

生物產業管理進修學士學位學程114年7月至114年12月份工作報告

114年11月版

一、教學研究(若無某項資料，請刪除該項標題，並依次修改括號內編號。)

(一)114年12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)			
謝志豐	總經理	114/12/09	綜合教學大樓 Y203	「陶藝釉色的表現」

(二)師資

專兼任 職稱	專任	小計	兼任	小計	備註
教授	陳姿伶	1	張淑君	5	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13位 具有碩士學位之兼任教師有3位 具有學士學位之專任教師有0位 具有學士學位之兼任教師有1位 具有專科學位之教師計有0位
			王世澤		
			江伯源		
			鐘燕宜		
			蔡必焜		
副教授	鄧資新	1	邱國欽	6	
			許奕婷		
			巫嘉昌		
			陳錦木		
			黃三光		
助理教授			陳建德	6	
			陳玉婷		
			林幸宜		
			陳良柏		
			俞克元		
		劉千如			
		楊承賢			
合計：專任教師 2 人、兼任教師 17 人，共 19 人。					

(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)	16	10	26					
	外籍生								
二	本國生 (含僑生)	19	14	33					
	外籍生								
三	本國生 (含僑生)	17	19	36					
	外籍生								
四	本國生 (含僑生)	19	22	41					
	外籍生								
五	本國生 (含僑生)	11	9	20					
	外籍生								
合計									

二、精進教學策略

(一)課程精進

持續開授 EMI「國際茶葉產銷介紹」課程，藉此吸引更多的國際生與具外語專長的學生修課；亦廣宣暨鼓勵修課的國際生參加製茶競賽，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)產學合作連結

本學程於2025年10月25-26日二天舉辦「上賓之禮.傳香千里-台灣茶工藝發展國際交流活動暨興大盃全國製茶技術競賽系列活動」，邀集多家茶行、製茶廠與自然農場及本校農業暨自然資源學院附屬單位與大葉大學及在地農會、順天堂製藥、公益團體計35攤參與共襄盛舉展場，呈現台灣茶產業的多

元面貌，涵蓋茶文化傳習、茶染工藝、蔬果花藝及陶藝手作，展現茶的美學與生活藝術，匯聚產學研與地方特色，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。

三、最近半年來重要措施與未來發展重點

從今年4月起開始籌備及規劃舉辦的「上賓之禮.傳香千里-台灣茶工藝發展國際交流活動暨興大盃全國製茶技術競賽系列活動」，至10月22日前召開近10場的籌備會議，動用近30名人力協助活動事宜，終於在10月25-26日二天圓滿完成活動，參加民眾近3百人，旨在以茶為媒，串聯茶農、製茶師、學者、品牌、青年與國際友人，展開一場跨越地域、跨越世代的交流盛會。透過全國製茶競賽、茶藝展演、國際論壇、食農教育、互動體驗與市場展攤等多元形式，展示台灣茶的精湛工藝與文化價值。

本活動的發起，不僅是為了傳承技藝、提升產業競爭力，更希望搭建一個讓世界看見台灣茶的舞台，讓台灣茶走向國際，讓國際友人走進台灣。無論是資深茶人或新生代青年，皆能在活動中共學、共創、共享，為台灣茶業開創新局，傳香千里。

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：陳姿伶教授是與生物產業管理研究所合聘，鄧資新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。