

國立宜蘭大學生資院碩士在職專班課程委員會
114 學年度第 2 學期第 1 次會議紀錄(實體會議)

時間：115 年 04 月 15 日(三)12 時 10 分至 13 時 00 分

地點：生資院碩專班辦公室(生資大樓 2 樓 205 室)

主席：林世斌院長

記錄：陳易成

與會人員：鍾曉航委員、許博揚委員、劉天珠委員、林育安委員、吳晉晟委員、童嫻臻委員、謝依達委員、孫舜國校外委員、馬志豪學生代表

- 一、主席報告
- 二、前次會議紀錄報告(附表)
- 三、提案討論

提案一

案由：討論 115 學年度第 1 學期，新開設之「高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論」(2 學分)學分課程，提請審議。

說明：本課程以「高齡友善質地調整食品需求」為核心，結合食品科學、生物資源應用與常用藥膳食品，培養學生具備以科學實證方法設計、評估與之能力。

決議：審議後通過，續送院課程委員會。

提案二、

案由：審議生物資源學院碩士在職專班 115 學年度第 1 學期課程。

說明：研議 115 學年第 1 學期擬開設課程必選修共 11 門課程，分別是：「生物資源特論一」(2 學分)、「專題討論一」(1 學分)、「專題討論三」(1 學分)、「碩士論文一」(1 學分)、「碩士論文三」(2 學分)、「創業管理」(2 學分)、「羊乳保健妝品開發」(2 學分)、「農業生技講座」(2 學分)、「食品加工特論」(3 學分)、「國際農業考察與研究」(2 學分)、「高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論」(2 學分)，提請審議(附件二，115-1 學年度課程表、附件三，課程審查表附件、四，教師開課審查表)。

決議：審議後通過，續送院課程委員會。

提案三、

案由：針對教發中心彙整學生對「114 學年度第 1 學期授課教師教學反應問卷統計」提出之教學改善問題建議之改進。

說明：配合本校「教師教學追蹤輔導實施要點」，各系(所)應依教學評量結果召開教學改善會議進行改善教學品質之討論(附件五為生資院碩專班 114 學年度第 1 學期授課教師教學反應問卷統計表)。

決議：修正後通過，續送院課程委員會。

四、 臨時動議

五、 散會

國立宜蘭大學生物資源學院碩士在職專班

114 學年度第 1 學期第 1 次會議紀錄執行情形(114.10.29)

項次	案由及決議項	執行情形	備註
1	審議生物資源學院碩士在職專班 114 學年度第 2 學期課程。	通過，續送院課程委員會議。	
2	針對教發中心彙整學生對「113 學年度第 2 學期授課教師教學反應問卷統計」提出之教學改善問題建議之改進。	通過，續送院課程委員會議。	
3			

國立宜蘭大學碩專班教學大綱

附件一

114.08.28 修訂

開課學制	進修學制	開課學年度/學期	115-1		開課班級	PBC-生物資源學院碩士在職專班 2	
開課系所	生物資源學院碩士在職專班	選課編號	P3BC010008				
課程名稱	高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論 Special Topic in Friendly Texture-Modified Foods and Medicinally Constituted Diets for The Elderly				合開	☐ 是 ☒ 否	
教學目的	本課程以「高齡友善質地調整食品需求」為核心，結合食品科學、生物資源應用與常用藥膳食品，培養學生具備以科學實證方法設計、評估與之能力。				任課教師	所屬系所： 生物資源學院碩士在職專班 教師姓名：陳秀玲 (待聘新教師)	
先修科目	無						
學分數	2	演講時數	2	實習時數			0
上機	☐ 是 ☒ 否	課程性質： ☐ 必修 ☒ 選修					
實習	☐ 是 ☒ 否	上課教室	生 104		上課時間	50C、50D	
本課程是否安排兩週彈性教學週次內容	☒ 是：教師需於「上課進度」填寫 16 週課程內容，並填寫 2 週彈性教學內容 ☐ 否：教師需於「上課進度」填寫 18 週課程內容。						
教科書目	自編講義： ☒ 是 ☐ 否			圖資館館藏： ☐ 是 ☒ 否			
	1.自編講義						
參考書目	1. 書名：倪海廈《人紀》中醫書籍全套 出版社：湖南科學技術出版社 ISBN：9787511286031 2. 書名：本草綱目對症藥膳：不生病的千年養生智慧（二版）作者：辛海、王永榮 出版社：邦聯文化 ISBN：9789869305723 3. 書名：大話本草綱目：跟著李時珍採藥趣 壹及貳 作者：謝宇、裴華 出版社：大都會文化事業有限公司 ISBN：9786269780693 4. 書名：高齡者營養照護 作者：李婉萍（等）出版社：華杏出版股份有限公司 ISBN：9789861945868 5. 書名：吞嚥困難飲食全書 作者：藤島一郎 出版社：世茂出版社 ISBN：9789863773346 6. 書名：高齡食品加工與設計 作者：張清泉（等）出版社：華格那出版社 ISBN：9789863622620						

考試及成績 計算方式	1.課堂參與討論：20% 2.專題寫作報告分享作業：20% 3.期中、期末專題寫作（書面＋口頭）：60%	上課方式	實體講授 報告討論
本 課 程 核 心 能 力 雷 達 圖		本課程核心能力權重	
開課後會依據核心能力權重，由系統自動產生		R1：30 生物資源領域專業知識 R2：10 策劃及執行專業研究 R3：15 創新思考及獨立作業 R4：25 跨領域專業知識整合 R5：10 社會關懷及生物資源保育應用 R6：10 前瞻性國際觀及團隊合作	

週次	上 課 進 度
1	課程介紹、全球高齡食品趨勢
2	高齡用餐質地調整食品的特性
3	高齡人體生理變化與營養風險評估
4	高齡食品加工技術討論、現有產品開發與應用
5	認識常用的藥膳食品類別
6	認識常用的藥膳食品之藥性味及作用
7	藥膳食品之煎煮及服法
8	自主學習
9	期中考：報告
10	藥膳食品之間互相作用及特點
11	五行臟腑開竅、時辰流注及生剋關係
12	不同臟腑的藥膳食品應用
13	護眼疏肝、老花眼、飛蚊症之藥膳食品

14	改善睡眠養心安神之藥膳食品
15	健脾胃之藥膳食品
16	小組報告:規劃高齡調整質地食品並應用藥膳的規範與建議之藥膳食品，設計適合之餐飲
17	自主學習
18	期末考:報告

※「請遵守智慧財產權，切勿使用非法影印教科書」。

※本課程符合聯合國永續發展目標(SDGs)如下：(最多可勾選5項)

☐SDG1 終結貧窮(No Poverty)

☐SDG2 消除飢餓(Zero Hunger)

☒SDG3 健康與福祉(Good Health and Well-Being)

☒SDG4 優質教育(Quality Education)

☐SDG5 性別平權(Gender Equality)

☐SDG6 淨水及衛生(Clean Water and Sanitation)

☐SDG7 可負擔的潔淨能源(Affordable and Clean Energy)

☐SDG8 合適的工作及經濟成長(Decent Work and Economic Growth)

☐SDG9 工業化、創新及基礎建設(Industry,Innovation and Infrastructure)

☐SDG10 減少不平等(Reduced Inequalities)

☒SDG11 永續城鄉(Sustainable Cities and Communities)

☒SDG12 責任消費及生產(Responsible Consumption and Production)

☐SDG13 氣候行動(Climate Action)

☐SDG14 保育海洋生態(Life Below Water)

☐SDG15 保育陸域生態(Life on Land)

☐SDG16 和平、正義及健全制度(Peace,Justice and Strong Institutions)

☐SDG17 多元夥伴關係(Partnerships for the Goals)

☐本課程與 SDGs 無關(None)

National I-Lan University Course Outline

114.8.28 version

Daytime/Evening Session	Further Education	Semester	115-1			Target Students	EMA Program in College of Bioresources 2
Department	EMA Program in College of Bioresources	Course Number	P3BC010008				
Course Title	Special Topic in Friendly Texture-Modified Foods and Medicinally Constituted Diets for The Elderly					Cooperation	☐ Y ☒ N
Course Objectives	Centered on the "Demand for Senior-Friendly Texture-Modified Foods," this course integrates Food Science, Bioresource Applications, and Common Medicinal Foods. It aims to cultivate students' proficiency in design, evaluation, and development using evidence-based scientific methodologies.					Instructor	Department : EMA Program in College of Bioresources Instructor : Hsiu-Ling Chen
Prerequisites	None						
Credit(s)	2	Lecture Hours	2	Practicum Hours	0		
Computer Lab	☐ Y ☒ N		Required/ Elective	☐ Required ☒ Elective			
Practicum	☐ Y ☒ N		Class room	C-104		Class Time	50B, 50C
Does this course include two weeks of flexible teaching content	☒ There is flexible teaching week for this course. ☐ There is no flexible teaching week for this course.						
Textbooks	Handout : ☒ Y ☐ N			Library collection : ☐ Y ☒ N			
	1. Self-designed materials						
References	1. Title: Ni Haixia "Ren Ji" Complete Set of Traditional Chinese Medicine Books, Publisher: Hunan Science and Technology Press ISBN: 9787511286031 2. Title: Compendium of Materia Medica Symptomatic Medicinal Diet: Millennium Health Wisdom to Prevent Illness (Second Edition) Authors: Xin Hai, Wang Yongrong , Publisher: Banglian Culture ISBN: 9789869305723						

	3. Title: "A Fun Talk on Compendium of Materia Medica: Following Li Shizhen to Collect Herbs Parts One and Two" Authors: Xie Yu, Pei Hua, Publisher: Metropolitan Cultural Enterprise Co., Ltd. ISBN: 9786269780693 4. Title: Nutritional Care for the Elderly; Author: Li Wanping et al.; Publisher: Huaxing, Publishing Co., Ltd.; ISBN: 978-986-194-586-8 5. Title: The Complete Book of Diets for Individuals with Dysphagia; Author: Ichiro Fujishima; Publisher: Shima, Publishing House; ISBN: 978-986-377-334-6 6. Title: Food Processing and Design for the Elderly; Author: Zhang Qingquan et al.; Publisher: Wagner, Publishing House; ISBN: 978-986-362-262-0		
Grading Policy	1. Class Participation in Discussions: 20% 2. Project-Based Writing Report Sharing Assignment: 20% 3. Midterm and final project-based writing (written and oral): 60%	Teaching Method	Discussions and group reports
Radar Chart	Correspondence Between Course Content and Core Competency		
開課後會依據核心能力權重， 由系統自動產生	R1 30% Professional Knowledge in Bioresources R2 10% Planning and Execution of Professional Research R3 15% Innovative Thinking and Independent Operation R4 25% Integration of Interdisciplinary Knowledge R5 10% Social Concern and Applications in BioresourceConservation R6 10% Forward-looking Global Perspective and Teamwork		

Weeks	Course Outline
1	Course Introduction and Global Trends in Geriatric Food Industry
2	Characteristics of Texture-Modified Foods for the Elderly
3	Physiological Changes and Nutritional Risk Assessment in Aging Populations
4	Discussion on Geriatric Food Processing Technologies, Product Development, and Applications
5	Classification and Identification of Common Medicinally Constituted Foods
6	Properties, Flavors, and Pharmacological Effects of Common Medicinal Foods

7	Decoction Methods and Administration Protocols for Medicinal Foods
8	Independent Study / Self-Directed Learning
9	Midterm Examination: Oral/Written Report
10	Interactions and Characteristics Among Medicinal Food Ingredients
11	Five Elements Theory: Zang-Fu Organs, Meridian Circadian Rhythm, and Inter-promotion/Restraint Relationships
12	Applications of Medicinal Foods for Different Zang-Fu Organs
13	Medicinal Foods for Liver Soothing, Vision Improvement, Presbyopia, and Eye Floaters
14	Medicinal Foods for Improving Sleep Quality and Tranquilizing the Mind
15	Medicinal Foods for Strengthening the Spleen and Stomach
16	Group Project: Formulation and Culinary Design of Texture-Modified Medicinal Foods for the Elderly: Guidelines and Recommendations
17	Independent Study / Self-Directed Learning
18	Final Examination: Oral/Written Report

※ “Please Respect Intellectual Property Rights. Do Not Use Illegally Photocopied Textbooks.”

※ This course is in line with the United Nations Sustainable Development Goals (SDGs) as follows: (You can check up to 5 items)

☐ SDG1 No Poverty

☐ SDG2 Zero Hunger

☒ SDG3 Good Health and Well-Being

☒ SDG4 Quality Education

☐ SDG5 Gender Equality

☐ SDG6 Clean Water and Sanitation

☐ SDG7 Affordable and Clean Energy

☐ SDG8 Decent Work and Economic Growth

☐ SDG9 Industry, Innovation and Infrastructure

☐ SDG10 Reduced Inequalities

☒ SDG11 Sustainable Cities and Communities

☒ SDG12 Responsible Consumption and Production

☐ SDG13 Climate Action

☐ SDG14 Life Below Water

☐ SDG15 Life on Land

☐ SDG16 Peace, Justice and Strong Institutions

☐ SDG17 Partnerships for the Goals

☐ None

國立宜蘭大學 115 學年度第 1 學期班級上課時間表

附件二

系所：PBC-生物資源學院碩士在職專班 1 年級

時間		一	二	三	四	五	六	日
08:10 09:00	第一節						鍾曉航 老師 生物資源特論 一 生 221	
09:10 10:00	第二節						鍾曉航 老師 生物資源特論 一 生 221	
10:10 11:00	第三節						許博揚 老師 專題討論一 生 221	
11:10 12:00	第四節							
13:10 14:00	第五節						陳怡伶 老師 農業生技講座 生 221	
14:10 15:00	第六節						陳怡伶 老師 農業生技講座 生 221	
15:10 16:00	第七節						許馨云 老師 食品加工特論 生 221	
16:10 17:00	第八節						許馨云 老師 食品加工特論 生 221	
17:10 18:00	第九節						許馨云 老師 食品加工特論 生 221	陳怡伶 老師 國際農業考察與 研 究 生 221
18:20 19:10	第 A 節					蕭瑞民 老師 創業管理 教 801	生資碩專各教師 碩士論文一 生 221	陳怡伶 老師 國際農業考察與 研 究 生 221
19:15 20:05	第 B 節					蕭瑞民 老師 創業管理 教 801		
20:10 21:00	第 C 節					曹博宏 老師 羊乳保健化妝品 之 開發應用 生 221		
21:05 21:55	第 D 節					曹博宏 老師 羊乳保健化妝品 之 開發應用 生 221		

國立宜蘭大學 115 學年度第 1 學期班級上課時間表

系所：PBC-生物資源學院碩士在職專班 2 年級

時間		一	二	三	四	五	六	日
08:10 09:00	第一節							
09:10 10:00	第二節							
10:10 11:00	第三節							
11:10 12:00	第四節						鍾曉航 老師 專題討論三 生 221	
13:10 14:00	第五節							
14:10 15:00	第六節							
15:10 16:00	第七節							
16:10 17:00	第八節							
17:10 18:00	第九節							
18:20 19:10	第 A 節							
19:15 20:05	第 B 節						生資碩專各教師 碩士論文三 生 221	
20:10 21:00	第 C 節					生物資源學院碩士在 職專班待聘教師 高齡友善質地調整食 品暨藥膳食品特論 生 104	生資碩專各教師 碩士論文三 生 221	
21:05 21:55	第 D 節					生物資源學院碩士在 職專班待聘教師 高齡友善質地調整食 品暨藥膳食品特論 生 104		

生資碩專班 115 學年度第 1 學期 開課課程列表

開課學期	課號	選別	課程名稱	授課教師	學分	上課時間	開課年級	上課時數	演講時數	實習時數
1151	P3BC010003	專業選修	創業管理	蕭瑞民	2	50A,50B	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	2	2	0
1151	P3BC000012	專業選修	羊乳保健化妝品之開發應用	曹博宏	2	50C,50D	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	2	2	0
1151	P3BC110001	專業選修	農業生技講座	陳怡伶	2	605,606	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	2	2	0
1151	P3BC000017	專業選修	食品加工特論	陳淑德，生資碩專各教師	3	607,608,609	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	3	3	0
1151	P3BC010006	專業選修	國際農業考察與研究	陳怡伶	1	709,70A	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	2	2	0
1151	P3BC010003	專業選修	高齡友善質地調整食品暨藥膳食品特論	陳秀玲	2	50C,50D	PBC-生物資源學院碩士在職專班 2	2	2	0
1151	P3BC000007	專業必修	生物資源特論 一	鍾曉航，生資碩專各教師	1	601,602	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	2	2	0
1151	P3BC000020	專業必修	專題討論 一	許博揚	2	603	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	1	1	0
1151	P3BC000027	專業必修	碩士論文 一	生資碩專各教師	3	60A	PBC-生物資源學院碩士在職專班 1	1	1	0
1151	P3BC000022	專業必修	專題討論 三	鍾曉航	1	604	PBC-生物資源學院碩士在職專班 2	1	1	0
1151	P3BC000030	專業必修	碩士論文 三	生資碩專各教師	2	60B,60C	PBC-生物資源學院碩士在職專班 2	2	2	0

國立宜蘭大學 115 學年度課程審查表

102 年 03 月 28 修訂

課程審議單位 <u>生物資源學院碩士在職專班</u> ☒ 學系 ☐ 所 ☐ 中心					日期：115 年 04 月 15 日		
審 查 項 目							
【共同審查事項】					審查結果		院課程委員會審議結果 (預定開會日期)
					符合	不符	
課程 規劃 原則	課程規劃考慮現有資源與辦學理念。(參酌教育目標及核心能力)				✓		
	課程規劃考慮學生能力與需求。(參酌課程地圖與生涯進路圖)				✓		
	課程規劃考慮現有師資背景及未來規劃。(授課科目與教師專長相符程度)				✓		
	課程相關事項提供建議包括學生代表(含畢業校友)及回饋。				✓		
	課程相關事項提供建議包括校外學者專家、產業界代表、雇主及回饋。				✓		
註:上列審查事項如不符合請於下欄中填寫原因							
學生代表(含畢業生)意見					院課程委員會意見		
建議: 1. 115-1 週五時段新開的課程容易跟原本的兩堂課程有所衝突,可能會影響 1 年級原先的課程安排,時間上也比較緊湊,專班週六週五時段專業選修課程的學分數也比較緊湊,要湊滿畢業的 30 學分會有點緊張,是否也能安排週一至週四的時段授課呢? 2. 週六的農業生技講座常有宜蘭在地的參訪行程,有時候來回的時間較長,容易占用到後續食品加工特論的上課時間,是否能將兩堂課對調,這樣同學也比較不容易因餐反安排而在食品特論課遲到。 回應: 1. 新開課程因待聘教師個人的行程安排,僅能安排在週五晚間,專班這邊可以將這門課程調整至 2 年級課表做區分,維持原先 1 年級的教學步調,在選課系統上則開放全年級同學都能直接加選,鼓勵專班學生在專班的年級課表外,也能按照各自的規劃修習專業課程。專班這邊也在持續尋找教師增加課程的多元性及課堂數量,滿足本班學生的課程需求。 2. 週六下午的兩門課程時間安排,本班會再與兩門課的授課教師討論,但直接將兩門課時段對調帶來的改善可能並不大,專班行政端會於學期間持續協助課程時段的調整及調課事宜,以利課程及校外參訪都能順利進行。。							
校外委員(含校外學者專家、產業界代表及雇主)意見					院課程委員會意見		
建議: 生資院碩專班課程規劃多元且符合業界人才需求,可作為企業人才培養、進修之優良方式。下學年新增的課程,也很貼近未來生物資源產業在面對高齡化社會時所需要的相關能力。 回應: 感謝委員的正向回饋,專班會在保持原有的教學品質下,並與時俱進納入更多元的專業課程。							
各系自我改善規劃及尋求外部協助意見					院課程委員會意見		

五系所支援的課程請專班提前排定並與各系主任推派人選及邀請碩專班指導學生的老師來授課。定期召開生資院碩士在職專班課程委員會議。					
承辦人		系(所、中心)主任		院 長	
行政單位回覆意見					
五系所支援的課程請專班提前排定並與各系主任推派人選及邀請碩專班指導學生的老師來授課。定期召開生資院碩士在職專班課程委員會議。 本班很感謝各系長年支援「生物資源特論一、二」專業必修課程，往年慣例是在學期結束後才開始詢問支援教師，在這部份希望能提前至學期末就通知各系，並於開學前確認課系的授課題目，讓學生們能在開學時看到完整課程內容。					

國立宜蘭大學 115 學年度第 1 學期教師開課審查表

附件五

105.09.08 修訂

生物資源學院碩士在職專班		■學系 □所 □中心		日期：115 年 04 月 15 日		
【審查項目】				系所審查結果		院課程委員會審議 (預定開會日期)
				符合	不符合	
教師開課審查	擬新開設之課程是否檢附教學大綱。			✓		
	現有課程以安排專任教師任教為原則，且均已滿足基本授課時數要求。			✓		
	未兼任行政職務之專任教師至少排滿三天為原則。			✓		
	專任教師須符合每學年授課規定，並至少獨力教授一門 2 學分或 2 小時以上課程。			✓		
	專任教師於日間部開設之課程以日間上課為原則。			✓		
	任課教師以不在一天內排課五節以上為原則，但不可分割者最多六節。			✓		
	每日排課總時數(含進修部)不得超過八節。			✓		
	擬兼聘任之新聘教師需通過本校教評會審查通過，續聘教師需通過各院教評會審查通過。			✓		
	請系(所)提供本學期系開設所有課程之時數(不包含通識核心課程，例：國文、英文、英聽、法政思潮學群、多元社會與文化學群、自我發展學群、環境永續學群、文學經典學群、體育及抵充「資訊應用與素養」課程之 2 學分)			日間部		進修部
必修時數				必修 7 時數		
選修時數				選修 13 時數		
註：上列審查項目不符合者請於下欄中填寫原因						
自我改善規劃及尋求外部協助意見						
專班聘任之校外委員為業界及雇主代表，對本班歷屆畢業生綜合能力表示讚許，本班將會持續調整授課內容與時俱進，依據業界及學員需求於下個學年擬開設新興課程。						
承辦人		系(所、中心)主任		院長		

國立宜蘭大學 生物資源學院碩士在職專班

114-1 學期教學分析報告暨教學改善計畫

115.3 教學發展中心

壹、教學評量統計分析

●本分析係以「學生填答課程」為依據，無填答紀錄者不列入統計。

生物資源學院碩士在職專班於 114 學年度第 1 學期「教學評量」五大構面中，最高為「教學態度」(4.84 分)，最低為「教學內容」(4.81 分)；「學生自評」最高為「修習本課程後，使我獲益(4.58 分)，最低除全校普遍偏低之「除上課時間外，我每週花多少時間在本課程」(3.90 分)，次低為「我在本課程的出席率」(4.35 分)。分析結果如下：

表1、填答基本資料

單位		填答 課程數	選課人次 (A)	填答人次 (B)	有效問卷數	填答率 (B) / (A)	整體 平均數
全校	大學部	923	38,569	35,116	34,513	91.05%	4.59
	研究所	212	3,187	2,406	2,394	75.49%	4.66
	整體	1,135	41,756	37,522	36,907	89.86%	4.59
生 資 院	大學部	199	8,108	7,497	7,410	92.46%	4.57
	研究所	78	996	770	765	77.31%	4.57
	整體	277	9,104	8,267	8,175	90.81%	4.57
本 系 所	大學部	-	-	-	-	-	-
	研究所	10	85	57	57	67.06%	4.83
	整體	10	85	57	57	67.06%	4.83

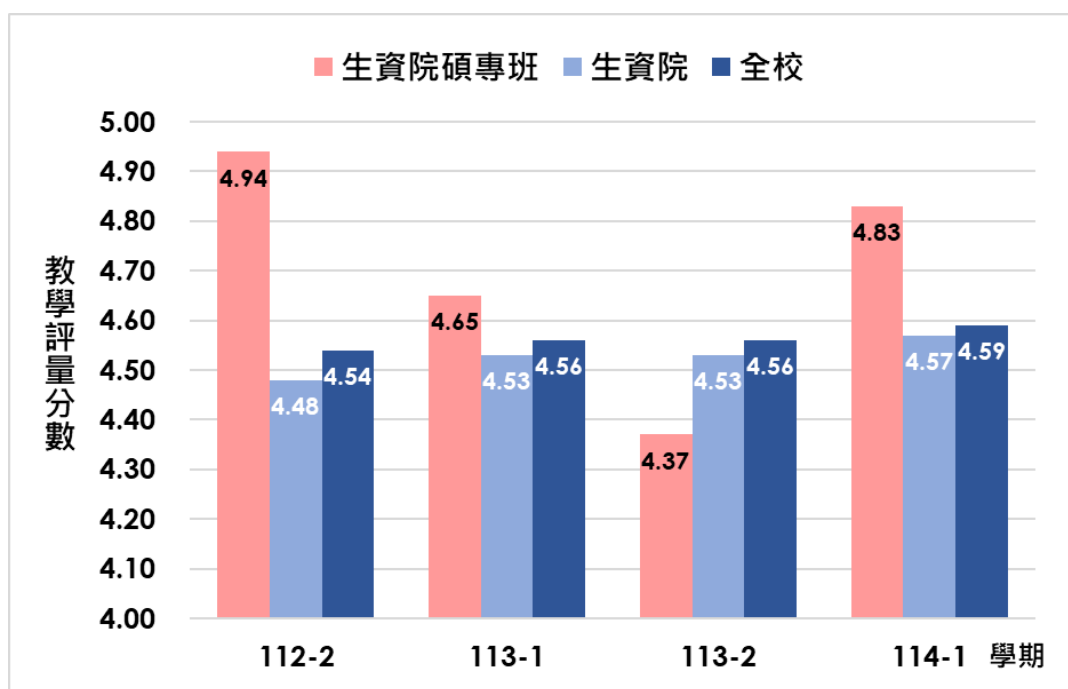


圖 1、生物資源學院碩士在職專班 近兩學年教學評量與院/校平均之趨勢分析

表2、教學評量各題項分數對照表

題項		本所 (A)	本院 (B)	所與院 差異 (A-B)	全校 (C)	所與校 差異 (A-C)
一、教學評量						
(1) 教學 內容	1. 老師能清楚說明教學目標及教學大綱。	4.81	4.58	0.23	4.60	0.21
	2. 本課程教材內容有組織且適切。	4.81	4.57	0.24	4.59	0.22
	3. 老師的授課內容能切中主題，不偏離教學目標。	4.81	4.58	0.23	4.61	0.20
	平均	4.81	4.58	0.23	4.60	0.21
(2) 教學 態度	4. 老師對本課程教學認真負責。	4.84	4.60	0.24	4.62	0.22
	5. 老師不會無故缺課、遲到、早退。	4.86	4.60	0.26	4.64	0.22
	6. 老師留意學生的學習反應，並改善學生的學習困難。	4.83	4.54	0.29	4.57	0.26
	平均	4.84	4.58	0.26	4.61	0.23
(3) 教學 方式	7. 老師能清楚表達授課內容。	4.86	4.56	0.30	4.59	0.27
	8. 老師使用適當教學方法及資源，能引起學生學習興趣。	4.83	4.54	0.29	4.56	0.27
	9. 老師與學生互動良好，能鼓勵學生投入學習。	4.81	4.54	0.27	4.57	0.24
	平均	4.83	4.54	0.29	4.57	0.26
(4) 學習 評量	10. 老師評分方式與標準於事前清楚說明，並能反映學生的學習成效。	4.83	4.57	0.26	4.60	0.23
	11. 老師適時給予學生作業、報告或考試等評量方式，有效掌握學生學習效果。	4.84	4.57	0.27	4.59	0.25
	12. 老師會將各項評量結果告知學生，適時給予意見。	4.81	4.55	0.26	4.58	0.23
	平均	4.83	4.56	0.27	4.59	0.24
(5) 教學 品質	13. 整體而言，本課程的教學品質良好。	4.83	4.56	0.27	4.59	0.24
教學評量平均		4.83	4.57	0.26	4.59	0.24
二、學生自評						
1. 我在本課程的出席率		4.35	4.58	-0.23	4.57	-0.22
2. 除上課時間外，我每週花多少時間在本課程		3.90	2.57	1.33	2.63	1.27
3. 我對本課程(感興趣程度)		4.39	3.92	0.47	3.95	0.44
4. 我對本課程的學習態度		4.53	4.23	0.30	4.22	0.31
5. 修習本課程後，使我獲益		4.58	4.19	0.39	4.20	0.38

題項	本所 (A)	本院 (B)	所與院 差異 (A-B)	全校 (C)	所與校 差異 (A-C)
一、教學評量					
學生自評平均	4.35	3.90	0.45	3.91	0.44

表3、生物資源學院碩士在職專班 114-1學期與前一學年同期教學評量差異分析

可能影響因素	因素類別	114-1(A)		113-1(B)		差異值(A-B)	
		課程數	平均數	課程數	平均數	課程數	平均數
必/選修	必修	5	4.79	5	4.66	0	0.13
	選修	5	4.87	4	4.64	1	0.23
專/兼任	專任	9	4.83	8	4.65	1	0.18
	兼任	1	4.80	1	4.67	0	0.13
一般/實習	一般	10	4.83	9	4.65	1	0.18
	實習	0	-	0	-	0	-

貳、教學改善計畫

項目	教學改善計畫(請以100-500字簡要說明)
(一)教學評量(含質性意見)	本學期整體教學評量平均為4.83分，與113學年相比略有提升，113學年度本班於行政及學生在教學方式及課程進行上多有變動，影響部分評分結果。 針對此情形，本班已與各系授課教師加強溝通並協助調整教學內容與進度，強化課程架構與學生需求的銜接。未來將繼續維持課程及行政上的互動品質。課業上於期中提供個別化回饋，強化案例導向與討論式教學，以提升學生參與度與學習動機。同時持續關注教師與學生間的教學互動情形，建立更開放的意見交流機制，確保教學品質穩定提升。
(二)畢業生流向追蹤	碩專班學生本就是在職身份，取得專班畢業資格2年後，約有1-2成比例會獲得職務升遷，另外也有些畢業同學在取得學位後會另外找尋新的工作職務，或嘗試從事不同領域性的工作，增進自己善於學習的機會。本次的追蹤問卷填答率較低，往後會再加強通知畢業生填答。

依據學生學習成效推動委員會 106 學年度第一次會議紀錄辦理，各單位依「提升學生學習成效管制流程圖」，將上列改善計畫經系務、院級會議討論通過，呈報後請於下表打勾：

呈報層級	系務會議	院級會議
	☐	☐
填報人	單位主管	院級主管