

生物產業管理進修學士學位學程113年2月至113年8月份工作報告

一、教學研究

(一)113年2月至113年8月份學者專家演講一覽表

演講人		日期	地點	演講題目
姓名	職稱(服務單位)			
王肇芬	台大農藝系	113.05.14	綜合教學大樓 Y102	阿育吠陀飲食管理

(三) 113年2月至113年8月份學者校外參訪一覽表

課程名稱	日期	地點	內容
養生保健事業	113.05.03.	順天堂藥廠	<ol style="list-style-type: none"> 1. 讓學生瞭解順天堂藥廠從研發、製作到行銷的過程。 2. 中藥成品透過層層嚴格的把關，從原料品管，嚴選中藥材源頭並利用專業儀器(ICP/MS、GC/MS、HPLC)檢測出是否有對人體的有害物質，通過後開始煎煮萃取、濃縮、噴霧乾燥、流動造粒、劑型、成品。這些步驟皆須嚴格把關水量、溫度、濕氣、時間來確保出品的藥效的有效性。 3. 利用現代化的設備檢驗產品批次是否符合標準，保證消費者購買後使用健康，同時對於廠區作業場區域管理的實際概念。 4. 相關保健產品之功能瞭解與品評 5. 鏈結產學界之交流與互動，創造未來合作及人才之培育。
製茶學與實習	113.06.03	竹山遊山茶訪	讓學生看到完整的製茶流程：從茶之栽培管理到採摘及各種的製作工序，同時瞭解國內各個茶產區的特色與產業概況。
製茶學與實習	113.05.19~20	霧峰北溝農場之製茶廠	使學生熟悉茶葉製造之基本原理與作法。

(四)師資

職稱	專兼任	專任	小計	兼任	小計	備註
教授		張淑君	1	王世澤 陳姿伶 謝奇明 鍾燕宜 蔡必焜 黃三元 譚發瑞 李滋泰	8	具有博士學位之專任教師有 2 位 具有博士學位之兼任教師有 22 位 具有碩士學位之兼任教師有 4 位 具有學士學位之專任教師有 位 具有學士學位之兼任教師有 2 位 具有專科學位之教師計有 位
副教授		許奕婷	1	邱國欽 巫嘉昌 黃三光 陳建德 鄧資新 楊育誠 江信毅	7	
助理教授				洪志誠 賴正南 游柏祥 邱琬貽 林宣佑 莊益源 辛坤鎰 陳玉婷 俞克元	9	
講師				藍芳仁 杜蒼林 湯家鴻 李臺強	4	
助教						
合計：專任教師 2 人、兼任教師 28 人，共 30 人。						

(五)學生人數

年級	人數 國籍	大學部			研究所				
		男	女	合計	碩士班		博士班		合計
					男	女	男	女	
一	本國生 (含僑生)	14	19	33					
	外籍生								
二	本國生 (含僑生)	22	24	46					
	外籍生								
三	本國生 (含僑生)	20	14	34					
	外籍生								
四	本國生 (含僑生)	20	19	39					
	外籍生								
五	本國生 (含僑生)	7	1	8					
	外籍生								
合計		83	77	160					

二、精進教學策略

課程精進(多元學習、EMI 教學等)

(一)113學年度新增「特用作物加工製造」課程採用 EMI 課程教學方式，及原 EMI「國際茶葉產銷介紹」課程異動為3學分，吸引更多的國際生與具外語專長的學生修課。透過國際生參賽及逐步採用 EMI 課程教學方式，促進台灣學生與國際學生交流，不僅能協助本國學生拓展思考維度、提升跨文化、語言之交流能力及國際化水平，進一步擴大學生的學習領域及增強其國際觀，未來能夠永續性發展「茶產業人才培育」及因應茶產業在全球貿易金額不斷提升。

(二)將開設專業領域微課程「台灣新式調茶—茶遊世界」，讓具國際行銷領域的教師、業師及專家參與，增加學生跨域和『做中學』的機會，且規劃與其他已開設的2門微型課程，統整「撞遊茶海」微課程。

三、最近半年來重要措施與未來發展重點

(一)113年度執行高等教育深耕計畫第二期【教學創新精進&產學合作連結】計畫，永續性發展「茶產業人才培育」及因應茶產業在全球貿易金額不斷提升，透過產學合作，協助學生從現地的生產與製造，到國際的行銷與推廣，均能學習運用到位。

(二)計畫的亮點特色

本年度計畫目標將以茶及健康產業相關課程之跨域和精進學習為本年度之亮點，包含以下的特色：

1. 導入跨領域（或跨業）之創新創意課程模組：擬規劃開設專業領域微課程「台灣新式調茶 — 茶遊世界」，讓具國際行銷領域的教師、業師及專家參與，增加學生跨域和『做中學』的機會，逐步與其他微型課程進行適當鏈結成為模組化，進而達到深化學習的目的，同時開拓學生未來在外銷的實務能力。
2. 採用 EMI/其他外語課程提高國際交流機會：邀請跨系的教師加上業界專家合作開課跨系的教師加上業界專家合作開課-「國際茶葉產銷介紹」EMI 課程或其他外語課程，邀請國際生與具外語專長的學生修課。舉辦國際茶藝展演的競賽，透過國內、國際生參加大專盃製茶競賽，將促進學生間的交流與互動學習、經驗分享和未來國際間的移動性。
3. 舉辦國際手搖茶創新觀摩競賽：邀請國際師生組隊參加和進行品評，達到結合深化和關懷在地特色以及體驗在國際不同文化下所呈現可能的獨特風味。
4. 導入專家及業界資源：在茶及促進健康產業的相關課程中，邀請專家學者及相關企業主管於課堂上或對全校進行公開演講與經驗分享，帶領學生前往相關企業進行參訪學習與增進互動交流，提供學生自主學習、精進創新學習以及能有效降低學用落差的企業實習機會。

四、其他

本學程學生來自產業界與高中職畢業生各半，目前有二名專任師資：張淑君教授是與生物產業管理研究所合聘，許奕婷副教授是與農藝學系合聘；本學程的授課師資大都來自全院相關系所之支援，期望校方及本院各系所能予以充分支援。