



國立高雄海洋科技大學
水產食品科學系暨研究所

103 年度內部自我評鑑

評鑑結果報告書

實地評鑑日期：103 年 12 月 29 日

主辦單位：國立高雄海洋科技大學教務處

中華民國 104 年 1 月 23 日

國立高雄海洋科技大學

103 年度水產食品科學系暨研究所內部自我評鑑整體評鑑結果

評鑑項目	一、目標、特色與系所務發展
自我評鑑結果：	
<input type="checkbox"/> 特優 <input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 劣	
評鑑項目	二、課程規劃、師資結構與教師教學
自我評鑑結果：	
<input type="checkbox"/> 特優 <input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 劣	
評鑑項目	三、教學品保與學生輔導
自我評鑑結果：	
<input type="checkbox"/> 特優 <input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 劣	
評鑑項目	四、系所專業發展與產學合作
自我評鑑結果：	
<input checked="" type="checkbox"/> 特優 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 劣	
評鑑項目	五、學生成就與職涯發展
自我評鑑結果：	
<input checked="" type="checkbox"/> 特優 <input type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 劣	
評鑑項目	六、自我改善
自我評鑑結果：	
<input type="checkbox"/> 特優 <input checked="" type="checkbox"/> 優良 <input type="checkbox"/> 良好 <input type="checkbox"/> 尚可 <input type="checkbox"/> 劣	
整體評鑑結果	
<input checked="" type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 有條件通過 <input type="checkbox"/> 未通過	
綜合評述： 1、系所(學程)訂定核心能力能反映系所(學程)設立宗旨與教育目標，並配合學校發展定位，已能發展辦學特色。 2、系所能建立教師教學專業成長機制(含教學評鑑表現欠佳教師之輔導)並加以落實。 3、系所教師於教學準備時能提供完整之教學大綱，依據科目所能培養之核心能力設計教學內容，並應用適當教學與學習評量方法。 4、系所能建立並落實學生學習輔導機制。	

- 5、系所依據教育目標特色及產業需求，推動各項專業發展與產學合作有具體成效。
- 6、系所已建立完善之畢業系友追蹤聯繫管道與機制。
- 7、定期召開檢討會議，依據內外部評鑑之建議，執行各項計畫，落實中長期發展計畫之目標。



國立高雄海洋科技大學

103 年度水產食品科學系暨研究所內部自我評鑑報告書

一、目標、特色與系所務發展

(一) 特色及優點

日間部

1. 系所發展目標明確，重點發展特色突出，包括：
 - (1) 培育涵養與學識並重
 - (2) 採實務導向的課程發展
 - (3) 符合學生通識能力的需求
 - (4) 符合國際化需求
 - (5) 培養學生能力符合產業需求。
2. 本學系具悠久歷史，為全國唯一培育水產食品人才之科技大學，校友遍及國內外水產與食品相關領域，且教育目標明確，尤其具引導就業之方向，以達學習與就業無落差。
3. 系所重點發展特色明確包括(1)新產品與新加工技術之研發(水產品高度利用)、(2)水產品檢驗與品質管制(水產品衛生與安全)、(3)水產機能性食品與保健食品之研發。
4. 前次評鑑建議事項已改進。

進修處

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

1. 配合系所發展特色，加強落實教師教學專業成長機制。
2. 培養學生一技之長並考取相關證照方面，係以乙級食品檢驗及 HACCP 為主，宜擴大至其他證照及營養師與食品技師之國家考試。
3. 食安教育之提升。

進修處

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

1. 水產品高度利用，新產品與新加工技術研發及水產品檢驗與品管為系所發展重點，

- 教師教學專業宜配合該重點及產業發展趨勢，不斷自我提升。
2. 增加國家考試證照及其他技術證照之輔導與訓練。
 3. 近年來國內爆發多起食安事件，再度讓國人對於食品安全格外關心，故食品安全的重要性不言可喻，故食安教育須提升。

進修處

同日間部。

二、課程規劃、師資結構與教師教學

(一) 特色及優點

日間部

1. 師資、專業領域廣含食科、食品加工、食品檢驗及品管衛生安全、生技、機能與保健食品。
2. 課程規劃完善，符合未來職場需求。
3. 師資專業具特色，老師具有實務經驗。
4. 教學嚴謹，教學評鑑優於全校平均值。
5. 實習課程多及校外實習列為必修，符合技職教育需求。校外實習有 SOP，包括實習前講習、實習中訪視及實習後成果報告，執行效果佳。

進修處

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

1. 系所辦理證照輔導訓練班、HACCP 訓練班，103 年又辦產學攜手專班等實驗與實習課程學生之分組，人數較多，學生實作機會仍嫌不足。
2. 水產範圍廣闊，水產食品知能權重偏低(4%-9%)，有需增加水產食品方面課程。
3. 教師升等應多元化。

進修處

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

1. 擴增或充實實驗與工廠實習場所及設備，增加學生實際動手操作機會。
2. 增聘或鼓勵現有教師增加水產食品專業技能。
3. 教師升等也可以將產學合作技術轉移績效及專利增為評量依據。

進修處

同日間部。

三、教學品保與學生輔導

(一) 特色及優點

日間部

1. 部分課程講義已數位化並有教學影片增加學生學習效果。
2. 系上有完善期中預警制度及待加強學生之輔導學習。
3. 專業演講與大型研討會舉辦次數多。
4. 學生核心能力、專業能力指標訂立完成。
5. 學生畢業門檻(英檢)及校外實習訂定完成。
6. 學系輔導系學會辦理各項活動及學生溝通成效良好。

進修處

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

1. 系所對學生之課業、生活、生涯及就業採取多項輔導機制，惟欠缺落實情形資料。
2. 學生來源多元，有一般高中、綜合高中及高職學生，知識背景及成就動機均有差異，致學習動力不足、學習成效亦受影響，尚有部分學生對輔導系統不甚了解。

進修處

學生對校門口兩旁停車收費問題頗多意見。

(三) 建議事項

日間部

1. 宜建立每年停休學生、預警學生輔導及業界導師等成效之資料。
2. 宜鼓勵學生大二起廣為宣導落實，依規劃6類食品組群，由學生依其職涯發展興趣或志向來選取。

進修處

請學校重新審視校門口停車收費問題。

四、系所專業發展與產學合作

(一) 特色及優點

日間部

1. 師生開發多項產品，大都有產學合作計畫及實習產品已在校內販售。
2. 老師專利與技術轉移次數有大幅度增加，符合技專院校之需求。

3. 與業界互動良好，包含產品研發、業師教學及學生實習，部分企業已與系上簽有備忘錄。
4. 教師專業能力佳，不管在著作發表、大型研討會舉辦或參與上均有優良成績。
5. 近五年內承接產學合作及研發計畫共 100 件，經費超過六千萬元。
6. 前次評鑑意見處理大致良好。

進修處

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

加強產學合作計畫商品化及技術轉移之綜合效應。

進修處

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

加強與水產食品業之合作，就產業需求成立產業合作計畫，並有實際成果技轉及加強技轉商品化。

進修處

同日間部。

五、學生成就與職涯發展

(一) 特色及優點

日間部

1. 定期辦理專業證照輔導訓練，學生考照率逐年增加，102 學年學生證照取得數達 199 張。
2. 每年辦理畢業生流向調查，其中超過 85% 碩士生工作性質與本科系專長相關。
3. 已建立產業實務實習辦法及產業一貫就業學程，有助於職涯輔導及發展。
4. 系上已建立系友聯絡資訊，定期舉辦系友回娘家活動，提升系友之向心力。
5. 每年辦理食品創意競賽及實務專題競賽，有助於提升學生職場競爭力。

進修處

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

1. 已就職之系友意見調查表，宜包括課程修訂意見，做為自我改善之參考。
2. 部分學生對職涯規劃應再加強。

進修處

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

1. 學生成就與職涯發展為 PDCA 的重要一環，課程修訂意見的調查，有助於課程規劃、師資結構與教師教學之改善。
2. 本系教育目標及職涯發展宜多宣傳，讓學生充分理解。

進修處

同日間部。

六、自我改善

(一) 特色及優點

日間部

1. 已訂立完整自我評鑑辦法及作業要點。
2. 定期辦理課程諮詢委員會議，檢討課程規劃符合職場需求。
3. 已建立系友聯絡資訊並定期辦理系友活動，藉此了解畢業校友意見回饋系上教學及輔導。
4. 校已建立雇主及實習機構滿意度調查作業要點，藉此意見回饋學系專業教學及生活輔導自我改善之參考。
5. 前次評鑑意見已完成改善，符合要求。

進修處

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

系所持續改善及提升品質的做法規劃周詳，惟實際執行成效宜有統計分析資料。

進修處

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

社群網絡運作、雇主滿意度回饋至教學品質改善及各項問卷調查結果分析等，宜有執行績效資料。

進修處

同日間部。