

## 生物產業管理進修學士學位學程112年02月至112年7月份工作報告

### 一、教學研究

#### (一)112年2月112年7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)                |             |                  |                              |
| 詹于慧 | 廠長<br>(金色三麥餐飲股份有限公司)    | 112. 06. 06 | 綜合教學大樓<br>(Y112) | 金色三麥精釀啤酒的奇異世界                |
| 黃文賢 | 總經理特助<br>(萬生科技農業股份有限公司) | 112. 06. 07 | 綜合教學大樓<br>(Y206) | 台灣生物產業的經營策略與實踐<br>-以萬生生計農場為例 |

#### (二)112年2月至112年7月份校外參觀一覽表

| 課程名稱      | 日期          | 地點              | 內容   |
|-----------|-------------|-----------------|--|
| 茶葉品評      | 112. 3. 31  | 茶業改良場凍頂工作站      | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 從茶之栽培管理到採摘及各種的製作工序。</li> <li>2. 學習了解基礎的茶葉產區，品種，與製作技術對應到香氣，滋味，口感特色的差異。</li> </ol>   |
| 養生保健事業    | 112. 04. 24 | 順天堂藥廠           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 讓學生瞭解順天堂藥廠從研發、製作到行銷的過程。</li> <li>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。</li> <li>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。</li> <li>4. 鏈結產學界之交流與互動，創造未來合作及人才之培育。</li> </ol> |
| 有機農場經營與管理 | 112. 05. 06 | 嘉義東石鰲鼓濕地及天田有機農場 | 農場參訪實習 <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 認識有機農場</li> <li>2. 種植體驗</li> <li>3. 有機農業資材製備與農場應用</li> </ol>  |
| 製茶學與實習    | 112. 05. 15 | 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 | 111.05.28~29 | 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。                     |

(三)師資

| 職稱                            | 專任  | 小計 | 兼任   | 小計 | 備註   |
|-------------------------------|-----|----|--|----|--|
| 教授                            | 王世澤 | 1  | 張淑君<br>陳姿伶<br>董時叡<br>鐘燕宜<br>李謀奇<br>謝奇明               | 6  | 具有博士學位之專任教師有 2 位<br>具有博士學位之兼任教師有 17 位<br>具有碩士學位之兼任教師有 5 位<br>具有學士學位之專任教師有 0 位<br>具有學士學位之兼任教師有 2 位<br>具有專科學位之教師計有 0 位 |
| 副教授                           | 陳建德 | 1  | 邱國欽<br>巫嘉昌<br>黃三光<br>許奕婷<br>鄧資新                      | 5  |  |
| 助理教授                          |     |    | 洪志誠<br>賴正南<br>陳玉婷<br>俞克元<br>游柏祥<br>邱琬貽<br>林宣佑<br>莊益源 | 8  |  |
| 講師                            |     |    | 藍芳仁<br>湯家鴻<br>李臺強<br>杜蒼林<br>王如玉                      | 5  |  |
| 助教                            |     |    |  |    |  |
| 合計：專任教師 2 人、兼任教師 24 人，共 26 人。 |     |    |  |    |  |

(四)學生人數

| 年級 | 人數<br>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<br>(含僑生) | 21  | 25 | 46  |     |   |     |   |    |
|    | 外籍生          |     |    |     |     |   |     |   |    |
| 二  | 本國生<br>(含僑生) | 26  | 17 | 43  |     |   |     |   |    |
|    | 外籍生          |     |    |     |     |   |     |   |    |
| 三  | 本國生<br>(含僑生) | 24  | 25 | 49  |     |   |     |   |    |
|    | 外籍生          |     |    |     |     |   |     |   |    |
| 四  | 本國生<br>(含僑生) | 29  | 16 | 45  |     |   |     |   |    |
|    | 外籍生          |     |    |     |     |   |     |   |    |
| 五  | 本國生<br>(含僑生) | 7   | 1  | 8   |     |   |     |   |    |
|    | 外籍生          |     |    |     |     |   |     |   |    |
| 合計 |              | 107 | 84 | 191 |     |   |     |   |    |

二、學術交流(若無某項資料，請刪除該項標題，並依次修改括號內編號。)

三、最近半年來重要措施與未來發展重點

(一)112年度將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

計畫目標將以茶產業國際化為本年度亮點主軸，特色呈現如下：

1. 以微型課程增加跨域實作機會：與從事茶葉外銷的產業及團體合作，導入茶葉外銷主題之業師，開設微型課程讓具國際行銷領域的教師、專家參與，以深化學生外銷實務能力。
2. 採用 EMI 課程提高國際交流機會：邀請授課教師逐步採用 EMI 課程教學方式，邀請國際生與具外語專長的學生修課。並舉辦國際茶藝展演的競

賽，邀請國際生參加大專盃製茶競賽。

3. 舉辦國際手搖茶創新比賽，邀請國際師生為評審

4. 開設主題式國際茶葉研究課程：以自主學習方式，引導修課學生就各國茶飲之生產製造、習俗文化與風味偏好進行研究，並於期末進行專案報告與討論。

#### 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：王世澤教授是與生物產業管理研究所合聘，陳建德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。