



國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

課程健檢

活動成果報告書

子計畫名稱：A-1 落實品保教學

承辦單位：食品科技科

活動日期：108 年 4 月 30 日

活動地點：教學大樓階梯教室



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	1
三、成果說明與心得建議	2
四、活動照片、海報與宣傳單	3
五、簽到表及活動問卷調查表	4



一、計畫目標說明

本科自 99 年設科，本科為持續提昇本校課程與教學的品質，由每年所辦理課程鑑檢會議以回饋修正學校本位課程發展階段之依據。為強化學生的未來就業能力，且期能與食品產業界能順利接軌，本科自 107 年學生開始修習由 2 個月 2 學分調整為 320 時 9 學分的校外實習課程，為因應就業市場的需求，而進行課程的檢視而辦理此活動。

二、執行情況

活動程序：校外實習

日期	時間	課程內容	人員
4/30	10:30-12:40	課程健檢會議	教師：危貴金 老師、江啟銘老師、王嫻文老師、謝蘋萍老師
			專家： 1.陳運昌 花蓮晶英酒店 點心房廚師 2.林純吟 美元蜜餞食品有限公司 經理 3.蕭維志 美元蜜餞食品有限公司 特助
			學生： 陳鳳儀 食品科科學會會長 陳沁煒 畢業班班長

二、特色

本次參與課程鑑檢職主要參與的委員有花蓮晶英酒店 點心房副主廚陳運昌、美元蜜餞食品有限公司林純吟經理及蕭維志特助，及兩位本科學生代表參與此次會議。



三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

1. 花蓮晶英酒店 點心房 陳運昌 副主廚建議課程上多增加有關專業英文的能力；
美元蜜餞食品有限公司 經 林純吟 理以建議未來有機會讓學生參與該公司的海外食品參展，因此也希望能增加學生第二外語的能力。
2. 學生校外實習由二個月增加為半年，期能更讓學生實際更體驗職場的實務體驗，花蓮晶英酒店 點心房 陳運昌 副主廚及美元蜜餞食品有限公司 林純吟 經理，期能更增加校外實習能延長到一年。

3. 本次修正課程地圖

	一上	一下	二上	二下	三上	三下	四上	四下	五上	五下	職場	證照
食品加工製造模組	烘焙學(一)	烘焙學(二) 殺菌加工	食品加工學(一) 食品加工學實習(一) 麥類加工 米食加工 食物貯藏學(一) 感官品質學	食品加工學(二) 食品加工學實習(二) 食物學原理 麵食加工 食物製備學(二)	食品單元操作 飲料調製(一) 進階烘焙學(一) 肉品加工學	飲料調製(二) 進階烘焙學(二) 米食加工 食品包裝學	進階食品加工(一) 進階麵食加工(一) 進階麵食加工(二) 農產品加工	進階食品加工(二) 進階麵食加工(二) 農產品加工	蔬果加工 新產品開發 食品物流管理 食品行銷 食品工程學		餐飲 飯店 麵包店 食品工廠 自行創業	烘焙麵包技術士 烘焙蛋糕技術士 中餐烹調技術士 米食技術士 麵食技術士 肉品技術士 調飲技術士
	食品科學概論 食品衛生與安全	普通微生物	食品微生物學(一) 食品微生物學實習(一)	食品微生物學(二) 食品微生物學實習(二)	保健食品	食品工廠管理 食品衛生法規 食品添加物 營養學	食品專業英文	食品安全管制系統(一) 專題討論	職場實習	食品安全管制系統(二) 專題製作		食品安全管制系統基礎班 食品安全管制系統進階班
	食品衛生管理 及檢驗模組		分析化學 分析化學實驗	食品生物技術		食品化學(一)	食品化學(二) 食品化學實習	生物化學(一) 生物化學實習 食品分析(一)	生物化學(二) 食品分析(二) 食品分析實習 食品檢驗分析(一) 進階生物學(一)		食品檢驗分析(二) 食品儀器分析 進階生物學(二)	衛生管理人員 分析檢驗人員



四、活動照片、海報與宣傳單(至少8張1頁，更多活動照片請另外繳交至教學發展中心)



討論本科課程地圖修正



討論本科課程科目表



五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

國立臺東專科學校 107 學年度第二學期食品科技科

課程健檢簽到單

一、日期：108 年 4 月 30 日 (二) 上午 10：30 整

二、開會地點：食品科辦公室

三、主席：危貴金主任

職 稱	簽 到	職 稱	簽 到
危貴金主任	危貴金	陳沁煒同學	陳沁煒
江啟銘教授	江啟銘	陳鳳儀同學	陳鳳儀
謝蘋萍講師	謝蘋萍		
王嫻文講師	王嫻文		
陳運昌委員	陳運昌		
林純吟委員	林純吟		
蕭維志委員	蕭維志		
游仔右行政助理	游仔右		