



國立高雄海洋科技大學

水產食品科學系暨研究所

104 年度自我評鑑

評鑑結果報告書

實地評鑑日期：104 年 04 月 23 日

主辦單位：國立高雄海洋科技大學教務處

中 華 民 國 1 0 4 年 7 月 2 3 日

國立高雄海洋科技大學

104 年度水產食品科學系暨研究所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 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	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： 本系目標、特色與系務發展明確；課程規劃與師資結構完整，教師教學品質良好；已建立教學品保制度、學生輔導務實；系專業發展成果優良、務實推動產學合作；積極輔導學生就業；自我改善機制完善。	

國立高雄海洋科技大學

104 年度水產食品科學系暨研究所自我評鑑報告書

一、目標、特色與系所務發展

(一) 特色及優點

日間部

1. 本系成立於民國 37 年，歷史悠久，目前有大學部、進修部、產學攜手專班、碩士班及在職專班，為一完整且具特色之水產食品教育體系，且為國內唯一培育水產食品加工人才之科技大學。
2. 教學著重水產資源利用專才之培育，與校務發展計畫「發展海洋產業科技與培育卓越海洋人才」之辦學宗旨相符。
3. 本系設立有「水產加工服務中心」與「水產品檢驗中心」；另近年完成新建「水產食品實習加工廠」，對於教師之研究服務與教學助益良多；對學生學習、產業合作技術交流、特色的發展更能提供基礎設施。
4. 本系核心能力之訂定及檢核機制完善，針對業界需求培育食品產業技術、檢驗、研發等人才。

進修部

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

對未來教育生態環境之急速變化宜有因應措施。

進修部

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

為因應未來少子化之衝擊，宜加速建立教育特色，結合地方資源及其需求，培育專業人才；並針對招生策略及方法進行調整，亦可考慮招收外籍生或陸生。

進修部

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.課程規劃能參考學校發展特色，並聘請校外專家學者協助規劃合適課程，以培養本系學生具備所規劃之核心能力。
- 2.建置教師-業師雙導師制，有利提供學生產業人脈連結。
- 3.師資結構合理，具備博士學位之師資比例為 93.8%，有 38%之教師具有實務性產學經驗。
- 4.教師承接多項各單位委託之研究型或產學合作計畫，顯見本系教師之研究能量。此外，本系學生參與校外及校內競賽，獲得多項獎項，表現不俗。

進修部

除第 2 點以外，其餘同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

教師參與多項學校行政職務，恐影響教學及擔任導師之狀況。

進修部

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

考慮適度減少本系老師擔任學校行政職務之人數，以強化教學及對導生之照顧。

進修部

同日間部。

三、教學品質與學生輔導

(一) 特色及優點

日間部

- 1.制訂學生核心能力指標與檢核機制、建構學生 E-portfolio 學習歷程檔案對學生學習、生活輔導與求職就業等助益大。
- 2.實施教師晤談時間(office hour)、期中預警制度與補救教學等有助學生課業之進步。
- 3.對學生之課業、生活、生涯及就業進行輔導，在輔導學生取得專業證照方面成果佳，制訂「產學一貫實習就業學程」具特色，有利學生畢業即就業。
- 4.依據學生能力需求制訂學習成效之檢核；包括學生核心能力指標、畢業門檻及檢定機制；建置學生學習歷程檔案；輔導學生取得專業證照等。

5. 提升學生實務能力包括赴業界校外實習；辦理產學攜手專班；實務專題研究與專題製作。
6. 教師自籌獎學金，輔導學生學習，值得肯定。
7. 教師積極爭取校內各項獎勵計畫，成果豐碩。

進修部

除無赴校外實習外，其餘同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

1. E-portfolio 學習歷程建檔尚不完整。
2. 食品行銷人員列為本系學生就業方向之一，但其與系核心能力之權重關係(表 3-6)未加分析與闡述。
3. 部分實習課程分組人數過多。

進修部

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

1. 宜鼓勵學生加強 E-portfolio 學習歷程檔之建構。
2. 請就食品行銷人員與系核心能力之權重關係加以分析與闡述。
3. 可以考慮部分實習課程拆班，以降低每組實習人數。
4. 為因應教育部技職再造，實務增能，建議增加實務實習課程與時數。

進修部

同日間部。

四、系所專業發展與產學合作

(一) 特色及優點

日間部

1. 因應教育目標及特色推動產學合作，鼓勵教師取得各項相關證照、專利、技術，承接產學合作計畫及專題研究並作成果發表，成效良好。
2. 專業發展多面向，除執行多項之產學合作計畫外，並開設產學攜手專班及 HACCP 專業證照訓練班，值得肯定，並引進多家廠商進駐該校育成中心。
3. 教師將產學合作或研發成果融入教學、帶領學生專題製作、參加成果競賽；並與產業界簽訂策略聯盟，建立合作平台及提供學生就業機會。

進修部

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

學生修習「實務專題」課程之人數較少。

進修部

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

- 1.加強鼓勵學生修習「實務專題」課程。
- 2.鼓勵教師以技術升等替代論文升等，增加教師產學合作與技術轉移企業之意願。
- 3.結合地方政府資源，建立合作關係。

進修部

同日間部。

五、學生成就與職涯發展

(一) 特色及優點

日間部

- 1.依據核心能力與基本素養，建立學生學習課程地圖、協助規劃職涯發展，學生就業狀況符合系所教育目標。
- 2.加強實習與實務課程、輔導學生取得專業證照、增進產學合作機會，培育食品產業技術、品管檢驗、研發、行銷等人才，符合業界之需求。
- 3.鼓勵與幫助學生取得食品相關專業證照及語文能力證照。
- 4.積極辦理業界參訪、食品相關訓練班課程、校外實習、專家來校演講等各項活動，提升學生就業力及就業率。

進修部

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

畢業生追蹤尚有不足之處。

進修部

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

目前畢業生資料收集僅限於畢業三年內，不足以充分反應畢業生之專業能力，建議畢業系友資料宜長期建立。

進修部

同日間部。

六、自我改善

(一) 特色及優點

日間部

- 1.學校自我評鑑辦法於102年6月20日校務會議通過，分「內部評鑑」與「外部評鑑」二階段。「內部評鑑」2-3年一次，「外部評鑑」每5年一次，自我改善機制完備。
- 2.已訂定自我評鑑要點，遴聘校外學者專家，針對自我評鑑之工作規劃實施之考核，提供改善意見且能落實執行。
- 3.透過各種管道如問卷、電訪、應談來聽取各方意見作為改善工作依據，涵蓋教學品質、自我提升。

進修部

同日間部。

(二) 待改善事項

日間部

自我改善管道多元，各方資訊來源分歧複雜，不易歸納。

進修部

同日間部。

(三) 建議事項

日間部

宜建立機制整合各項改善建議。

進修部

同日間部。