



佛光大學 樂活產業學院 健康與創意素食產業學系
106 學年度第 3 次系務會議 會議紀錄

時間：民國 106 年 10 月 11（星期三）下午 12 時 10 分

地點：海淨樓 M111 會議室

主席：許興家 系主任

出席人員：羅智耀委員、江淑華委員、韓傳孝委員、施建瑋委員(請假)、吳仕文委員、陳拓余委員

記 錄：曾婉婷

一、主席報告：

二、上次會議決議執行情形報告

	決議（結論）	執行情形
1.	106 招生檢討及招生策略建議	已提送相關單位-招生處；並於 9/28 與校長有約檢討。
2.	106 學年度招生檢討方案	已提送相關單位-招生處；並於 9/28 與校長有約檢討。
3.	推選 105 學年度第二學期書卷獎名單	已提送相關單位-學務處。

三、討論事項：

提案一：106 學年度教師系務分工，提請討論。

說 明：1. 教務處調查各系教師系務分工，工作內容含招生業務、課程規劃（課發會）、學生學習輔導及職涯發展、教師專業成長、圖資規劃委員、課外活動輔導（含系學會）、學系網頁規劃，每一個工作項目需推一位主導老師。

2. 上學年度分工名單如下供參考：

工作內容	主要負責教師
招生業務	吳仕文老師、陳拓余老師
課程規劃（課發會）	許興家老師
學生學習輔導及職涯發展	施建瑋老師
教師專業成長	羅智耀老師、楊玲玲老師
圖資規劃委員	江淑華老師
課外活動輔導（含系學會）	韓傳孝老師
學系網頁規劃	羅智耀老師

決 議：

工作內容	主要負責教師
招生業務	江淑華、吳仕文老師、陳拓余老師
課程規劃（課發會）	許興家老師
學生學習輔導及職涯發展	施建瑋老師
教師專業成長	羅智耀老師
圖資規劃委員	江淑華老師
課外活動輔導（含系學會）	韓傳孝老師
學系網頁規劃	羅智耀老師

提案二：樂活產業學院教師升等評量計算標準(草案)，提請討論。

說 明：詳附件一。

決 議：照案通過

提案三：未來學習特色教室構想，提請討論。

說 明：詳附件二。

決 議：

1. 請韓老師、江老師提一構想，並於 10/12(四)繳交。
2. 請吳老師編列巧克力工藝教室預算。
3. 運用海淨樓二樓實驗室做構想並規劃所需設備。

提案四：招生創意影片、簡報計劃書，提請討論。

說 明：詳附件三。

決 議：照案通過。

四、臨時動議

1. 專題製作：(羅智耀老師)

(1) 此門課若未滿 15 人，可開課，但不給鐘點。

(2) 建議：

A. 行政職教師若沒有要超鐘點，掛此門課。

B. 此門課掛每位教師，接貢獻 0.5 鐘點。

2. 實務實習：104 級學生，國外實習意願低；僑生希望可以在國內實習。(江淑華老師)
3. 廚藝競賽：(吳仕文老師)
 - (1) 預計此經費規畫兩項活動：高中職廚藝競賽、教師研習營。
 - (2) 目前規劃，此次廚藝競賽不提供住宿。
4. 招生事宜：(許興家院長)
 - (1) 請招生處提供 105 學年度高中職學校端參訪資料。(婉婷負責)
 - (2) 規劃 106 學年度招生活動。(江淑華老師負責)
 - (3) 請於 10/25(三)前報告招生規劃。

五、散會

佛光大學樂活產業學院教師升等評量計算標準說明（草案）

序	項目	評分指標	比重	項目	分數	備註
A	教師評鑑	最近一次教師評鑑成績	40%	教師評鑑成績	40	採計提出升等時五年內之評鑑成績為原則，若因兼任行政職未有評鑑成績，則採計未兼任行政時之評鑑成績（含新聘教師評鑑成績）
B	教學、服務及輔導績效綜合評比	1. 創新教學方法、配合教學創新政策執行之具體成效、有無教學不力、教學評量成績未達標準之情事。 2. 配合系務發展有具體事蹟者，包括參與系院級會議之積極度、招生投入程度、導生輔導情況。 上述標準由學院明訂。	20%	1. 創新教學	15	檢附佐證資料(創新課程、方法等) 每門課 10 15 分，至多 10 15 分
				2. 擔任校、院、系(所、學位學程、中心)各種會議委員者	5	以學期計/每項 1 分至多 5 分
				3. 招生投入程度	10 15	以次數計(校內每次 1 2 分、校外 2 3 分至多 10 15 分
				4. 擔任校外各行政機關與專業相關之專業服務者	5	以次數計/每次 1 分至多 5 分 建議刪除
				5. 其他輔導事蹟，例如擔任導師、社團指導老師、義務輔導老師等	5 10	以學期計/每項 1 2 分至多 5 10 分
				6. 積極參與學生輔導研習會、導師知能研習營或系所導師會議	5	以次數計/每次 1 分至多 5 分
				7. 其他	10	可以佐證教學、服務及輔導優良事蹟者，每項 2 分，至多 10 分
				本項最高 20 分		
		1. 系/院主管針對教學、服務及輔導表現經評核且教評會審查。 請系級教評會召集人填寫「系/院級教師評審會議審查綜合意見表」	15%	免填		
C	研究績效	1. 包括專書或專書論文、國際期刊、區域	25%	1. 專書或專書論文	15 25	每項 5 分至多 15 25 分
				2-1. 國際期刊	15 25	以篇(次)數計/每篇

評比	期刊、具審查機制公開發行研討會論文、或其他專題計畫等，唯應考量以作品、成就證明或技術報告代替專門著作之教師得以比認之項目與標準。 上述標準由學院明訂。	論文發表於國際索引資料庫 (A&HCI、SSCI、SCI、EI、SCOPUS 等)、臺灣社會科學核心期刊 (TSSCI)、臺灣人文學核心期刊 (THCI) 或本校所訂特色期刊	25	(次) 5 分至多 15 25 分
		2-2. 技能類或專業技術類教師之國際性獲獎，得類推認列		每次 5 分至多 25 分
		3-1. 區域期刊 論文發表於其他索引資料庫期刊	10	以篇(次)數計/每篇 (次) 2 分至多 10 分
		3-2. 技能類或專業技術類教師之全國性或區域性獲獎，得類推認列	10	每次 2 分至多 10 分
		4-1. 具審查機制公開發行國際研討會論文	5 10	以篇(次)數計/每篇 12 分至多 5 10 分
		4-2. 具審查機制公開發行國內研討會論文	5	以篇(次)數計/每篇 1 分至多 5 分
		5-1. 獲科技部或政府機構產學或專題計畫案件	10 25	以件數計/每件 2 5 分至多 10 25 分
		5-2. 獲民間企業產學計畫案件	15	以件數計/每件 3 分至多 15 分
6. 擔任國內外學術成果獎勵或期刊審查委員(或相當職務) 技能類或專業技術類教師擔任國內外技能競賽評審時得類推認列	5	以次數計/每次 1 分至多 5 分		
7. 參與國際會議或研討會(含國內外地區)。 (技能類或專業技術類教師參加國外技能競賽時得類推認列)	5	以次數計/每次 0.5 分至多 5 分		
本項最高 25 分				
D	合計(D=A+B+C)	100%		

各系所特色教室規劃構想

學系(所)名稱：健康與創意素食產業學系

規劃教室名稱	所需設備及用途概述	預算編列
巧克力工藝教室	<p>所需設備： 巧克力切割機、冰箱、大理石桌面、保溫箱、空壓機、微波爐、調溫機、展示冰箱、水槽、攪拌機、食物調理機、冷氣、乾燥機、火爐、置物櫃、巧克力模具 1 批、基本器具 1 批、烤箱、裝潢工程費用…等。</p> <p>用途概述： 依據工商時報「40 億巧克力商機 土洋爭食」報導，「台灣巧克力市場每年以 2 位數的速度成長」，「據台北市糕餅公會的粗估，台灣巧克力市場 1 年至少有 40 億元的商機」，且「國人對於高檔巧克力確實有愈來愈喜歡，而台灣巧克力專賣店也愈來愈多，像 18 度 C 巧克力工房，特殊的口感及經營手法，一年營業額超乎想像，也顯見國人對吃的品味也愈來愈提升」。</p> <p>為提供產業需求及給予學生不同學習面向的發展可能，故開設「健康創意巧克力工藝」選修課程，於課程中讓學生充分瞭解巧克力的種類、產地及操作特性，並運用系統化實務操作教學，建立學習者對於不同巧克力產品之操作能力，於製作調溫巧克力時所需的技巧及基礎原理，並將基礎原理進階變化出不同產品，將所學融會貫通。</p>	請廠商估價中
素食藥膳開發教室	<p>所需設備： 減壓濃縮機、烘箱、分光光度計、冷凍乾燥機、-40°C 冰箱、純水製造機、乾燥樣品保存箱、微量電子天瓶、樣品均質機、桌上型高速微量離心機、電磁加熱攪拌器、樣品震盪器、酸鹼度計、恆溫加熱器、實驗試劑組費用(DPPH, SOD, HO⁻ 抗氧化, 含氮測定試劑組, NO 含量試驗試劑組..)。</p> <p>用途概述： 「藥膳」屬於中醫醫療體系中的療法，其發展自「醫食同源」、「藥食同用」的飲食文化概念。藥膳的應用雖有一套嚴謹的論證辨治法則，而在現今凡事講求數據的科學時代，我們也更應該將藥膳科學化和實體化。運用現今科學儀器，實質測</p>	預估 1,351,000 元 詳細資料 請參考附 件

	<p>定出「藥膳的好壞」，而非理論斷定。</p> <p>現代社會對於自由基有相當了解，以藥膳清除自由基的數據化結果，更可呈現出優劣。植物中許多抗發炎成分，應用在可食用的藥膳中，更可以增加「素食藥膳」的調理身體特性。</p>	
<p>機能性素食藥膳 開發教室</p>	<p>「素食」意即不可添加任何動物性素材，過去由於素食加工品過度依賴食品添加物進行風味與質地的調整，讓素食消費人口為之卻步，同時也增加了素食產品的開發難度。為解決此問題，本計畫擬建置機能性素食藥膳開發教室，運用本土在地食材及天然辛香料素材開發天然調味劑，以營養強化技術提升水耕蔬菜之營養價值，並搭配創意蔬食料理翻轉素食藥膳的刻板印象，以達兼顧健康與美味的主要目標。</p> <p>目標：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 以營養強化技術提升水耕蔬菜，增加素食人口最為缺乏的維生素 B₁₂ 含量。 2. 以本土在地食材開發富含膳食纖維的蔬菜粉。 3. 以植物辛香料開發天然調味劑。 4. 運用本校自有天然野菜，進行素食藥膳食譜開發。 5. 進行藥用植物及辛香料之生理活性試驗(清除自由基試驗、抗菌試驗、減低過敏試驗、抗氧化試驗)及機能性成分分析。 6. 提升學生職場專業知能及競爭優勢。 7. 辦理技術推廣活動，將素食藥膳及相關產品推廣至產業或市場。 <p>效益：</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 開發健康素食新創意，提升學生職場專業知能。 2. 增加產學合作件數，將素食藥膳及相關產品推廣至產業或市場。 3. 拓展產業合作商机，增加學生就業機會。 	<p>2,856,000 (此案來不及送達)</p>

「我愛素食系—招生創意微電影、創意 ppt 競賽」 比賽簡章

一、活動緣起：

由佛光大學健康與創意素食產業學系主辦的「我愛素食系」招生創意微電影、創意ppt競賽，邀請本系師生盡情發揮創意，發想及拍攝本系特色為訴求，並以「佛光大學」延伸劇情，將佛大的校園美景、辦學特色、素食系的優勢透過創意微電影、創意ppt傳達給16歲以上的民眾，以傳遞學校及系內特色，並加強與高中職端的連結。

二、活動主旨：

透過比賽活動，發想並激盪出創意又有趣的招生微電影或 ppt，並讓全系師生共襄盛舉、集思廣益，凝聚全系向心力。

三、參加比賽對象：

- 1.初賽：對創作微電影或創意 ppt 有興趣者，每組最多 3 人，影片製作以 10 分鐘內為限、ppt 張數以 60 張為限，創意微電影或創意 ppt 共取五組入圍複賽(組數不足將取消競賽)。
- 2.複賽：請系上老師票選出前三名最佳創意微電影或創意 ppt。

四、主辦單位

佛光大學健康與創意素食產業學系

五、活動時間地點

- 1.收件截止時間：106 年 12 月 20 日(星期三)17:00 下班前
收件地點：素食系海淨樓系辦曾婉婷助教
- 2.初賽成績公佈：106 年 12 月 22 日(星期五)17:00 素食系 FB
- 3.複賽成績公佈：106 年 12 月 29 日(星期五) 17:00 素食系 FB
- 4.頒獎：107 年 01 月 03 日(星期三)中午 12:00
- 5.活動地點：素食系海淨樓系辦

六、預期效益：

- 1.透過比賽刺激參賽者的創作理念。
- 2.透過活動宣傳及影片曝光、ppt 宣講，增加民眾對素食系的認識。
- 3.藉由參賽者的創意競爭，展示影片編輯及 ppt 設計的多樣風貌。

七、獎勵方式：

於 107 年 01 月 03 日當日公佈招生創意微電影或創意 ppt 得獎名單，第一名-獎金一萬元、第二名-獎金兩仟元、第三名-獎金一千元，及獎狀以資鼓勵。

八、比賽評分標準：

- 1.內容豐富度：50% (須涵蓋本系發展重點、課程特色、大學除了上課，佛大素食系有別於其他學校的特色、福利…運用置入性行銷推廣本系之特色)
- 2.創意及理念：50%

九、報名方式：

報名時間：即日起至 12 月 19 日止，於本系群組下載比賽報名表，檢附招生創意微電影或創意 ppt 電子檔親送至素食系曾婉婷助教即可。

十、備註：

前三名得獎作品需依主辦單位之審查意見進行修正，確認無誤後，始核發得獎者獎勵金。

「我愛素食系—招生創意微電影、創意 ppt 競賽」

比賽報名表

健康

創意

素食

產業

編號：

(組員三人共書寫一份)

姓名		性別	出生日期		身份證字號																
(組長)			年	月	日																
(組員)			年	月	日																
(組員)			年	月	日																
電子信箱 (組長代表)																					
聯絡電話	()	手機																			
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)																					
審核 結果																					