

國立宜蘭大學生物資源學院
103 學年度第 3 次課程委員會會議 紀錄

時間：104 年 4 月 24 日中午 12 時 30 分

地點：生資大樓 2 樓 215 會議室

主席：邱奕志 院長

紀錄：林真朱

與會人員：曹博宏委員、楊屹沛委員、黃中宜委員(陳淑德老師代理)、許秀英委員、郭純德委員、委員、盧秉慧委員(請假)

一、主席報告：略。

二、提案討論

提案一 (提案單位：本院各系、班)

案由：本院各系、碩專班 104 學年度入學學生必選修課程學分一覽表，提請 審查。

說明：1. 依國立宜蘭大學排課施行要點第七點規定：各系(所)、中心每學期課程之開設，須提交系級課程委員會初審通過，再提交院課程委員會複審通過後，提校課程委員會決審。

2. 檢附各系、班課程委員會審查通過之 104 學年度各學制入學學生必選修課程學分一覽表、系級會議紀錄(略)：

系、班	頁碼	系、班	頁碼
生物技術與動物科學系	略	森林暨自然資源學系	略
生物機電工程學系	略	園藝學系	略
食品科學系	略	生資學院碩專班	略

3. 104 學年度各系新增課程共計 9 門，檢附教學大綱(略)：

序號	學系	新增課程名稱	大綱起始頁碼
1	食品科學系	食品企業倫理	略
2	森林暨自然資源學系	木質材料加工與應用	略
3	森林暨自然資源學系	陸域生態調查技術與評估	略
4	森林暨自然資源學系	森林測計學	略
5	森林暨自然資源學系	森林資源監測與經營	略
6	森林暨自然資源學系	木質材料機械性質與檢測	略
7	森林暨自然資源學系	熱帶雨林學	略
8	園藝學系	庭園樹木	略
9	園藝學系	休閒園藝資源評估	略

決議：1. 104 學年度入學學生必選修課程學分一覽表及新開課程大綱修正如下：

- 1) 食品系新開課程「食品企業倫理」之教學大綱請用學校現行格式，並將教學內容週次補足 18 週。
- 2) 食品系大學必修課程學分一覽表說明事項第 4 點，「或校外實習課程」修改為「或本系開設之校外實習課程」
- 3) 食品系大學專業選修一覽表之「食品產業校外實習一、二」在

不影響學程的原則下，請合併為一門 2 學分的課程。「保健生技產業校外實習」請於備註欄加註實習時數共計 160 小時，實驗時數修正為 0。

- 4) 森資系「木質材料加工與應用」、「陸域生態調查技術與評估」、「森林測計學」、「熱帶雨林學」請使用最新版之新開課程教學大綱格式。

2. 通過各系 104 學年度新開課程共計 9 門：

序號	學系	新增課程名稱
1	食品科學系	食品企業倫理
2	森林暨自然資源學系	木質材料加工與應用
3	森林暨自然資源學系	陸域生態調查技術與評估
4	森林暨自然資源學系	森林測計學
5	森林暨自然資源學系	森林資源監測與經營
6	森林暨自然資源學系	木質材料機械性質與檢測
7	森林暨自然資源學系	熱帶雨林學
8	園藝學系	庭園樹木
9	園藝學系	休閒園藝資源評估

3. 各系班 104 學年度入學學生必選修課程學分一覽表修正後通過(附件 1)，續提送校課程委員會審查。

提案二

案由：本院各系、碩專班 104 學年度第 1 學期課程審查表、教師開課審查表，提請 審查。

說明：檢附各系所課程審查表、教師開課審查表(略)。

決議：修正後通過(附件 2)，續提送校課程委員會審查。

提案三

案由：森林暨自然資源學系 104 學年度開設暑期課程案，提請 審查。

說明：1. 擬開設往年已開設之暑假實習課程四門：「林場實習一」、「林場實習三」、「森林與自然資源實務實習一」、「森林與自然資源實務實習二」。

2. 擬新開設暑期課程一門：「熱帶雨林學」，上課地點為馬來西亞。

3. 本案經森林暨自然資源學系 103 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會通過。

決議：1 通過森資系 104 學年度開設既有暑期課程共四門：「林場實習一」、「林場實習三」、「森林與自然資源實務實習一」、「森林與自然資源實務實習二」，續提送註冊課務組續辦。

2. 通過新開設暑期課程 1 門：「熱帶雨林學」，由森林暨自然資源學

系提送校課程委員會審查。

3. 「熱帶雨林學」為森資系配合本校 ISMAT 教卓計畫而開設，至國外移地授課，增加學生國際視野。建議學校本門課程不列入森資系開設時數總量管制。

提案四

案由：生物技術與動物科學系 104 學年度開設暑期課程案，提請 審查。

說明：1. 擬開設課程共計 12 門如下：

- (1)遺傳工程技術（郭村勇老師）- 6/29~7/2
 - (2)蛋白質分離技術（曹博宏老師）- 7/6~7/9
 - (3)基因體操作技術（陳銘正老師+花國鋒老師）- 7/13~16
 - (4)蛋白質體操作技術（陳威戎老師+許惠貞老師）- 7/20~23
 - (5)中草藥生技產品之開發（陳怡伶老師）- 7/27~30
 - (6)實驗動物操作技術（乃育昕老師）建議開在 8 月
 - (7)生技產品創新研發與行銷(1 學分 18 小時)- 7/4(六)~7/5(日)
08:10~18:20，遠距講授課程。
 - (8)生物技術與智慧財產權(1 學分 18 小時)- 7/25(六)~7/26(日)
08:10~18:20，遠距講授課程。
 - (9)校外實習一
 - (10)校外實習二
 - (11)進階校外實習一
 - (12)進階校外實習二
2. 為往年開設課程，因需密集連續實施授課、操作，因此安排於暑期開課。
 3. 本案經 104.4.16 生物技術與動物科學系 103 學年度第 4 次系課程會議通過。

決議：照案通過，提送註冊課務組續辦。

提案五

案由：本院碩專班 104 學年度第 1 學期開設遠距課程案，提請 審議。

說明：1. 擬開設遠距課程 1 門：「生技產業潛力及商機」，主播單位為台灣大學生技中心。

2. 本課程經台大生技中心同意以非同步遠距課程形式由本院碩專班收播。

3. 本案經本院碩專班 103 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會通過。

決議：照案通過，提送註冊課務組續辦。

提案六

案由：森林暨自然資源學系、園藝學系碩士班課程核心能力訂定案，提請審查。

說明：1. 森林暨自然資源學系擬訂定碩士班課程核心能力共計 2 項，並經該系 103 學年度第 2 學期第 1 次課程委員會議通過(略)：

- (1) 具備森林暨自然資源專業知識及實務能力。
- (2) 具獨立自主之森林科學研究能力。

2. 園藝學系擬訂定碩士班課程核心能力共計 4 項，並經該系 103 學年度第 6 次系務會議通過(略)：

- (1) 具有園藝專業研究領域之知能。
- (2) 具有資料蒐集分析與彙整的能力。
- (3) 具有規劃、管理及執行專題研究之能力。
- (4) 具有撰寫專業論文或報告之能力。

決議：照案通過，提送註冊課務組續辦。

提案七

案由：「國立宜蘭大學食品安全與檢驗技術學分學程設置及修習辦法」課程規畫表修正案，提請 審查。

說明：1. 因應食品系 104 學年度部分課程異動，調整本案學分學程之課程規劃，新增 2 門核心理論課程-「食品品質管制」、「膳食療養」；2 門進階技術課程-「食品安全管制系統與實習」、「膳食療養實驗」；1 門基礎專業課程-「食品化學一」。

2. 本案經 104.3.4 食品系 103 學年度第 5 次系務會議通過。

3. 檢附異動後學程修習辦法學程課程規劃表及會議紀錄(略)。

決議：1. 課程規劃表備註欄，應敘明不可分隔課程定義。

2. 修正後通過(附件 3)，由食品系公告實施。

提案八

案由：生物技術與動物科學系專業學分學程辦法課程規劃表修正案，提請 審查。

說明：1. 生動系擬修正生物技術、動物科技、保健產品等三項專業學分學程之課程規劃，擬新增核心選修課程及進階選修課程數目，以降低學生完成專業學分學程的難度。

2. 本案經 104.4.16 生動系 103 學年度第 4 次課程會議通過。

3. 檢附異動後學程修習辦法學程課程規劃表、會議紀錄(略)。

決議：1. 各課程規劃表請加註取得學程需選修之最低學分數相關說明。

2. 修正後通過(附件4)，由生動系公告實施。

三、臨時動議:無。

四、散會(104.3.24 13:00)