

(六)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	13	30					
	外籍生	0	0	0					
二	本國生 (含僑生)	21	20	41					
	外籍生	0	0	0					
三	本國生 (含僑生)	19	26	45					
	外籍生	0	0	0					
四	本國生 (含僑生)	17	14	31					
	外籍生	0	0	0					
五	本國生 (含僑生)	8	6	14					
	外籍生	0	0	0					
合計		82	79	161					

二、精進教學策略(若無某項資料，請刪除該項標題，並依次修改括號內編號。)

(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. 如何在教學工具應用使得教授專業知識與問題分析/邏輯推理得以不受影響實在有必要想辦法精進。配合本學程所面臨問題與挑戰，本學程學生在未來職場上使用 AI 工具於工作環境解決問題也將日增，在教學內容上有必

要與時俱進，因此本年度高教深耕計畫擬強化本學程在課程教授內容設定上，強化課程設計與 AI 工具應用學習，如何透過 AI 工具加乘自主學習、提升問題提問技巧、有效獲得解答並有能力判斷結果可應用性。

- 2.本學程將在2025年10月舉辦「2025香溢百年紅韻台灣—阿薩姆紅茶百年傳承暨全國聯合製茶大賽(國際性團體競賽)」，透過活動舉辦不僅能引發生管學程學生對於製茶競賽的自學動機，同時也引發外系所以及外校系所之自學動機，因此本學程將透過舉辦活動能有更廣範圍的引發學生自學動機。

四、最近半年來重要措施與未來發展重點

將在2025年10月舉辦「2025 香溢百年 紅韻台灣—阿薩姆紅茶百年傳承暨全國聯合製茶大賽(國際性團體競賽)」，屆時將邀請茶產業相關業者到校設攤與推廣，在茶產業裡有製茶機器的設備廠商、建造廠房業者、產品包裝廠商、茶農、製茶加工廠(如:華剛茶業、成富製茶廠、仲圖茶業、嵩茗茶業等)、手搖茶飲品牌(如:日出茶太、貢茶、一頁茶等)、茶器具廠商、茶展演業者、茶業種苗廠商、觀光休閒農場與茶文館、茶葉品牌業者(如:天仁、阿華師、台灣農林、曉陽茶行貿易等)，此一製茶競賽已經不是單純製茶競賽，已經將維度擴大整個茶產業的上中下游，讓產學合作連結發揮最大化。

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。