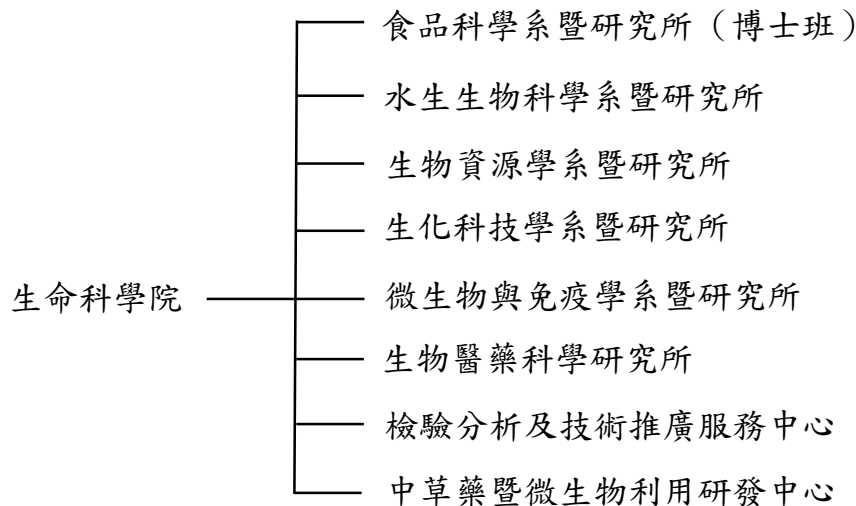


陸、生命科學院

一、組織系統



二、編制與員額

本學院現有專任教師62人；各職級人數分別為：教授11位（比率為18%）、副教授25位（比率為41%）、助理教授21位（比率為34%）、講師3位（比率為5%）、專案助理教授1（比率為1%）、助教1位（比率為1%）。隸屬之職員（含技術人員）、技工、工友及專案助理合計為10人，包括職員（含技術人員）2人、技工（含工友）3人、專案助理5人。本學院教職員工人數總計為72人。

三、年度工作目標

本學院教學以「健康」為主軸，追求「健康的身體」、「健康的生活」與「健康的環境」為使命，應用生命科學之新興技術探討人與宇宙多元生物間共存共榮之真諦，秉持創新之教育理念培育對傳統及現代生命科學具熱忱與專長之人才，並以追求卓越之實務與學術研究能力為宗旨，努力達成「健康」之碩果。在「健康」的主軸帶動下，本學院年度工作目標為：

(一)教學與研究

- 1.增購教學圖書及儀器設備，並加強教學與研究設備硬體之共享。
- 2.推動大學部大班協同教學，充分發揮各教師專長能力，以提升教學與研究品質。
- 3.進行本學院全英文課程教學，鼓勵教師採用英文課本，並鼓勵同學參加全民英檢考試。
- 4.加強國際學生交換計劃，增進國際學術交流與提昇本院學生之國際觀。
- 5.充實各系所中文及外文之期刊、雜誌、專書及有聲圖書資料，促使學生養成廣泛閱讀習慣與培養獨立思考能力。
- 6.藉由教師教學研究成果之評量，及鼓勵研究論文發表，以提昇教師教學研究品質。
- 7.妥善運用學校經費，添購教學研究設備，並積極鼓勵教師向國科會、教育部、農委會等機關團體研提各項研究計畫，以充實本院各系所之教學研究設備。
- 8.組織研究團隊，持續推動整合型研究，以激發本學院教師之研究能量。鼓勵同仁研擬跨院系所之整合型計畫，積極爭取校內外經費。
- 9.積極與業界及醫院等校外機構簽訂產學合作協議，並提供技術服務，以增進本學院之研究成果，並善盡社會責任。
- 10.推動國際產業合作及辦理國際性研討會，邀請國內外專家學者與會，促進國內及國際學術交流，提升本學院學術研究水準。
- 11.鼓勵師生積極參加國際科技及學術組織之活動，參與國際性學術會議，並將學術研究成果刊登發表於學術期刊，以促進學術交流。
- 12.鼓勵各系所每學年至少舉辦1次學術研討會，鼓勵系所教師參與論文發表。並邀請國內外知名學者專家，專程到嘉義大學參訪、演講及座談會。
- 13.增加學生參與專業研究之機會，定期舉辦校內研究成果發表會，增進學生、同仁間之學術交流合作並提昇本院學術風氣。

14. 建立香草、藥草之藥用作物種原收集保存及栽培管理，並建立生物多樣性之管理，以達到保存種原、量產、推廣之目標。
15. 生物資源學系建立學術特色，強化生物多樣性與植物醫學的課程，提供學生多元學習。
16. 建立貴重儀器中心與加強教學研究之間交流，提升研究品質及質量，增加跨院校研究計畫合作，增加產學合作及增進校務基金及研究經費。
17. 微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所以天然物化學、中草藥、生物醫學、免疫調節與致病及長壽研究、醫用病毒及細菌、發炎機轉探討、食藥用微生物篩選及醱酵量產、藥物活性分析技術、及微生物生質能源的開發等為研究重點。

(二)課程規劃

1. 聘請校外專家學者及校友代表加入本院及各系(所)課程委員會，協助本學院及各系(所)課程進行全面性之檢討與整合。
2. 本學院藉由各系所及院課程會議之召開，通盤檢討課程架構，並要求各系所須及早就各系所發展特色納入課程規劃，大學部開課品質與完整性，尤須重視與加強，研究所部分核心課程亦朝多所協同授課之方向發展。
3. 規劃本院各研究所碩士班核心課程，推動協同教學，充分發揮各教師專長能力以提升教學與學術研究品質。
4. 各系所確實執行「課程大綱」上網，及加強教學課程「教學平台」內容更新，並請各系所教師隨時更新個人網頁資訊，以提供學生即時掌握最新學術訊息。
5. 利用院系所週會及通識講座時間，邀請國內外專家學者蒞臨專題演講。
6. 改善教學內容與課程，舉辦校外參觀見習活動，使學生與社會接軌，參與各項相關領域的證照考試。
7. 生物資源學系加強植物生態、應用生物統計、生物資源利用及生物科技方面的師資。
8. 食品科學系教學特色為理論與實務並重，要求學術理論的完全瞭

解，亦要求學生能實際動手操作。附設食品工廠為全國相關科系中最具規模，具備許多加工設備及大面積學生實習場地。為提昇競爭力，加工廠需持續更新添購及汰換設施設備，並配合生命科學院「健康」的主軸，積極從事健康食品之研發及製造，並於96學年度將工廠內部局部更新，設置可生產健康食品之標準廠區，但廠內之生產設備之經費仍待爭取。

(三)生活輔導

- 1.加強師生之間聯繫與溝通，密切注意學生的學習與生活狀況，輔導適應不佳之學生，並於加強導師及教官訪問及學生在生活規範相關問題的排除。
- 2.本學院各系所落實教師OfficeHours請益時間，另配合導師制度隨時瞭解學生生活狀況並與予適切之課業輔導。
- 3.本學院定期召開全院學生幹部座談會，並督促各系所每學期辦理師生座談會及全系學生幹部座談會。
- 4.辦理各項儀器使用說明會，並督促儀器操作訓練及使用規範，輔導學生有效的結合科技創造新知。
- 5.本學院各系所輔導系所學會辦理迎新送舊聯誼活動，並定期舉辦校友會談，增進了解業界及學術界工作狀況，以利於在學學生畢業後在職場的認知。
- 6.輔導學生籌辦系所週及校慶活動，增加活動及經費之爭取。
- 7.加強校內、外住宿同學之督導，由導師及系所教官不定時訪視外宿同學，如發現有行為嚴重偏差者適時轉介學務處輔導中心，由專任輔導老師進行個別輔導。
- 8.鼓勵同學參與社團活動，與他校學生交流，從事健康有益之活動，增進培養人際關係的能力。

(四)升學就業輔導

- 1.食品科學系收集國內外各大學研究所碩士班、博士班入學等資訊公開公告提供學生參考。加強與企業之聯繫，收集就業資訊提供不升學之同學作為進入職場之參考。
- 2.水生生物科學系輔導學生參加水產技術士檢定考、高普考或其他

公職考試。

3. 生物資源學系鼓勵同學參與社團活動，從事健康有意義活動，增進培養人際關係的能力，幫助學生對升學相關資訊認識與瞭解，提供就業相關資料的訊息，讓學生儘早準備。
4. 微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所邀請畢業校友返校與在校生「升學與就業座談」，提供升學與就業相關訊息，以瞭解目前升學管道及就業方向。

(五)行政運作

1. 為順利推動本學院各項行政事務，每學期召開院務會議、院教評會議、院行政主管會議及視實際情形召開臨時會議。會後除將紀錄迅速傳閱給院內教師同仁瞭解外，並追蹤各項會議決議事項之執行情形。各系所亦透過各項會議之召開推動系所務工作。
2. 每學期初，經院行政主管會議共同協商經費分配與使用，並由院轄下之經費支援系所辦理學術研討會。各系所亦透過系務會議研商經費之運用方式。
3. 生命科學院生物科技大樓，已於98年7月15日完竣，名稱為「國立嘉義大學生命科學院生技健康館 (Biotechnology and Health Hall, College of Life Sciences, National Chiayi University)」，規劃為一棟地上四樓之RC構造建築，總樓地板面積共2028.38平方公尺，相當611坪，以生態、環保為設計理念，表達生物科技感為目標，朝推動「健康生技產學合作」為主軸，將容納生技重組蛋白質發酵量產純化研發中心、動物實驗室等研究空間及教學、研究設施。
4. 微生物與免疫學系與各大學醫學院微生物科和(暨)免疫科、國立台灣大學植物病理與微生物學系、國立成功大學醫學院微生物暨免疫學研究所、東吳大學微生物學系等之教學、研究、輔導、行政等業務之交流。
5. 微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所積極完成99學年度微免系/生藥所合併為「微生物免疫與生物藥學系」規劃書，並經國立嘉義大學97學年度第4次校務發展委員會議通過「更名」及

「整併」案。

- 6.提供師生海報製作之服務，與活動器材借用。
- 7.增聘相關領域師資、辦理教師升等，以充實本院師資陣容。
- 8.配合校內行政單位完成各項臨時交辦事宜。

(六)推廣與服務

- 1.食品科學系積極開發產學合作計畫，並透過學校之機制將新產品加工技術轉移有意願量產之民間工廠。建立產官學與各地產業界之合作關係，積極投入傳統食品產業及保健食品生技產品之研發及生產。
- 2.水生生物科學系協助嘉義縣養殖漁業生產區建立優良養殖場並進行水產藥物檢測及水質安全檢驗。
- 3.生物資源學系協助公務單位在紅螞蟻防制及民間團體植物檢防疫等工作。
- 4.微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所協助附近縣市微生物應用相關產業之發展，包括微生物、生物技術、生物醫學之相關諮詢，爭取建教合作之機會。

四、年度工作成果

(一)教學

- 1.執行教育部96年度重要特色領域人才培育改進計畫-「傳統食品產業生物科技化製程提升與行銷管理人才培育計畫」成果如下：
 - (1)水生生物科學系於97年9月25日至9月26日舉辦「藻類應用研討會暨產學座談會」；邀請大東山海洋生技有限公司江煜勳副總經理、大家優藻生物科技股份有限公司洪三元董事長、澎湖股份有限公司楊芳蓁總經理、國立澎湖科技大學水產養殖系徐振豐老師、澎湖縣水產種苗繁殖場張國亮場長蒞臨專題演講，藉由一系列演講，讓學生有機會分享學界及產業界之經驗，並直接與其進一步交流。
 - (2)食品科學系於97年10月5日舉辦「學生暑期實習與教師研習經驗分享座談」，邀請味全食品工業股份有限公司斗六總廠廠長

及各處長與佳格食品股份有限公司處長共同參與，並頒發實習證明書予參與實習之學生；冀望藉此機會分享學生實習及教師研習經驗促進學習交流，師生深感獲益匪淺。

- (3) 97年10月25日參與97學年度校慶學術及展覽活動，參展之課程包括「生質產與純化技術概論」、「微奈米計算」、「原料及活性材料分析」、「藻類學」與「品質管理」等，展示內容有維生素C錠及花生芽紅酒、微奈米化之菌類發酵飲品、化妝品保養品製作、藻類製品及食品品質流程等，透過現場人員對產品介紹及製程說明，現場於會人士反應相當熱烈。
- (4) 97年11月23日辦理「認識野外養生保健植物資源」校外研習活動，由邱院長、魏佳俐特助及生化科技學系張心怡老師，帶領學生至南投縣竹山鎮天野青草藥園休閒農場研習，並邀請嘉義市藥用植物學會胡森雄理事長、余豐科理事及王義勇前理事長一同前往，研習活動特別邀請中國醫學大學廖江川博士蒞臨演講，透過研習活動，讓參與的學生更深入瞭解青草藥的用途，培養莘莘學子對青草藥的認識與興趣。
- (5) 97年12月18日於食品科學館舉辦成果發表會，呈現學生創意研發之產品，並特別邀請味全股份有限公司斗六廠劉丁友廠長、陳文川處長、江政勳處長、蔡弘文處長及得榮生物科技股份有限公司陳炎祥博士等專家，針對學生研發改良的產品進行創意性、技術性、實用性及表達能力等項目評審。本活動共有十餘種食科系學生的創新研發產品，分別為林怡珍的「大豆優酪」、簡嬈祺的不黏牙「Maloligo」、江曉晴用紅蘿蔔汁、橘汁、菠菜汁做成的「心營養健康三層麵」、周煥鈞的「寒天啤酒」、張祖碩萃取鱸魚製成「百萃魚華」、何宇軒的「封神麵」、「蒟肉麵」、張育傑抗衰老，保護肝臟的「神UP」提神飲料、李佩姍用黑木耳萃取醱體的「黑耳士」飲品、戴丞衍的「瓜瓜樂南瓜代餐包」，以及陳榮的清涼退火「青草純味」無糖即溶茶包等，成果豐碩。
- (6) 食品科學系為配合執行『97年度重要特色領域人才培育改進

計畫』B計畫：傳統食品產業生物科技化製程提升與行銷管理人才培育計畫，新增相關課程於98學年度第1學期開課課程。

2. 食品科學系在食品與官能評估之基礎下，配合本院發展健康主軸的研究主題範圍延伸香水香精香料研究發展，透過本系各老師研究領域，組成研究團隊，目前已有香水香精香料研發團隊，積極向外申請計畫。
3. 食品科學系陳桐榮老師，擔任導師工作認真負責，輔導學生不餘遺力，榮獲本校97學年度優良導師績優獎。
4. 配合e化教學，本學院各系所完成視聽教室整修工程並架設電腦網路連線、增設資訊教室，以加強教學品質及本學院學生之資訊素養。
5. 協助教師將授課講義內容建檔及上傳「教學平台」，並上網更新及提供學生下載研習。

(二)學術研究

1. 學術研討會參與及辦理情況：本院教師共參與74場學術研討會，包括：60場國內及14場國際學術研討會；並且辦理國內學術研討會1場。
2. 各系所教師研究成果篇數統計：本學院教師97學年度發表之論文篇數總計為169篇，包括：77篇國外期刊、28篇國內期刊、64篇研討會論文。
3. 學術研究計畫補助：97年度本學院學術研究計畫總計為99件，各機關補助件數分別為：國科會36件、教育部7件、農委會29件及其他機關27件，補助經費約71,847,550元，平均每位專任講師以上之教師研究計畫件數及金額分別為1.6件及1,158,831元。
4. 食品科學系馮淑慧老師帶隊指導許育菁、簡嬈祺、張婉筠等三位同學參加「2008臺南縣農特產品創意競賽」以作品「彩色麵」榮獲銅牌獎。
5. 水生生物科學系郭建賢助理教授帶領學生，於97年8-9月赴美國愛達荷大學研究交流。

- 6.微生物與免疫學系於97年8月4日至8月17日，參訪日本長岡技術科學大學，由該系朱紀實、翁炳孫、謝佳雯等三位教師及本校七位學生共同組成參訪團，進行為期14天的參訪活動，成果豐碩，亦促進兩校國際間學術交流，師生深感獲益匪淺。
- 7.本學院邱義源院長應經濟部南台灣創新園區之邀，出席於97年8月22日本校國際會議廳舉辦之「創新研發與產業發展論壇」，以「保健食品的創新研發」為題，進行一場別開生面的精闢演說，從認識消費者的身體，用科學承襲老祖先的智慧，以客觀的角度提出顧客關心什麼？需要什麼？獲現場產官學研與會者一致的好評。

(三)生活輔導及升學就業輔導

- 1.本學院每學期召開學生幹部座談會一次，各系所每學期辦理師生座談會及全系學生幹部座談會。
- 2.食品科學系每班安排導師，鼓勵導師探訪外宿學生，除學業外也能多多關心學生之日常生活狀況。
- 3.生物資源學系鼓勵學生利用課餘時間參與學術活動、學術研究及專題討論。
- 4.微生物與免疫學系導師每週與不同的學生會談以期更能深入了解學生生活。
- 5.生物醫藥科學研究所邀請畢業校友返校與在校生「升學與就業座談」。
- 6.舉辦「食科週」、「水生週」、「生資週」、「微免暨生藥週」、「生化週」、「生科院盃20人21腳活動」、「合唱比賽」、「系際英文競賽」及「研究生英文論文宣讀」等活動。

(四)推廣及服務

- 1.食品科學系96學年度起設立食品科學暨生物藥學碩士在職專班，落實推廣教育。配合教育部的整體教育規劃和學校的中長期發展計畫；呼應教育部的「回流教育」、「自我訓練」、及「終身學習」之政策。
- 2.生物資源學系協助農民作物病蟲害診斷資訊服務。

3. 鼓勵教師參與生命科學院附設檢驗分析及技術推廣服務中心之推廣與服務業務，利用各系所現有之儀器設備，進行各項分析檢驗對外服務工作，檢驗項目有一般成分分析、碳水化合物、食用油脂分析、蛋白質分析、食品微生物、無機元素（含礦物質）分析及有機酸等多項檢驗服務，本學年自97年8月1日至98年7月31日止，各項檢驗作業，計有199家公司行號委託檢驗，合計檢驗金額約1,631,600元。

(五)行政運作

1. 本學院及各系所皆能透過各種會議之召開（例如：院務會議、系（所）務會議、院教評會議、系（所）教評會議、主管會議、課程會議、學術會議等），充分協商、討論，凝聚共識後得以順利推動各項行政工作，達成行政效率。
2. 97學年度本學院新、卸任主管及特別助理交接典禮於8月1日綜合教學大樓七樓會議室舉行，本次分別計有二位續任主管，為水生生物科學系林清龍主任、生物資源學系郭章信主任；四位新任主管，為食品科學系黃健政主任、生化科技學系楊奕玲主任、微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所朱紀實主任及附屬中心檢驗分析及技術推廣服務中心吳思敬主任；特別助理生化科技學系魏佳俐助理教授。
3. 為鼓勵本學院各系所班級、系學會幹部，協助院系事務工作之推行，並肯定其工作成效，於98年4月8日院幹部座談會時間，公開表揚本院績優幹部，本活動共有9位同學經評比確認膺選，分別為食科系大三陳信榮、生資系大二陳忠廷、生化大二黃星翰、生資系大三黃志彬、微免系大三池雅涵及莊奕歆，以及水生系大二黃勁婷、食科系大三楊騏璋、生化系大四湯宜禎等，各獲頒發獎牌、獎品以資鼓勵。
4. 基於全球暖化之鑑，在院週會時間加強宣導節能減碳，珍惜有限資源；並且積極宣導尊重智慧財產權，請勿侵權之重要觀念。

(六)經費分配之妥善性及使用之有效性

本學院各項經費之分配使用，均於年度開始，透過院行政主管

座談會議共同討論協商。並由院轄下之經費支援各所研究生口試費、論文指導費、交通費等；及支付其他學院支援本院各門實驗課程之材料費與維修費。

五、年度創新業務與成果

- (一)本校於97年8月23至29日舉辦「2008香水香料香精產官學研論壇」暨「2008香水香料香精研習班」本學院協助辦理，並且特別從法國南部圖盧茲國立綜合理工學院(INPT, National Polytechnic Institute of Toulouse)，邀請香水研究權威Dr. Thierry Talou 蒞臨專題演講及指導「香水香料香精研習班」之實習操作。在歷經不斷地試驗調配下，本校「香水香精香料」研發團隊，以「野薑花香水世界」為主軸深入研發有成，特別於校慶發表研發成果，首推「嘉大1號NCYU Perfume No. 1」野薑花夢幻香水，正式踏足香水領域。首先克服野薑花清精油之萃取瓶頸，進而挑戰調配高難度具有前調、中調及後調之野薑花夢幻香水，揭開充滿花香系列讓人沉醉的浪漫世界。嘉大1號香水係以天然野薑花香氣為主調，貫穿全程3至4小時以上，噴些香水閉上眼睛神遊一番，首先會有新鮮誘人的橙花香為主之前調，引領進入步道周邊充滿野薑花的香花世界，入園後令人陶醉的香水百合、高貴清雅的茉莉花及較遠處的鳶尾花香一等等逐一呈現，最後走入偶見蒼松的大片空曠綠色草園中，充份展現一種具有生命力的夢幻香水。自推出以來受到各界廣大迴響與肯定。
- (二)本學院與人文藝術學院為構築兩院師生「人文藝術與生命科技對話」之橋樑，擴充兩院學生在校學習內涵，以安排教師相互專題演講，於97年11月19日由史地學系阮忠仁副教授蒞臨生物資源學系演講「歷史與做人」；中國文學系徐志平教授蒞臨生化科技學系演講「如何提升文學欣賞的能力」；外國語言學系吳俊雄主任蒞臨微生物與免疫學系演講「TOEIC應考技巧及英語學習」，藉由三位教師精闢的演說，給予本學院師生觸探不同領域之美，增進兩學院間之學術交流。

- (三)積極規劃「生耕力學」推動產學合作擴大工讀獎助專案計畫，提供家庭經濟弱勢或清寒學生，參與本學院推動產學合作計畫執行之工讀機會，學習產學研發事務並減輕家庭經濟負擔。特別於98年3月21日國際扶輪社第3470區在本校蘭潭校區舉辦年會，與會人數眾多。本學院藉由該活動辦理於年會會場中，推出創新研發產品，分別為香水香精香料團隊所研發出的野薑花香水『嘉大1號香水』；採用困難度極高之豆腐胚培養優質毛黴及低鹽度發酵技術，研發出古典技術瑰寶現代新風貌產品『豆腐乳Sufu』，不僅保留且加強豆腐乳原有風味，也改變了大眾對傳統豆腐乳死鹹的印象；另外還有『嘉大蔭油膏』、『水果醋禮盒』、『鳳梨酥』及『手工餅乾』。當天現場反應熱烈人潮不斷，產品頗受好評，推動此活動的涵義更讓民眾表示贊同。
- (四)食品科學系每週發行週報，報導當週相關的資訊，並E-mail至系上教職員的信箱，目前已累計發行50期系週報。