

生物產業管理進修學士學位學程113年9月至114年1月份工作報告

114年1月版

一、教學研究

(一)113年9月至114年1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)			
程逸仁	負責人(365藝文中心)	113.11.26	Y203	桃園.陶緣,陶園
黃玉英	負責人(陶叔叔陶坊)	113.12.02	Y203	海洋薰風、葉舞詩篇

(二)113年9月至114年1月份校外參訪一覽表

課程名稱	日期	地點	內容
茶器具特性與製作	113.10.18 113.10.19 113.10.20 113.11.17	黑木陶藝工作坊	工作室參訪提供學生全面的了解陶瓷製作過程及使用器具，能理解不同乾濕度對應不同的操作方法，能在無製作經驗下完成整組茶器具實屬不易，透過此學習更能理解茶器具。
生物產業管理實務	113.12.14	台中市花卉批發市場	1.瞭解花卉如何從產地到市場 2.瞭解如何進行拍賣及成交後的配送 3.瞭解花卉的分級及運送模式 4.認識包裝箱上的代碼意義 5.瞭解蘭花的交易方式 此次參訪提升同學對花卉拍賣市場的理解，也認識產業中的專業的專業與機會。
茶作學	113.12.24	農業部茶及飲料作物改良場中部分場	1.讓對茶作學、製茶相關設備以及茶產業發展有興趣的同學實地觀摩學習。 2.促進本校與茶業試驗單位之交流、合作與互動。

			3.鼓勵有興趣的同學可進一步利用機會(例如:寒暑假)申請可能的實習。

(三)師資

職稱	專兼任	專任	小計	兼任	小計	備註
教授		李滋泰 蔡必焜	2	陳姿伶 王世澤 江伯源 楊上禾 鍾燕宜 黃三元	6	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 17 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 1 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 1 位
副教授				許奕婷 邱國欽 巫嘉昌 黃三光 陳建德 鄧資新 江信毅	7	
助理教授				洪志誠 陳錦木 游柏祥 陳良柏 林幸宜 俞克元 陳玉婷 辛坤鎰	8	
講師				湯家鴻 岳家青	2	
助教						
合計：專任教師 2 人、兼任教師 23 人，共 25 人。						

(四)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)	17	20	37					
	外籍生	0	0	0					
二	本國生 (含僑生)	14	22	36					
	外籍生	0	0	0					
三	本國生 (含僑生)	20	24	44					
	外籍生	0	0	0					
四	本國生 (含僑生)	16	15	31					
	外籍生	0	0	0					
五	本國生 (含僑生)	15	11	26					
	外籍生	0	0	0					
合計		82	92	174					

二、精進教學策略

(一)課程精進(多元學習、EMI 教學等)

1. 113學年度開課「國際茶葉行銷介紹」EMI 課程進行教學，未來仍需再與更多茶課程相關授課教師研商加入推動，期許以自主學習方式，引導修課學生就所學專長，達到預期設定的目標。

2. 113學年度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。

(二)學習成效精進(職涯探討、實習等)

1. 配合「茶作學」、「製茶學與實習」二門茶課程開課教學，每年舉辦製茶競賽已連續辦理四屆，今年於113年10月19-20日二天，回校本部假作物科學大樓舉辦第五屆「2024國大專盃製茶技術競賽」。報名參賽學校有嘉義大學、大葉大學及本校學生等，總共10隊。

2. 配合本學程開授日夜間學生熱愛選修的「茶藝」課程期末學生成果展示，於113年11月3日舉辦「2024國際茶藝展演活動」，隆重地邀請國際大觀人文茶道書院陳玉婷創辦人蒞臨專題講座【品一室風雅】，藉此「茶之道」是生活中的深層領悟與反思，品茶強調人與人之間的互動藝術，重視事茶的精準，而通過茶器的規劃建構飲茶特殊氛圍，唐人斐汶在《茶述》文中曰「茶葉其性精清，其味活潔，其用煩滌，其功致和，參百品而不混，越眾飲而獨高。」強調靜心品味，吸納默讓，而劉貞德則詠嘆茶有十德「以茶散鬱氣，以茶除病氣，以茶養生氣，以茶利禮仁，以茶表敬意，以茶嗜滋味，以茶養身體，以茶驅睡氣，以茶可養志，以茶可行道。」
3. 配合113學年度第2學期將開設專業領域微課程「台灣新式調茶 — 茶遊世界」及執行高等教育深耕計畫—【茶及健康相關產業之人才培育】，於113年12月6日舉辦『2024台灣中區大專盃國際手搖茶創意競賽』活動，計有弘光科技大學、靜宜大學及中興大學等6隊組隊報名參賽，當天非常地感謝本校農資學院黃紹毅副院長、文學院吳政憲院長百忙之中蒞臨指導，特別邀請業界專家廖宜群執行長等4位擔任評審委員，藉此鼓勵未來將投入茶產業鏈的學生，從茶飲文化、創意思維、調茶實力等各項專業層面，全國透過比賽或大展身手、或提升學習興趣，以不同類別的茶葉，創作出令人驚艷與印象深刻的特色茶飲。

三、最近半年來重要措施與未來發展重點

113學年度配合推動領域模組架構計畫，將已開課的五門茶課程：「茶產業概論」、「茶作學」、「製茶學與實習」、「作物品種與育種及特用作物成分與品質」等課程，設置為【茶產業領域模組】，藉由茶產業概論的基礎知識讓學生能獲取茶產業的發展、演變和目前的概況以及結合多元面向上的瞭解，再加入茶作學與製茶學與實習的核心深化與實作課程的導入與訓練後，將能銜接於實務應用課程中對茶樹品種之各種特性及選育方向以及製成各類的茶產品後，充分獲致影響其化學成分和品質之檢測技術與評判方法，聘請國內茶產業各種領域之專家學者教學，提供學生瞭解茶相關產業之基本知識與技能，從原理之認知至實作，培養出茶產業相關人才。

六、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：蔡必焜教授是與生物產業管理研究所合聘，李滋泰教授是與動物科學系合聘；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。