

103 學年第 2 學期第 1 次食品科學系系務會議 記錄

時間：104 年 3 月 18 日(三)中午 12:10

地點：會議室

主持人：龔瑞林 主任

記錄：吳奕智 助教

出席：(全系同仁)

主任報告：(如主任報告事項)

提案討論：

提案一 提案人:經費管理委員會

案由：104 年度經費規劃如附件，提請修正。

說明：經 3 月 4 日經費暨儀器管理委員會，決議如附件一。

決議：本案通過。

提案二 提案人:系發展委員會

案由：「食品健康與風險教育中心」組織章程，提請修正。

說明：經 3 月 12 日系務發展委員會及課程委員會討論決議「食品健康與風險教育中心」組織章程及規劃書，如附件二。

決議：修正部分條文後通過，再簽送研發會議審核。

提案三 提案人:課程委員會

案由：本校規劃至馬祖分部成立水產科技學系(學程)本系配合之次要專長，提請討論。

說明：

- 一、校長交辦環漁系主任針對馬祖分校水產科技學系(學程)提出申請計劃書。此科系共有五個次領域，分別為漁業、養殖、食品、生科、海洋。
- 二、此科系授課規劃為，前 1 年半在馬祖上課，主要課程為共同教育課程及系定必修課程；後 2 年半在校本部上課，主要為次領域必修、次領域選修及一般選修課程。完成次領域要求學分後，畢業生可取得水產科技學系學士並附註次領域專長。
- 三、經 3 月 12 日系務發展委員會及課程委員會討論決議，建議課程安排及第二專長課程如附件三。

決議：修改部分必修課程後通過，課程資料送環漁系彙整。

如修本系次領域專長之學生擬考食品技師，修習課程須符合考試資格。

提案四

提案人:系辦公室

案由：如何提升本系各班填寫班會記錄次數，提請討論。

說明：

- 一、102 學年度本系在全校班會填寫次數未達標準，上學期部分班級只有一次班會記錄，如附件四。
- 二、每學期需開二次班會以上，每學期開學時，由系辦公室提醒班導師要開班會，期中考後會統計各班資料給各位班導師知悉班會情形，並提醒導師開班會。

決議：

- 一、請由系學會會長協助，於網頁公告請各班填寫會議記錄。
- 二、請系辦公室在期中考及期末考前二週調查教學務系統上的，班會記錄填寫情形。並轉告各班班代，請未達次數的班級迅速補上。

提案五

提案人:系辦公室

案由：請推薦第 18 屆食品生技科學營的指導老師，提請討論。

說明：

- 一、本年度將舉辦第 18 屆食品生技科學營，訂於 7 月 7 日-11 日舉行。
- 二、每屆由一位本系專任教師擔任指導老師，協助課程與活動。

決議：由宋文杰老師擔任第 18 屆食品生技科學營指導老師。

提案六

提案人：張正明

案由：全興國際水產有限公司-食品加工與餐飲產業前進計畫，提請討論。

說明：

- 一、內容包含：產業實習、二次加工、餐飲連鎖規劃輔導、水產飼料延伸項目。
- 二、此次計畫對本系的優勢：老師產學合作計畫無限機會及該公司提升增值。
- 三、詳細由張老師說明。

決議：計畫內容如有興趣可與張正明老師討論，有關學生實習、及研究合作機會，再由張老師擔任聯繫人員，與全興國際討論計畫內容。

散會！

1040318 主任報告事項：

一般事務

1. 食品工廠改裝已完成工程驗收，內部設備仍在安置中，預計近期正式對外開幕。
2. 教育部 3 月 19 日至本校進行招生視導(評鑑)，針對大學申請入學進行訪視，抽問學生及老師(當天下午沒有課程老師)，若被告知需面談老師請準時出席。

人事消息

1. 新聘教師案 3 月 15 日共有博士收到資料 13 件資料。公告招聘師資專長：1.食品加工與工程 2.食品安全與食品微生物。
2. 本學期將香酥海鰻實習製罐計畫 目標 5 千罐

教學與課程

1. 請各位班導師每學期記得要開兩次班會以上，開會同時請同學要當場上系統填寫，安排導生聚會也可列入班會紀錄中。
2. 海青班招生資料已送教育部審查中，3 月 20 日系主任到教育部報告答詢。
3. 3 月 14 日完成辦理 104 學年碩士在職專班入學考試面試。---報名 27 人/錄取名額 28 人
4. 本校 103 學年度第 2 學期「校園多益(TOEIC)考試」即將在 5 月 16 日舉行，報名於 3 月 13 日至 4 月 14 日止。請導師鼓勵同學參加校園考試。(附上本系獎勵方案)
5. 本系申請本校 104 年度學校教學卓越-教學品質提升計畫-，目前計畫送出審核中。(劉昌樹老師、蕭心怡老師、潘崇良老師、陳泰源老師、張祐維老師、張君如老師、黃意真老師及龔瑞林主任)
6. 學海築夢-四件、18 位同學 4 位老師提出申請。
7. 鼓勵學生實習及開始布局暑期師生參訪食品工廠

系友聯繫

1. 劉文宗學長於 2 月 9 日，親自來本系師生座談餐敘並捐贈本系 20 萬元。
2. 60 級畢業系友擬捐贈本系系演講廳整修費用，目前尚在評估價格與設計當中。
3. 本系與全興國際水產公司一提出食品產業人才培育技劃。

會議資訊

1. 本系擬於 6 月 12 日舉辦藻類產學應用研討會，題目-Recent Progress in Aqua -algae Utilization
公告網址: http://aquaculture-fisheries.conferenceseries.com/preconference_workshop1.php
2. 本系擬於 10 月 26-27 日舉辦三地四方食品安全與物流研討會。

104 年度食品科學系經費規劃與儀器管理委員聯席會記錄

時間：104 年 3 月 4 日（星期三）中午 12 點 10 分

地點：科學館會議室

主席：龔瑞林主任

記錄：吳奕智

出席：柯源悌老師 洪良邦老師 黃意真老師 蕭心怡老師(劉昌樹老師代) 邱思魁老師(請假) 宋文杰老師(請假)

主席報告：(略)

提案討論

提案一

案由：本系 104 年度系經費規劃，提請討論。

說明：102-103 年度經費安排如附件一。

決議：本案通過，提送系務會議。

提案二

案由：本系 104 年度進修部系經費規劃，提請討論。

說明：目前經費未公告以去年經額預估方式列出，附件二。

決議：本案通過，教學工作費中實驗材料費依往例安排，待學校確定經費再配合修改業務費及維修費金額。

提案三

案由：校長補助款申請案，提請排序後送學院。

說明：(1)學生班會記錄反應，本系部分微生物、生技及生化教學用部分設備損壞無法使用是否申請補助；(2)食品加工老師提出申請購買教學設備：物性測定儀。附件三

決議：申請案皆屬基礎教學設備申請案，由系設備費提出配合款。優先排序：(1)微生物、生技及生化實驗用教學設備，(2)物性測試儀。

臨時動議：

說明：本系超高速離心機已超過使用年限多年，日前故障維修尚堪用，但多次故障，建議江孟燦老師協助規劃超高速離心機購買之相關事宜。

散會！(13:20)

104 年度經費食品科學系教學工作費 預算

年度	102 年	103 年	104 年
教學工作費	1,222,381	1,219,055	1,279,687
	765,000	765,000	
1.微生物學實驗	140,000	140,000	140,000
2.生物化學實驗	105,000	105,000	105,000
3.食品分析實驗	130,000	130,000	130,000
4.食品加工實習	90,000	90,000	90,000
5.儀器分析實驗	35,000	35,000	35,000
6.食品微生物實驗	50,000	50,000	50,000
7.營養課程實習	55,000	55,000	55,000
8.生技實驗	120,000	120,000	120,000
9.膳食療養實驗	40,000	40,000	40,000
10.團體膳食管理及實驗	10,000	10,000	10,000
維修費	327,381	334,055	389,127
業務費	120,000	120,000	120,000
設備費	1,677,334	1,703,678	1,701,540
各老師設備費用	1,100,000	1,200,000	1,200,000
新聘教師設備	300000(2 位)	150000(1 位)	300,000(2 位)
可安排之設備	277,334	503,678	201,540

103 學年第 1 學期系務發展委員會暨課程委員聯席會議 記錄

時間：104 年 3 月 12 日(四)中午 12:10

地點：會議室

主持人：龔瑞林 主任

記錄：吳奕智 助教

出席：洪良邦老師 張祐維老師 吳彰哲老師 林泓廷老師 劉昌樹老師
蕭心怡老師 潘崇良老師 蕭泉源老師 黃意真老師 方翠筠老師
蔡敏郎老師 張克亮老師(請假)

主席報告：(略)

提案一

案由：本系成立「食品保健及風險教育中心」組織章程，提請討論。

說明：於 103 學年第一學期第二次系務會議中決議確定「食品保健及風險教育中心」。並檢附組織章程草案，如附件一。

決議：

- 一、修改為系級中心。
- 二、修改內容如附件一。

提案二

案由：針對學校擬於馬祖分部設立學系學程與本系相關部分規劃，提請討論。

說明：

- 一、校長交辦環漁系主任針對馬祖分校水產科技學系(學程)提出申請計劃書。此科系共有五個次領域，分別為漁業、養殖、食品、生科、海洋。
- 二、此科系授課規劃為，前 1 年半在馬祖上課，主要課程為共同教育課程及系定必修課程；後 2 年半在校本部上課，主要為次領域必修、次領域選修及一般選修課程。完成次領域要求學分後，畢業生可取得水產科技學系學士並附註次領域專長。
- 三、該系的畢業學分規劃為 128 學分，學分數規劃如下：共同教育必修 28 學分、系定必修 28 學分、次領域專長必修 27 學分、次領域專長選修 20 學分、其他選修 25 學分。
- 四、預先安排本系課程規劃表如附件二。

決議：

- 一、建議調整微生物學及微生物學實驗課程至三年級上學期。
- 二、選修部分請補上食品微生物學及食品衛生物學實驗。

散會！(13:20)

國立臺灣海洋大學生命科學院食品科學系 食品保健與風險教育中心 設置辦法 草案

104 年 3 月 18 日系務會議通過

- 第一條、為提升本系對於食品產業之研究、教學、與推廣，並增進與各界之合作發展，依據「國立臺灣海洋大學研究中心設置準則」，設立「國立臺灣海洋大學生命科學院食品科學系食品保健與風險教育中心」（以下簡稱本中心）。
- 第二條、本中心之主要任務如下：
- 一、提供食品保健與風險教育服務，如食品安全、飲食保健等之講習與訓練及其相關之研究等。
 - 二、促進本院師生與國內外食品、保健、生技等相關產業研究機構之合作。
 - 三、接受政府、財團法人、業者及有關機關之委託計畫，進行食品安全推動與國民食品保健之研究與教育。
- 第三條、本中心置主任一人，由本系專任教師推選，綜理中心業務，任期三年，連選得連任。
- 第四條、本中心設管理委員會，負責規劃及管理本中心之運作。中心主任為當然委員，其餘 6 名委員，由本系專任教師中推選，任期三年，連選得連任。
- 第五條、本中心得對外承接相關之研究計畫，計畫經費及行政管理費用，依本校建教合作業務處理要點及建教合作收支管理要點辦理。
- 第六條、本中心為任務編組，依本中心依學校研發處計畫申請辦法訂定，並納入校務基金，其經費收支均依本校會計制度辦理。
- 第八條、本中心每學期至少於系務會議中報告各項事務一次，討論中心之研究、教學、與推廣等各項事宜。
- 第九條、本設置辦法經系務會議通過後，報請研發會議核備後實施，修正時亦同。

國立臺灣海洋大學 馬祖分校-次領域食品科學系課程規劃表

科目類別	科目名稱	學分數	跨領域數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
				上	下	上	下	上	下	上	下	
共同教育課程	英文(大一英文) B9B01968、B9B01969	4	不限	2	2							須上下學期各 2 學分
	38-進階英文	2	不限			2						
	19-體育課程	0	不限	0	0	0	0					每週上課 2 小時，須修滿四學期之零學分必修課程，其中至少必須修習游泳課程一學期。但合於本校學生免修游泳課程辦法規定者得免修，並應另修習一門體育課程。
	12-國文領域	6	不限	3	3							不同課號之課程，修足學分即可。
	11-博雅課程	16	2	2,2	2,2	2	2	2	2			1. 本領域包括人格培育與多元文化、民主法治與公民意識、全球化與社經結構、中外經典、美學與美感表達、科技與社會、自然科學、歷史分析與詮釋等八大子領域。各領域至多修習四學分。2.博雅課程所示每學期選修配分，僅供畢業資格審核及抵免學分用。每學期修課配分及修課規定，請查詢通識中心網頁「博雅課程」之 99 學年度起 必修科目各系學分分配及修課規定。
共同教育課程學分小計		28		9	9	4	2	2	2	0	0	
系定專業必修	化學 B3911L6E、B3921L6E	4	不限	2	2							每系都是 4 學分
	生物學實驗 B391144Q、B392144Q	2	不限	1	1							食品 1 學分、養殖 2 學分、生技 2 學分、環漁 2 學分、海洋-未開
	生物學 B3B0145P、B3B0145R	4	不限	2	2							食品 3 學分、養殖 6 學分、生技 6 學分、環漁 4 學分、海洋-未開
	微積分 B3911M97、B3921M97	3	不限	3								食品 3 學分、養殖 3 學分、生技 6 學分、環漁 6 學分、海洋 6 學分
	化學實驗 B3911L6I、B3921L6I	2	不限	1	1							每系都是 2 學分
	海洋學 B3902C96	2	不限			2						食品、養殖、生技--未開、環漁 2 學分、海洋 4 學分
	水產概論 B3901295	2	不限	2								食品 2 學分、養殖 2 學分、生技 2 學分、環漁 6 學分、海洋-未開

	計算機概論 B3901992	2	不限		2							食品、養殖、生技--未開、環漁 2 學分、海洋 3 學分
	物理學實驗 B390183P	1	不限		1							
	生物統計學 B3903463	3	不限			3						食品 3 學分、養殖 3 學分、生技 3 學分、環漁 4 學分、海洋 3 學分
	物理學 B390183N	3	不限		3							食品(食品組)2 學分、食品(生技組)-未開、養殖-未開、生技 6 學分、環漁 3 學分、海洋 4 學分
系定專業必修學分小計		28		11	12	5	0	0	0	0	0	
	微生物學(一) B39020Y9	3	不限					3				
	微生物學實驗(一) B3902M82	1	不限					1				
	生物化學(一) B390245A	3	不限				3					
	分析化學 B3912171	2	不限				2					和養殖系合上
	有機化學 B3912606	3	不限				3					和養殖系合上
	食品加工學(一) B3902A3A	3	不限					3				
	食品化學(一) B3903A25	3	不限					3				
	食品加工實習(一) B3903A29	2	不限					2				
	食品分析(含實驗) (一) B39030GJ	2	不限					2				
	水產化學(一) B3903277	2	不限						2			
	營養學 B3903U82	3	不限						3			
食科次領域必修課程小計		27		0	0	0	8	14	5	0		
總學分		83		20	21	9	8	14	7	0	0	

科目類別	科目名稱	學分數	跨領域數	第一學年		第二學年		第三學年		第四學年		備註
				上	下	上	下	上	下	上	下	
	食物學原理	2	不限					2				
	普通微生物學(二)	3	不限				3					

食品包裝	2	不限				2					
生物化學(二)	3	不限					3				
食品冷凍學	4	不限					2	2			
細胞生物學	3	不限					3				
烘焙加工	3	不限						3			
專題演講(一)(二)	2	不限					1	1			必選修
食品分析(含實驗)(二)	2	不限						2			實驗 4 小時
食品加工實習二	2	不限						2			實習 4 小時
食品化學二	2	不限						2			
農產品加工	3	不限						3			
食品微生物學	3	不限						3			
膳食計畫及實驗	2	不限						3			
食品產業校外實習	1	不限						1			暑假校外實習
食品添加物	2	不限							2		
食品微生物學實驗	2	不限								2	實驗 4 小時
食品產業投資概論	2	不限							2		
生物工程概論	2	不限							2		
食品法規	2	不限							2		
無菌加工概論	2	不限							2		
新穎食品加工技術	3	不限							3		
免疫學	3	不限							3		
餐飲衛生管理實務	3	不限							3		
生物科技與產業	2	不限							2		
生理學	3	不限							2		
團體膳食管理及實驗	3	不限							3		
食品安全管制系統	2	不限							2		
膳食療養及實驗	3	不限							3		
儀器分析(一)(二)	4	不限							2	2	各外加實習 2 小時
食品微生物學實驗	2	不限								2	實驗 4 小時
食品機械概論	2	不限								2	
食品衛生與安全	2	不限								2	
食品工業特論	3	不限								3	
食品新產品開發	3	不限								3	
食品生物技術學	2	不限								2	生物技術學程
品質管制	2	不限								2	
公共衛生營養	3	不限								3	
營養評估	1	不限								1	
食物過敏學	2	不限								2	
水產加工學	2	不限								2	

一、課程規劃：共同教育課程、系定專業必修、次領域必修、選修課程，畢業學分數 128 學分。

-
- 二、馬祖分校系定專業必修之部分課程比在本校開設課程學分數少，請協調上課師資。
- 三、馬祖分校規劃二年級下學期回本校上課，惟二年級上學期開設學分數太少。
- 四、教學務系統中之各系必修科目表，未列入馬祖分校之系定專業必修，可考量列入次領域專業必修課程中，與本校各系大學部學生共同上課，惟全學年課程請留意課程的開課順序，避免先修下學期，後修上學期的問題。
- 五、馬祖分校系定專業必修之生物、物理、化學等實驗課程，考量實驗設備等問題，是否列入系定專業必修課程。
- 六、考量馬祖分校學生於大學部二年級下學期至本校各系上課，其選修課程部分，建議馬祖分校學生在本校各系開設之選修課程且成績及格，均列入畢業學分計算；惟博雅課程至多承認 16 學分、國防教育學分不得畢業學分計算。

國立臺灣海洋大學

103 學年度班會次數統計

學院	生命科學院																								
系別	生科系一A	生科系二A	生科系三A	生科系四A	生科系碩一	海生所	食科系一A食科組	食科系一A生技組	食科系二A食科組	食科系二A生技組	食科系三A食科組	食科系三A生技組	食科系四A食科組	食科系四A生技組	食科所	養殖系一A	養殖系一B	養殖系二A	養殖系二B	養殖系三A	養殖系三B	養殖系四A	養殖系四B	養殖所	總計
1031 開會次數	8	15	7	8	1	3	1	2	5	3	1	2	2	2	3	4	2	2	2	1	4	2	2	2	84
1032 開會次數	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
小計	8	15	7	8	1	3	1	2	5	4	1	2	2	3	3	5	2	2	2	1	4	2	2	2	87

國立臺灣海洋大學

103 學年度班會次數統計

系別	食科系一	食科系二	食科系三	食科系四	航管系一A(航管組)	航管系一B(資管組)	航管系二A(航管組)	航管系二B(資管組)	航管系三A(航管組)	航管系三B(資管組)	航管系四A(航管組)	航管系四B(資管組)	總計
1031 開會次數	1	2	1	2	2	2	3	1	2	2	2	2	22
1032 開會次數	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
小計	1	2	1	2	2	2	3	1	2	2	2	3	23

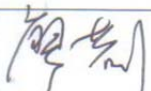
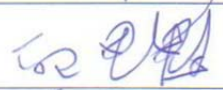
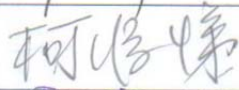
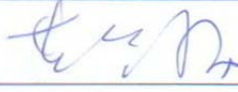
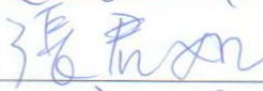
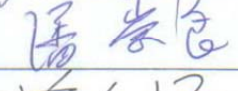
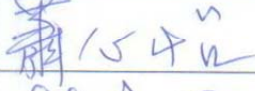
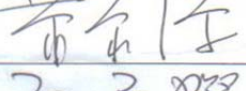
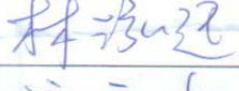
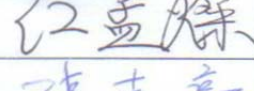
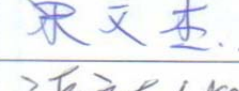
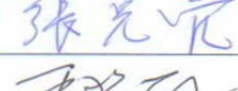
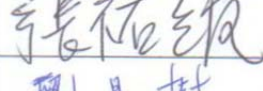
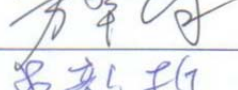
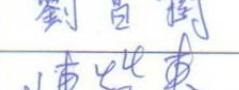
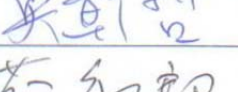
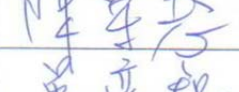
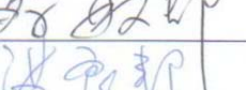
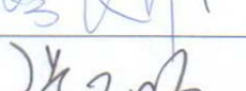
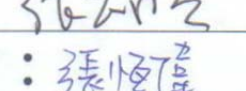
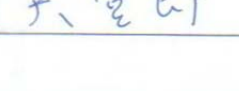
103 學年第 2 期第 1 次系務會議出席表

時間：104 年 3 月 18 日（星期三）中午 12 時 10 分

地點：科學館會議室

主席：龔瑞林 主任

出席：

姓 名	簽 名	姓 名	簽 名
龔瑞林		廖若川	
邱思魁		柯源悌	
黃登福		黃意真	
蔡震壽	(休假)	張君如	
蔡國珍		陳泰源	
潘崇良		蕭心怡	
蕭泉源		林泓廷	
江孟燦		宋文杰	
張克亮		張祐維	
方翠筠		劉昌樹	
吳彰哲		陳榮惠	
蔡敏郎		吳奕智	
洪良邦		王敦正	
張正明		吳壹郎	

學生代表：張恆璋