白豆腐乳	145 元	內容物 300 克，玻璃方瓶裝。	楊懷文
2	個人研究計畫：食品科學系研究開發相關產品<豆腐乳等>計畫(108C4-B089)	辣味豆腐乳	145 元	內容物 300 克，玻璃方瓶裝。	楊懷文
3	個人研究計畫：產品研發(108C4-B093)	紅石榴紅麴調理醋	50 元/瓶	玻璃瓶裝 190 毫升	馮淑慧
4	個人研究計畫：產品研發(108C4-B093)	嘉寶果醬	250 元/瓶	玻璃瓶裝 240 公克	馮淑慧
5	個人研究計畫：產品研發(108C4-B093)	亞麻堅果	250 元/盒(2 瓶)	玻璃瓶裝 100 公克	馮淑慧
6	實習課程(名稱：食品加工廠實習)	嘉大醬油露	190 元/盒	兩瓶/盒(400 毫升/瓶)	孫士雯
7	實習課程(名稱：食品加工廠實習)	嘉大烏豆蔭油	280 元/盒	兩瓶/盒(400 毫升/瓶)	孫士雯
8	實習課程(名稱：食品加工廠實習)	嘉大薄鹽白醬油	350 元/盒	兩瓶/盒(400 毫升/瓶)	孫士雯
9	實習課程(名稱：食品加工廠實習)	花生麵筋	490 元/盒	12 罐/盒(200 公克/罐)	孫士雯
10	實習課程(名稱：食品加工廠實習)	紅豆點心	450 元/盒	12 罐/盒(260 公克/罐)	孫士雯

決議：照案通過。

提案三：本系學生 107 學年度第 2 次薦外交換學生甄選申請案，提請討論。

說明：1. 依國際學生事務處通知辦理，本校 107 學年度第 2 次薦外交換學生甄選計畫即日起開始受理徵選，敬請各系所於 3 月 18 日前辦理初審，並將初審推薦之交換學生申請書件送至國際處，請參考**附件 12 p18**。

2. 本系目前有 1 位學生提出交換生申請之課程規劃，請參考下表。

姓名	黃矜瑄			
班級	日間部大學部 2 年甲班			
研修時程	2020 年 2 月至 2020 年 6 月 (1 學期)			
研修單位	美國奧瑞岡大學生物化學系			
進修課程規劃	課程名稱	開設系所	學分	備註
	Physical Chemistry Laboratory(物理化學實驗) /ch417	Biochemistry 生化系	4	可列為自由選修課程
	Instrumental Analysis(儀器分析) /ch429	Biochemistry 生化系	5	預計列為本系專業選修(食品化學與分析學程)
	Biochemistry 生物化學/ch461	Biochemistry 生化系	4	已在本校修畢，不得重覆計入列為畢

	Food studies(食品研究)/ch462	Biochemistry 生化系	4	業學分。 可列為自由選修課程
推薦教師	翁義銘教授、呂英震助理教授			
備註	依 106 學年度入學之必選修科目冊所訂，本系相關專業選修至多承認外系選修 15 學分。			

3. 大二黃○○同學之申請資料，請參考附件 13 p19-52。
4. 依本校國際事務處之薦外交換學生甄選申請表辦理方式，本案應經系務會議是否同意黃生之課程規劃？（其中表列所修讀課程皆為「選修」課程）
5. 黃生讀書計劃評分表佔總評分 20%，請老師們予以審查後並評分，如下表：

編號	申請人	所屬系所	申請學校	讀書計畫 (滿分 20 分)	備註
01	黃○○	食品科學系	美國奧瑞岡大學 生物化學系	<input type="checkbox"/> 優:20 <input type="checkbox"/> 佳:15 <input type="checkbox"/> 可:10 <input type="checkbox"/> 待加強:5 <input type="checkbox"/> 不符標準:0	

6. 依循上一次案例所決議（104 學年度第 2 學期第 2 次系務會議）內容：「未來學生如果申請本校的學分抵免時，請檢附於交換學校（系所）修課之課程教學大綱，以作為學分抵免用審查的附件資料。」

決議：同意黃○○同學之課程規劃，審查黃生讀書計畫予以「優」（20 分）為評分。

玖、臨時動議：無。

拾、散會：13 時 13 分。