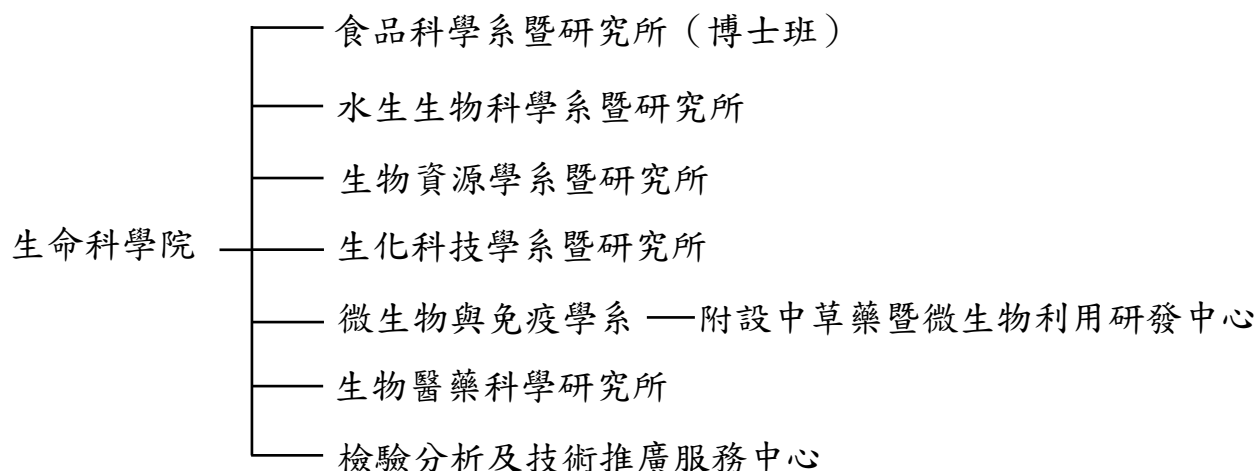


陸、生命科學院

一、組織系統



二、編制與員額

本學院專任教師人數為63人；各職級人數分別為：教授12位（比率為19%）、副教授28位（比率為45%）、助理教授18位（比率為29%）、講師3位（比率為5%）、專案助理教授1位（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73人。

三、年度工作目標

本學院教學與研究以「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.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。
- 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.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。
- 4.加強國際學生交換計畫，增進國際學術交流與提升本院學生之國際觀。
- 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，以提升教師教學研究品質。
- 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.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。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。
- 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升本院學術風氣。

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. 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。
16. 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。發展生物多樣性中心的業務積極參與各公、民營機構之委託研究計畫，鼓勵系所教師參與校內、外之大型調查與入侵物種監測等研究計畫。
17. 微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所以提升研究品質、培養專業素養、加強產學合作、增進系友聯繫。

(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。
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。為提升競爭力，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98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，於教育部傳統產業教學特色計畫補助下，增建食品工程實驗室與食品單元操作實驗室，但廠內之生產設備之經費仍待爭取。

9. 生化科技學系舉辦系友會，促進系友間與系上之聯繫與交流，希望藉由廣納各系友之意見，協助系上調整及改進課程方向與內容，以確保課程設計符合社會之需求，並提供系友相關之協助。

(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Office Hours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.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。
- 2.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。
- 3.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.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。
- 4.微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所於99學年度起整併更名為「微生物免疫與生物藥學系」。
- 5.提供師生海報製作之服務，與活動器材借用。
- 6.增聘相關領域師資、辦理教師升等，以充實本院師資陣容。
- 7.配合校內行政單位完成各項臨時交辦事宜。
- 8.辦理國際研討會，及各項院週會與院畢業典禮等活動。

(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、水質安全檢驗及農產品產銷履歷驗證推廣。
- 3.生物資源學系協助農民作物病蟲害診斷資訊，及提供校外人士與本系有關之專業知識與資訊等諮詢服務。
- 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.執行教育部補助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」成果如下：
 - (1)食品科學系於98年10月17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劉廠長丁友、江處長政勳、陳處長文川、蔡處長弘文、與佳格食品股份有限公司陳廠長建村、葡萄王生技公司陳副總經理勁初、統一企業新市總廠方副總廠長勝德等專家共同參與，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。
 - (2)98年10月30日舉辦「藻類應用研討會暨產業發展與人才需求座談會」，邀請水產試驗所東港生技研究中心蘇惠美博士、大家優藻生物科技股份有限公司洪三元董事長、味丹生物科技股份有限公司朱鈞耀博士、遠東生物科技股份有限公司李榮祥經理及台灣大學漁業科學研究所周宏農博士等5位產學研界專家學者蒞臨專題演講，針對近年來相當熱門的藻類機能性產品開發，提出研究增加藻類利用的附加價值新觀點，獲得師生廣大迴響。
 - (3)98年12月10日於食品科學系館舉辦新產品研發成果發表會，由學生親自解說新產品研發構想與理念、製程開發及包裝之

應用，並特別邀請味丹企業公司許清森博士、統一企業公司方勝德副總廠長、嘉義酒廠黃及時廠長及黃永育品管課長等人，針對學生研發改良的產品進行創意性、技術性、實用性、口感風味及表達能力等項目評審。本活動共有十五種食科系學生的創新研發產品，分別為黃俐諭以新型奈米高壓均質機處理加速葡萄酒熟成之「奈米葡萄酒」、花揚洪的「炭鎖晶球」優酪乳、翟立愛以冷凍豬腱肉燉煮入味並添加高營養價值之梅子果肉，組合出豬肉新吃法「美臀一起動」、陳愉婷以楊桃汁釀造發酵之「星桃酒」、陳信榮的低熱量且健康之「包莖粉圓」、陳怡伶的「纖麥芬」、翁靜儀以發芽玄米和燕麥為主原料製成的「新米食養生發芽麵」、蔡佳玲利用番薯、燕麥等富含膳食纖維材料製作出高纖之「纖薯纖盈」餅乾、孫旻毅的「草莓之戀 Strawberry Beer」、黃振瑋的「薑薑好咖哩麵包」利用獨家薑黃萃取技術萃取出具有多種保健功效的薑黃素，並將其添加進麵包中提高產品附加價值、柯佩伶以粉玫瑰花及蒟蒻為材料製作出「玫瑰漂浮輕凍飲」、陳侶螢以甜菜根及發芽玄米製作的「甜心轟炸球」、謝佩璇利用紅棗、銀耳、枸杞、桂圓等養生材料製出「圓杞紅樓夢養生凍」、蔡綺玲的「喉癢桃」及吳美德的「家有薑柿」等成果豐碩。

- (4)本學院執行教育部補助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」，業於98年12月31日圓滿執行完畢。該計畫本學院獲得兩年期補助，由本校管理學院、理工學院、生命科學院等教師及業界師資指導授課，分別有管理學院生物事業管理學系許應哲、邱宗治、李俊彥、黃翠瑛、盧永祥、王明好、胡安慶、周淑月；理工學院應用數學系陳嘉文；生命科學院食品科學系邱義源、李益榮、翁義銘、王璧娟、黃健政、吳思敬、林淑美、馮淑慧、廖宏儒、羅至佑；水生生物科學系陳淑美、李安進；生化科技學系楊奕玲、周微茂、陳政男、張心怡、魏佳俐；生物醫藥科學研究所陳立耿及業界師資味

丹公司何觀輝總顧問、中油嘉義煉製研究所前副所長吳奇生、研究員蔡坤祥、百家珍公司江中琇協理、愛之味品保處劉曜禎經理、海業國際股份有限公司陳詩璋總經理等優秀教師群，並安排教師至公民營企業進修研習。另有25位學生參與課程教學設計，開發創意新產品，藉由一系列整合課程訓練及篩選學生，提高學生素質，擴大產學合作之廠商數，且舉辦1場論壇、8場研討會、13場座談會及17場業界專題講座，獲得參與師生一致肯定。計畫執行除繼續開發傳統食品外，更推出結合生化科技之產品：嘉大奈米菇蕈多醣體飲品、花生芽紅酒、Vitamin C營養補充品、通關特級高粱酒及嘉大低鹽豆腐乳等，成果相當豐碩。

2.食品科學系執行教育部『98-99年度獎勵大學教學卓越計畫主軸計畫A：產學聯結與人力加值，分項計畫A1：培育重要特色領域人才，子計畫A1-2食品生技健康產學環扣教與學』成果如下：

(1)98學年度食品科學系舉辦12場專題講座活動。

(2)食品科學系為配合執行『98-99年度獎勵大學教學卓越計畫主軸計畫A：產學聯結與人力加值，分項計畫A1：培育重要特色領域人才，子計畫A1-2食品生技健康產學環扣教與學』，聘請業界師資擔任相關課程授課，分別於98學年度第2學期及99學年度第1學期開課。

(3)98學年度第2學期開設專題製作系列課程，共計有66位同學參與選課，利用專題研究提早於大二時期進入教師研究室，依師徒傳承方式，透過老師、學長姊的指導及同儕的互動模式進行專題研究。

(4)由指導老師安排學生於99年度暑期7月份及8月份參與校外實習，共計有27家實習單位提供實習機會，參與本次校外實習學生人數共63位。

(5)辦理校外參訪相關產業計有3次，共參訪6個業界單位，分別有味丹生技之東海綠藻工業股份有限公司、食益補白蘭氏博物館、台灣玻璃博物館、行政院農業委員會楊梅茶葉改良場、

郭元益食品股份有限公司（郭元益糕餅博物館）、2010台北國際食品展（台北世貿中心南港展覽館）。

- 3.98學年度起食品科學系教師教學與研究學群分佈為「食品加工與食品工程」、「食品化學與分析」、「營養與保健食品」及「食品微生物與生物技術」等四個領域。
- 4.食品科學系林淑美、水生生物科學系黃承輝及生化科技學系林芸薇等三位教師，榮獲本校98學年度第1學期教學評量績優教師，其所授課課程平均佔全校前5%，指導班級及課程名稱分別為，食科系碩專班「保健食品機能評估」；水生系碩士班「生物檢定統計學」；生化系學士班「細胞週期與監控」及「分子生物學實驗(I)」，其優異的表現，獲得全院師生一致的肯定。
- 5.食品科學系馮淑慧老師榮獲98學年度教學特優獎；生物資源學系許富雄老師榮獲98學年度教學肯定獎。
- 6.生物資源學系鄭秋玲老師，擔任導師工作認真負責，輔導學生不餘遺力，榮獲本校98學年度全校優良導師肯定獎。
- 7.生物資源學系參與本校大學教學卓越主軸計畫之生物學教師專業社群實施計畫，改善課程實施並建立題庫等以提升生物學教學成果。
- 8.生物資源學系參與本校大學教學卓越計畫分項計畫A1-1『整合性農業技術產學人才培育』，於「植物醫學學程」課程中，舉辦多次校外參觀與實務教學活動，使學生實地獲得防疫與檢疫、植物病蟲害診斷與管理等知識與技能，達到產學合一之目標。

(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128場學術研討會，包括國內學術研討會88場及國際學術研討會40場，辦理國內學術研討會6場及國際學術研討會2場。
- 2.本學院98年度教師研究成果篇數總計為214篇，包括SCI期刊83篇、非SCI期刊27篇、國內期刊15篇、研討會論文82篇、專利2件、專書3件、技術報告及其他2件。
- 3.98年度本學院學術研究計畫總計為103件，核定金額為

111,810,609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約為1.66件及1,803,397元，統計數據如下：

- (1)國科會計畫：28件58,584,000元。
 - (2)國科會大專生參與專題研究：7件329,000元。
 - (3)農委會計畫：25件16,257,000元。
 - (4)農委會補助計畫：10件10,423,000元。
 - (5)教育部計畫：6件13,676,588元。
 - (6)其他機關計畫：27件12,541,021元。
- 4.微生物與免疫學系於98年9月12日與農學院獸醫學系、動物科學系，共同舉辦禽流感與人畜共通疾病研討會暨第四屆沙門氏菌暨其他細菌性人畜共通疾病研討會，邀請國內外專家學者針對細菌性人畜共通疾病深入探討。
 - 5.生化科技學系於98年10月7日邀請陽明大學臨床醫學研究所黃奇英教授蒞臨專題演講，藉由系統生物學探討重大病症－肝癌蛋白質的交互作用網路，開拓學生的學術視野並讓學生了解如何應用所學之知識。
 - 6.生物資源學系於98年10月13日，舉辦「2009國際生物防治研討會」，邀請國內外專家學者Dr. Channarong Doungsaard、Dr. Warunee Sirikajornjaru及Dr. Shan-Lin Yu等蒞臨專題演講，藉由國內外專業學者的研究成果來啟發與會者對生物防治技術研發的構想，增進在此研究領域的學理與技術的瞭解，進而達到學術交流的目的與應用，現場師生反應熱烈。
 - 7.生命科學院於98年10月23日在蘭潭校區國際會議廳，舉辦「2009年植物化合物暨機能性食品國際研討會」，今年特別邀請美國何其儻博士(Dr. C. T. Ho)、北卡羅納州立大學傑克戴維斯博士(Dr. Jack Davis)及日本富山大學手塚康弘博士(Dr. Y. Tezuka)等3位在保健食品相關領域，擁有國際知名度的專業學者，以及台灣海洋大學孫寶年講座教授、中興大學謝淳仁教授、高雄海洋科技大學潘敏雄教授、台灣大學許輔副教授及嘉義大學羅至佑助理教授等國內5位專家學者進行8場專題演講，以加強國內外學術與產業交

- 流。並從國內產官學界，公開徵稿遴選24篇壁報論文，近300位產官學界代表與學生共襄盛舉，與會人員獲益匪淺。
8. 生命科學院食品科學系邱義源教授兼院長，長期在食品與生物科技研發有成，榮獲「張駟祥教授食品科技學術特殊貢獻獎」，並於98年11月27日在宜蘭大學舉辦之台灣食品科技學會第39次年會中接受表揚。邱教授研究專長在花生生理生化與加工、生質量產與純化、微生物利用、食品與生物科技、養生與機能保健食品研發、生物活性化合物應用等領域，先後曾獲教育部績優教師獎、3次國科會傑出研究獎、國科會傑出特約研究獎、中華民國食品科技學會學術榮譽獎等多項殊榮。早年研發推廣「花生仁先以輕度焙炒再脫膜進行色澤篩選去除色變仁」之技術，普被世界各地花生業者採用，進而研發脫膜芥末、蜂蜜及香辣口味等高品質花生仁產品，為花生產業帶來新的產品風貌與商機，其傑出表現深獲肯定。
 9. 生物資源學系執行前瞻性農業技術人才培育計畫，98年12月4日與12月18日，於生物資源學系館實驗室舉辦「植物重要害蟲鑑定技術研習營」。
 10. 食品科學系吳思敬老師研發石蓮花之乳酸飲品與膠囊之產製，技轉魏申食品工廠3年10萬元（衍生利益金1%）；曾慶瀛老師研發桑黃產製保健飲品，技轉保佳生技股份有限公司，3年16萬元。
 11. 微生物與免疫學系翁炳孫老師指導學生柯雯馨，參與「97年度國科會大專學生參與專題研究計畫」，榮獲創作獎。
 12. 微生物與免疫學系朱紀實老師指導學生李永茹，參與「台灣微生物年會臨床組壁報競賽」，榮獲第一名之殊榮。
 13. 本校於99年5月21日由農學院蝴蝶蘭研發成果、理工學院Ebookii Player軟體與電子書網路系統平台的研發、香水香精香料研發團隊利用本土生物資材調製高級夢幻香水之研發，共同參加彰雲嘉大學校院聯盟2010年研發成果聯合發表會，榮獲「研發卓越成果獎」。
 14. 食品科學系馮淑慧老師接受僑委會及中華救助總會之邀請，於

本（99）年5月18至5月25日前往泰北，參與9場產業座談，訪問13個村，了解當地農產過剩問題。輔導解說農產品加工的基本原則及衛生安全概念，並鼓勵泰北同胞互助合作，開發在地產業，建立自我品牌形象。得到泰北同胞無限的歡迎並期待未來能再訪並實際操作講解。

15.食品科學系邱義源教授於99年7月12日赴美國佛羅里達州，出席第四十二屆美國花生研究暨教育學會國際研討會。

16.微生物與免疫學系獲得國科會補助957萬購置分子間交互作用儀及活細胞全波長分析儀。另外，協助聖馬爾定醫院通過申請國科會計畫資格。

(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。

2.98年度食品技師於99年3月1日放榜，食品科學系再創佳績，計有9名學生榮獲錄取，約17%錄取率，其中包含96及97學年度畢業系友8名。

3.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。

4.微生物與免疫學系暨生物醫藥科學研究所成立系友會，加強系友聯繫。

5.生化科技學系邀請在國外求學的畢業系友回校與在校生分享國外求學經驗，使學生了解出國留學要如何準備及如何解決求學中可能會發生的問題，以及畢業之後的展望。

6.舉辦「食科週」、「水生週」、「生資週」、「微免暨生藥週」、「生化週」、「合唱比賽」及「系際英文競賽」等活動。

7.配合語言中心辦理英文學習講座，並安排大一新生參加，使大一新生及早學習英文聽說讀寫之技巧。

8.配合環安中心於院週會時間，辦理節能減碳講座，宣導節能的重要觀念。

- 9.配合學務處職涯發展中心就業輔導組、生活輔導組、校安中心於院週會時間，辦理職涯輔導講座、品德教育講座、生活安全宣導活動－婦幼安全、打工、暑期活動安全講座。

(四)推廣及服務

- 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.生物資源學系協助農民、校園及社會人士鑑定植物病蟲害，提供防治資訊、養殖與魚苗繁殖問題，昆蟲及野生動物鑑定等服務，合計達145件次。
- 3.積極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98年8月1日至99年7月31日止，各項檢驗作業，計有607件公司行號委託檢驗，合計檢驗金額約2,354,595元。
- 4.本院於99年3月19日協助本校學生事務處僑外組辦理國立嘉義大學國際學生聯誼社會議，由僑外組楊美莉組長精心規劃，邀請財團法人中華花藝文教基金會教授林清花老師主講「認識中華花藝之美」課程，並指導外籍學生實務插作，當日參與活動課程之外籍學生計有30餘人，參與學生均表示獲益良多，希望學校能經常舉辦類似活動，藉以增進外籍生之人文藝術修養。

(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.本學院繼96年3月彙編教師研究成果目錄迄今，獲得產學研各界

先進一致肯定，是一冊集結本學院教師致力於專長領域，辛勤鑽研之研究成果，具有極高參考價值。今年再度將本學院專任教師於2007年1月至2009年12月期間發表之研究成果目錄集結彙編成第二冊，提供學術與研究機關深入瞭解生命科學領域研究現況，亦作為多方交流之基礎。

3. 舉辦績優幹部選拔表揚活動，自96學年度開辦迄今，已公開表揚多位績優幹部，並勉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，肯定其工作成效，在每學期的院週會幹部座談時間公開表揚。本學期計有9位同學經評比確認膺選，於99年4月14日院週會時間表揚，分別為食品科學系陳昱凱、吳文富；生物資源學系鄭裕哲、顏廷忠；生化科技學系邵正玄；微生物與免疫學系馮美惠、吳冠賢；水生生物科學系葉書佑、謝曉瑩等績優幹部，各獲頒發獎牌、獎品以資鼓勵。
4. 生命科學院生技健康館於99年6月30日舉行落成啟用典禮，邀請食品工業研究所嘉義創意產業研發中心楊炳輝主任、諾華寵物生物科技股份有限公司黃祥原總經理、國立中正大學理學院生命科學系張德卿教授、嘉義市政府建設科鄭健廷科長等產官學研界貴賓，以及李明仁校長、沈再木副校長、會計室吳瑞紅主任等校內主管同仁、生科院邱義源院長及師生等人共同與會，在教職員舞獅隊的熱鬧表演中及各界的祝福下，為嘉大生技產學合作，開啟新頁。生技健康館規劃為三樓建物，主要推動與產、官、學界各類產學合作，目前規劃一樓水產檢驗組與植物檢疫組，由水生生物科學系與生物資源學系負責；二樓微生物與分子檢驗與化妝品研發，由生化科技學系與微生物與免疫學系負責；三樓為動物房，由生科院內所學專長老師共同負責；食品檢驗組、保健生物資材活性萃取物銀行與香水香精香料研發團隊則仍於綜合教學大樓七樓共同提供產學合作與服務。生技健康館啟用後，將推動產學合作的工作及內容有檢驗分析服務、技術指導與服務、品管制度建立、新產品開發研發、委託訓練等項目，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。

5. 賡續宣導保護智慧財產權及提倡節能減碳之重要觀念，在院幹部座談會時間向各班幹部宣導，尊重智慧財產權，請勿非法影印或非法下載，並隨手關閉不用之電源，減少能源消耗。
6. 99年3月3日食品工業研究所楊炳輝主任、簡相堂主任及王伯徹副主任蒞臨本學院指導，與邱義源院長、黃健政主任、楊奕玲主任、朱紀實主任、吳進益特助及翁博群老師進行座談，雙方積極推動嘉創園區健康食品產學合作。
7. 配合本校學務處校安中心於99年3月底前完成規劃地震疏散演練，於3月24日召集各班班代說明地震疏散演練事宜，並請各班導師加強宣導地震發生時應注意哪些事項、地震後的事後處理，讓學生熟悉躲避位置和逃生方向與路線。地震演習分別於3月24日安排大二至大四學生及3月31日大一學生實地演練，以確保地震發生時能以最安全之避難方式依序快步離開教室，疏散到安全院災後集合區集合及人數清查，並作為日後地震災害處置參考經驗，藉以強化學生災害應變能力。
8. 99學年度起微生物與免疫學系與生物醫藥科學研究所申請合併更名為「微生物免疫與生物藥學系」；生物資源學系進修學士班停招。

五、年度創新業務與成果

- (一) 本校「香水香精香料研發團隊」致力於利用本土生物資材調製高級夢幻香水，兩年內分別以本土生物資材研發「嘉大1號NCYU No. 1 野薑花夢幻香水」及「嘉大再加1號NCYU No. 1+ 芙蓉香水」，並以「利用本土生物資材調製高級夢幻香水之研發」為題，參加99年國家生技醫療產業策進會（簡稱生策會）學術研究組競賽，獲得評審青睞，榮獲第七屆國家新創獎之殊榮，於5月17日赴台北接受頒獎。
- (二) 本校於99年5月12日與財團法人食品工業發展研究所簽訂「國立嘉

義大學暨財團法人食品工業發展研究所協議備忘錄」，雙方體認在推動食品與生物科技相關之產學研合作以及促成「嘉義產業創新研發中心」之產業效益上，具有共同之理念與目標，在相輔相成之互惠原則下，簽署合作協議。與食工所積極建立強而有力的國際合作計畫，並將研究成果轉移到相關的產業及機構，促進雙方機構彼此合作，共同推展研發合作計畫，以增進天然資源之開發應用，發揮產官學研之最大效益。

(三)嘉大校園徵才學生主動出擊！生命科學院今年將顛覆傳統的反向操作模式，規劃即將求職的學生主動出擊，提出完整的個人專長能力之簡歷資料，事先編輯成冊提供相關企業參考，進而利用今年5月12日在蘭潭校區所舉辦「2010嘉義大學校園徵才暨職涯博覽會」之機會，分別將其研究成果等專長能力履歷資料張貼海報，讓有意徵才之企業主按圖索驥找到學生的海報，可以針對海報內容及可能提供的就業職務進行雙向溝通瞭解，不但發揮面對面媒合的功能也讓我們的學生熟悉類似面試的情境，及早作好即將成為社會新鮮人的準備。