



# 教育部「精準健康產業跨領域人才培育計畫」

## 食品創新領域 教學推動中心

### 111年度成果發表暨教學交流觀摩會簡報

- 日期 : 112年1月13日
- 計畫執行單位 : 國立臺灣海洋大學海洋中心
- 計畫主持人 : 吳彰哲 特聘教授兼系主任
- 協同主持人 : 宋文杰 教授兼副學務長
- 協同主持人 : 張正明 副教授
- 計畫總顧問 : 蔡國珍 校長特助

# 大綱

1

年度績效指標達成率

2

「產產學」合作機制平台具體成效

3

國際合作平台具體成效

4

計畫成果亮點 (OKR)



# 參與學校特色

## 國立臺灣海洋大學(中心)

整合跨領域師資，結合先導基礎食品專業加工、食安及前瞻食品數位科技關鍵技術。推動食品創新及跨域之國際行銷與創業。

## 國立嘉義大學

著重生技智財權及移轉、精準營養及食品物流管理、加工、數位行銷及VR科技應用。

## 國立臺灣大學

著重創新食品、食品加工、預防醫學及運動營養等四大面向。

## 國立屏東科技大學

著重食農教育、機能性食品、智慧產業與食品安全。

## 東海大學

著重智慧增值創業、運動與營養、智慧食品智能化、生產管理及銀髮族精準營養與代謝。

## 國立金門大學

著重農業加工增值與行銷，結合生物機電工程技術、食品加工、管理及行銷於產業之應用。



	總開課數						預估 修課 總人數	實際 修課 總人數	達成率%
	跨領域 課程 (含遠距收播)	講授 課程	實作 課程	國內產業 實習 課程	國際產業 實習 課程	創新創業 課程			
海洋大學 (推動中心)	4	5	1	1	0	2 (跨領域1門 ，講授1門)	350	622	178%
嘉義大學 (夥伴學校)	2	4	1	4	0	1	160	167	104%
臺灣大學 (夥伴學校)	2	4	1	1	0	1 (跨領域1 門)	220	347	158%
屏科大 (夥伴學校)	2	4	1	2	1	1	240	367	153%
東海大學 (夥伴學校)	2	5	0	1	0	2	180	280	156%
金門大學 (夥伴學校)	2	4	1	1	0	1	200	327	164%
總計	14	26	5	10	1	8	1350	2110	156%

## 111年度總績效(KPI)

績效項目	預期 績效	111 總績效	海洋 大學	嘉義 大學	臺灣 大學	屏科大	東海 大學	金門 大學
<b>1. 人才培育成效</b>								
大專培育總人次	820	1424	324	217	65	311	226	281
博碩士培育總人次	550	595	232	40	145	105	28	45
博士後、教師(可含高中職老師)、醫師及業界工程師、主管及非主管(在職培訓)人次	240	306	65	27	134	20	26	34
導引培訓產業需求高階人才每年順利至產業界人數	14	16	8	2	1	3	1	1
培訓臨床、法規、國際行銷等跨領域人才(on the job training)人次	6	10	0	4	2	2	1	1
<b>2. 師資能量之建立</b>								
引進國際師資總人次	5	16	4	2	4	3	1	2
國際師資教學時數	25	32	8	4	7	10	2	1
引進業界師資總人次	100	273	19	58	21	39	86	20
業界師資教學時數	400	775	163	167	68	113	172	92

## 3. 產學合作教學之推動成效

赴國內業界實習總人次	70	200	21	19	8	111	21	20
赴國際業界實習總人次	-	3	0	0	0	0	3	0
赴業界見習總人次	100	387	18	199	63	15	58	34
與業界合作實習家數(跨領域)	8	77(4)	16(2)	10(2)	7	30	9	5
與業界合作見習家數(跨領域)	12	26(7)	2(1)	8(6)	5	4	3	4

## 4. 交流與研習活動辦理之效益

國內研討會辦理次數	3	13	3	1	3	2	4	1
國內研討會參與總人次	300	1471	507	129	251	112	399	73
國際學術活動辦理次數	2	7	1	2	2	2	0	0
國際學術活動參與總人次	100	886	266	245	266	104	5	0
辦理國內競賽、發表會場次	2	6	1	1	1	1	1	1
辦理國內競賽、發表會參與總人次	-	464	72	6	266	60	30	30
辦理國際競賽、發表會場次	1	2	0	2	0	0	0	0
辦理國際競賽、發表會參與總人次	-	8	0	8	0	0	0	0

## 5. 發展持續改進教學機制之效益

建構教學回饋機制課程門數	12	47	10	8	8	5	7	9
遠距教學(含數位課程、磨課師等課程)門數	8	18	8	2	2	2	2	2

## 6. 引導或普及該領域之創新觀念或知識

因計畫執行所促成之出版專書冊數	1	全球化保健食品開發與認證實務專書撰寫中 食品產業創新與智能化技術應用專書總辦審核中						
建立相關領域資料庫及網站個數	2	9	2	1	1	1	2	2
辦理成果展或相關交流場次次數	3	12	2	1	5	1	3	0

## 7. 教師團隊發揮之綜效

跨領域/跨組織	教學研究團隊總數	10	38	10	5	6	3	8	6
	參與教師總數人次	100	182	23	53	20	55	16	15
	開課總門數	38	46	9	6	6	11	7	7

## 8. 藉由法人、園區、地方政府與業界合作

與法人、園區或地方政府合作案件數	7	34	15	10	11	2	5	1
與法人、園區或地方政府建立常態合作，促成學校轉型(全程)每校至多只轉型一次	-	0	0	0	0	0	0	0
與產業合作案件數(在職培訓產業菁英)	10	101	34	12(2)	13	1	40	1
藉由人才培訓促成產業升級或轉型(全程)	-	1	0	1	0	0	0	0

## 9. 前瞻性、先導性課程或學程之成效

開設創新或前瞻課程門數	2	28	9	6	2	1	1	9
開設跨數位科技領域課程門數	2	12	4	2	2	0	2	2

## 10. 創新創業人才培育成效

開設創新創業團隊培訓課程門數	2	7	2	1	1	1	1	1
參與創新創業培訓課程學員人次	100	321	163	32	43	30	22	31
培訓創新創業團隊數	3	13	3	2	2	2	3	1
創新創業培訓輔導人次	-	231	175	8	10	10	22	6
成立精準健康產業新創公司(全程)	-	0	0	0	0	0	0	0

## 11. 前瞻科技人才培育與學產研鏈結

建立ICT與生醫或ICT與生農之「產產學」合作機制平臺	1	4	1	1	1	0	1	0
建立跨國人才培訓之國際合作平台	1	4	1	1	1	1	0	0

# 「產產學」合作機制平台具體成效

## 食品創新領域-與ICT/IOT合作相關單位佔總合作單位共48%

聯華製粉食品股份有限公司、中華海洋生技股份有限公司、杏輝醫藥集團、太陽生鮮農產股份有限公司、葡萄王生技股份有限公司、台北榮總、台美檢驗科技股份有限公司、適勤科技股份有限公司、德本資訊平台股份有限公司、華碩電腦股份有限公司、永聯物流開發、威肯資訊管理顧問公司...等。

食品工業發展研究所、金屬工業發展中心、水產試驗所、中華穀類食品工業技術研究所、台灣優良食品發展協會、財團法人資訊工業策進會、衛生福利部食品藥物管理署、台灣經濟研究院...等

喬治亞大學食品科技學系、日本愛媛大學大學院農學研究科、考納斯理工大學食品科學系、國立中興大學生物產業機電工程系、國立台北科技大學電子工程系、國立政治大學法律學系、中國醫藥大學公共衛生學系、國立臺灣大學生化科技學系、國立台灣大學研究發展處產學合作總中心...等



### 58%

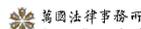
產業界與跨領域產業

### 15%

法人與政府單位

### 27%

學校(含跨校及跨系)



# 「產產學」合作機制平台具體成效-合作意向書

台灣罐頭食品工業同業公會、冷凍水產公會、台灣冷凍肉品工業同業公會、台灣漁業經濟發展協會...等

產業公協會

01

ICT/IOT  
產業

02

適勤科技股份有限公司、安立琦科技股份有限公司、德本資訊平台股份有限公司、元逸科技股份有限公司...等

新光醫院、台灣檢驗科技股份有限公司、3M-台灣明尼蘇達礦業製造股份有限公司、達明機器人股份有限公司、紐西蘭商奇異國際有限公司台灣分公司...等

其他

06

製藥保健  
食品

03

葡萄王生技股份有限公司、杏輝醫藥集團、圖爾思生物科技股份有限公司、集品生物科技股份有限公司...等

食品製造業

05

官方研究  
機構

04

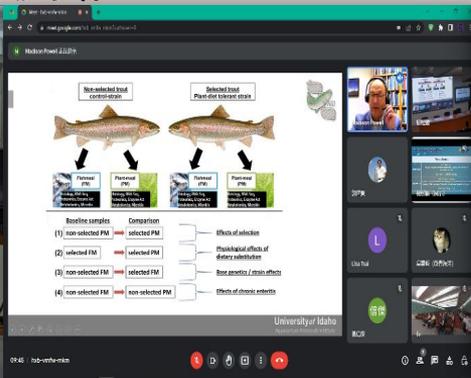
水產試驗所、財團法人國家衛生研究院...等

大成長城企業股份有限公司、高慶泉股份有限公司、妙見食品股份有限公司、愛之味股份有限公司...等





- ◆ 本年度課程導入**2位國際師資**，授課時數**4小時**。
- ◆ 辦理國內研討會「**數位科技應用於食藥生技的發展趨勢**」，邀請印度籍講者雪必兒 (Shabbir Syed Abdul)教授(台北醫學大學)，分享「Application of Artificial Empathy-based Nutrition self-management」主題。
- ◆ 辦理國際研討會「**水產智慧養殖及加值應用國際研討會**」，由美國籍講者Matt Powell教授(Aquaculture Research Institute, Department of Animal, Veterinary and Food Sciences, University of Idaho)和日本籍講者Kodai Fukunaga助理教授(Co-Creation Management Department, Organization for Research Promotion, University of the Ryukyus)進行大會特別演講，此研討會共**184人**參與並有兩個主題的**英文海報論文發表**。另與日本香川大學及泰國清邁大學聯合舉辦**2022 SDGs三校聯合線上研討會：可持續發展性與健康**，61名來自三校的教師和學生參加此研討會。通過兩次國際學術交流活動的辦理，促進了不同國家、單位及領域間的交流，也提升了食品科技領域人才的素養。
- ◆ 本校創新創業團隊“**小陳lab**”，於8月參加2場國際創新創業競賽：「**2022上海海峽兩岸青年創業大賽**」和「**第八屆中國國際“互聯網+”大學生創新創業大賽**」。「**2022上海海峽兩岸青年創業大賽**」自627個創新創業計畫中脫穎而出進入前80強參加複賽。



# 國際合作平台具體成效-國立臺灣大學;國立金門大學

## 國立臺灣大學

和林育蔚博士( Bioengineering Manager, Esco Aster Pte. Ltd., Singapore)簽訂跨國產學合作

參與亞洲生物技術聯合會區域研討會, 邀請Faculty of Engineering, Kyushu University Department of Applied Chemistry/Professor講題(Enzymatic Protein Lipidation for Biomolecular Engineering at Biointerfaces); Aligarh Muslim University Interdisciplinary Biotechnology Unit/Professor(講題 Current Therapeutic Strategies for Amyloid Inhibition)進行演講。

## 國立金門大學

**The 13th AFOB Regional Symposium (ARS 2022)**  
Bringing the next biotechnologies to life.

**TOPIC**

- Applied and Environmental Microbiology
- Synthetic Biology & Protein Engineering
- Bioprocess & Bioseparation
- Tissue Engineering & Nanobiotechnology
- Health Food and Microbiota

DEADLINE	April 30	April 30	May 20	May 31
Early Bird				
Abstract submission				
Revised abstract				
Online Registration				

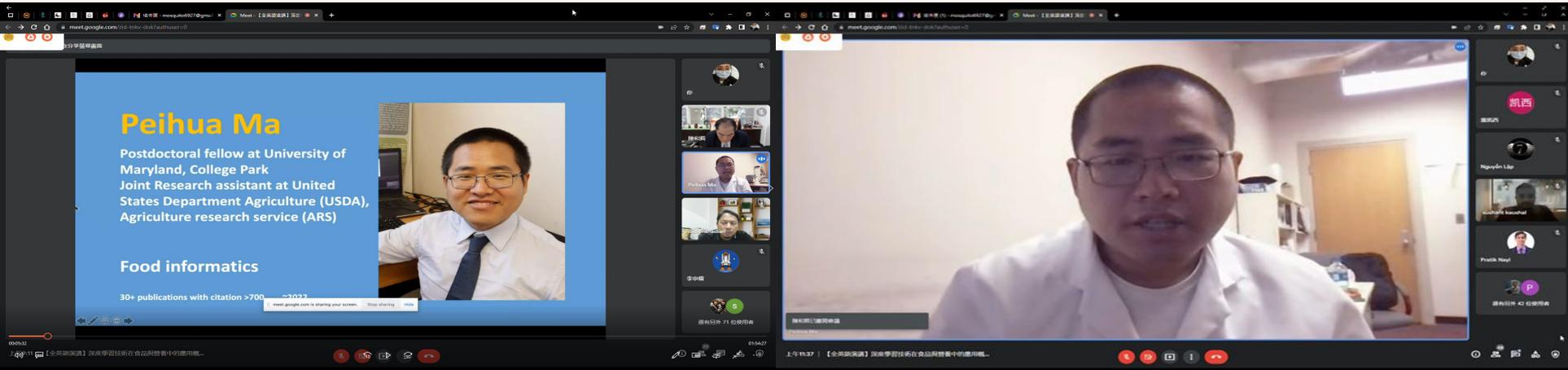
**DATE** June 25-27, 2022  
**VENUE** National Quemoy University, Kinmen, Taiwan  
**TOUR** Visit of Kinmen Kaoliang Liquor Manufacture Company

**ADVISOR** [Logos: AFOB, IBC, etc.]  
**HOST** [Logos: NQU, etc.]



本計畫協同持人陳和賢教授已借調教育部中華民國駐胡志明辦事處，未來持續媒合本校學員參與海外實習。

全英語線上演講：深度學習技術在食品與營養中的應用概述



2022農食材產業與食品安全國際研討會



## 歷年創業團隊追蹤輔導：

### 1. 國際精準保健營養食品展\_桓康生醫

- ◆ 由推動中心主辦，邀請夥伴學校及相關推薦企業共同參與，下午邀請桓康生醫王俊傑總經理進行技術發表，桓康生醫今年於台南善化廠設立全新自動化廠區，將科技引進食品保健業以提升生產效率。

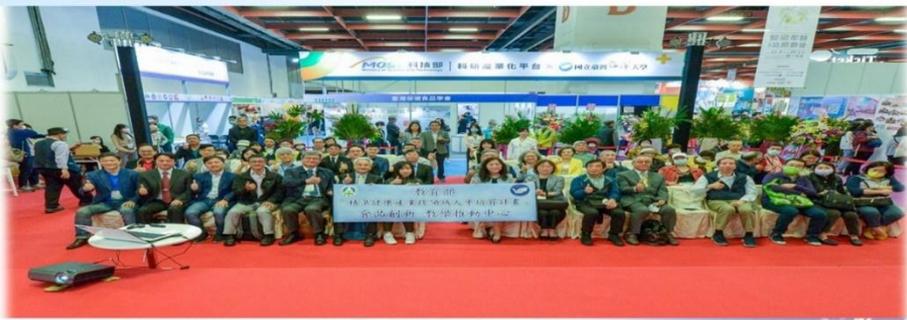
### 2. 亞洲生技大展\_艾博生技抗體

- ◆ 艾博生技抗體受邀參與東海大學於台北南港展覽館2022年亞洲生技大會暨展覽的攤位展出，並藉由本校畜產與生物科技學系特聘教授謝長奇發表其羊駝生產單域抗體運用於分辨新冠病毒、A型及B型流感與呼吸道融合病毒的快篩試劑成果，展現東海產學研發之實力。食科系暑期實習前往日本鳥取大學。
- ◆ 東海大學食科系日前重啟睽違兩年的海外異地教學活動，由食科系副教授何若瑄帶領大四與碩士班學生至日本，拜訪姊妹校國立鳥取大學並進行異地教學及學術交流。



## 計畫亮點OKR-海洋大學 食品創新領域啟動儀式

- ◆在台北世貿辦理大型展覽『台北國際精準保健營養品展』及研討會『國際保健食品產業新趨勢論壇』，並舉辦『精準健康產業跨領域人才培育計畫』食品創新領域啟動儀式。



## 計畫亮點OKR-海洋大學

## 產業實習課程執行現況

◆實習人數共23位學員

◆其中有6位學員於此次實習前已在「統皓食品股份有限公司」實習5個月。

林○承

何○瑜

薛○瑜

張○翰

焦○鴻

姚○均

二次實習

51

屬性	實習單位	時間	人數
中央及地方政府單位	中央研究院	2個月	1
	水產試驗所(總辦)	2個月/2年	3
	水產試驗所(澎湖海洋生物中心)	2個月	2
	衛生福利部食品藥物管理署	1年	1
財團法人單位	食品工業發展研究所	2個月	1
ICT/IOT產業公司	德本資訊平台股份有限公司	2年	1
	關貿網路股份有限公司	2年	1
食品產業公司	統一超時代股份有限公司	2個月	2
	旺默食品企業股份有限公司	2個月	2
	欣光食品股份有限公司	2個月	2
	鼎耀食品股份有限公司	2個月	2
	豐盈股份有限公司	2個月	1
	阿默蛋糕	1個月	1
其他	三叔公食品股份有限公司	2年	1
	川家品質驗證顧問股份有限公司	2年	1
	北部冷凍食品工業股份有限公司	2年	1

## 計畫亮點OKR-海洋大學 大學鏈結產業商機○系列

2022研 發科技成果論壇 產學媒合

◆共147人參加

- ◆活動時間：11/10/21  
◆活動地點：國立臺灣海洋大學

- ◆主辦單位：  
◆教育部「精準健康產業跨領域人才培育計畫」  
◆國立臺灣海洋大學海洋中心  
◆國立臺灣海洋大學產學營運總中心  
◆協辦單位：  
◆國立嘉義大學生命科學院  
◆國立臺灣大學食品科技研究所  
◆國立屏東科技大學農學院  
◆東海大學食品科學系  
◆國立金門大學生物科技暨健康產業研究中心



## 計畫亮點OKR-海洋大學

推廣課程-非夥伴學校收播中心四門數位科技跨領域高階課程

靜宜大學	國際食品產業智能化發展實務
	人工智慧化的食品安全管理
	全球化保健食品開發與認證實務
國立高雄科技大學	國際行銷與跨域創業
	國際行銷與跨域創業
國立澎湖科技大學	人工智慧化的食品安全管理





## 與數位科技 產業合作

### 課程規劃/授課

開設跨數位科技領域課程 3 門，導入與數位科技相關學界及業界師資 21 人次，授課時數 69 小時，培育學員 90 人次  
讓學員學習跨領域知識與技能

### 參與配套活動

邀請與數位科技相關的專家學者參與配套活動  
舉辦 3 場跨數位科技領域學術活動，共計 380 人次參與  
讓學員了解數位科技應用於食品生技產業的趨勢，促進人才的國際鏈接，提升素養並有助於職業規劃

### 實習/參訪/見習

### 實習/參訪/見習

與 12 家與數位科技相關業界或導入數位科技的業界單位進行實習/見習/參訪的合作，共 185 人次參加見習/參訪  
增加對課堂所學的理解，認識企業/法人單位，了解產業最新趨勢；認識工作的內容與挑戰，提供業界選才機會

### 產產學合作

建立產產學跨領域聯盟，與 11 家單位簽訂合作意向書，通過聯盟培育發展 VR 教材的種子教師和業界學員，逐步將 VR 教材導入食品生技產業；推動產產學合作，協助地方食品產業開發鳳梨果品自動化分級設備，開發個人化健康管理產品，或將區塊鏈技術導入食品產業的品保和品管環節。同時在產學合作計畫下指導學生參與研發、學習相關技術，並將人才導入企業，促進產業的技術升級

111年計畫針對「**食品安全與品管研發創新領域**」以及「**精準營養及健康促進創新**」兩大主題，分別在7月與8月規劃出4門講授課程(包括:創新食品供應技術、新穎食品加工技術與應用、預防醫學與養生保健、運動營養與體適能)、1門實作課程(感官能力探索與品評介紹)及1門產業實習課程(食品科技實習)，報名人次達**347**人次學員，修課人數均高於預期，共培育大專生65人次、碩博士145人次，**博士後、教師、醫師及業界工程師、主管及非主管共計136人次**，**碩博士生及產業界之高階人員參與數高為其亮點。**

正在發言：沈立言 (主持人), 沈立言 (共同主持人)

沈立言 主持人

沈立言 (共同主持人)

郭旭廷 至所有人： 下午 3:42  
歸經濟老師再說明一次

李素卿 雙翼食品 至所有人： 下午 3:43  
請問茯苓茶的茶是指一般的紅茶或綠茶都可以嗎？

郭旭廷 至所有人： 下午 3:44  
心經是療效發生在心臟處嗎？

劉之鈺 (匯生技) 至所有人： 下午 3:44  
請問教授 這些養生食療方 適合長期吃嗎？

高許定-福帝健康管理顧問公司 至所有人： 下午 3:45  
沈教授好，請問中醫有酸鹼體質之分？

高許定-福帝健康管理顧問公司 至所有人： 下午 3:49  
另外請問教授，乳癌引起的淋巴腫(手臂)，是否適合的食療？

廖桂玉/黑松 至所有人： 下午 3:50  
謝謝老師

聊天

沈教授，講得很好！

廖桂玉/黑松 至所有人： 上午 11:56  
請教老師，天麻水萃取是取塊莖？帶皮嗎？老師的發表功效實驗來說一天食用量(人)多少？

李素卿 雙翼食品 至所有人： 上午 11:59  
老師請問天麻會那些體質的人不適合食用

廖秋暉 至所有人： 下午 12:00  
天麻+川芎，藥膳常用方

洪子怡/食科所新生 至所有人： 下午 12:00  
想請問教授，剛剛有一個老值實驗有關於天麻水萃物降低震擊情形，將老鼠放入水中數察其三階段的时间長短，並以最後一階段(手脚不動、僅鼻子露出水面) 做為震擊情緒的指標，想請問為何可以這個階段作為指標呢？請問會不會因體力好或受影響而不單為心理因素呢？

HSU-TING KAO 至所有人： 下午 12:02  
沈教授好，謝謝您精彩內容知識專業的分享，受益良多！

廖桂玉/黑松 至所有人： 下午 12:03  
謝謝老師

傳送： 所有人

在這裡輸入聊天訊息

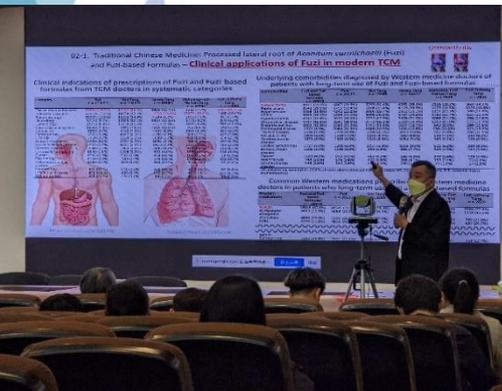
廖桂玉/黑松 至所有人： 下午 1:45  
請教老師~有種說法，吃人參喝人參茶，不能吃菜頭(白蘿蔔) 這種說法正確嗎 (若可以 需要相爾多久?)

廖桂玉/黑松 至所有人： 下午 1:48  
加米酒/紹興/高粱酒酒精的熬湯，有加速"萃取"漢方精華嗎

廖桂玉/黑松 至所有人： 下午 2:24  
請教老師，"提供食品原料使用之中藥材品項表"有許多漢方中藥材在第二類 (更新日期1100204)，例如人參、決明子、當歸、黃耆、天麻等都有限制食用量，對漢方飲品與保健產品開發受限，有甚麼方法可應對或解決？

## ◆ 與嘉義大學合辦2022數位科技應用於食藥生技的發展趨勢產業論壇

人工智慧導入食品生技產業的研發，已成為食品生技業者在尋找替代性素材、轉型傳統食品製造進入科學化管理、個人化健康飲食提供精準預測工具發展等的趨勢。為打破在地業者地緣限制，快速了解數位科技應用於食品生技領域發展的趨勢，提供業者與領域內專家學者合作機會以加速數位科技導入生技領域的機會和途徑，並提供相關系所學生在學期間了解跨領域應用最新的動態從而掌握產業實務人才的需求方向，本次論壇擬邀請國內相關產業專家學者及在地業者進行相關議題討論，藉此建構地方產業與領域專家學者在智慧化食品生技相關產業的對話平台，也提供在校學生直接面對產業及領域專家的機會並透過產官學的交流促進食品、農業與醫療生技透過智慧科技提升產業競爭力及永續發展。



## 建立ICT與生農之產產學平台：與宜農生技合作之項目及效益

- ◆ 開發一套軟糖智能篩檢整合系統的自動化設備。
- ◆ 因智能品檢自動化，節省 3 位生產人力成本。
- ◆ 透過與學界合作開發軟糖智能品檢系統之技術移轉，培訓內部人才3位為智慧化團隊小組種子成員，提供14小時AI人才培育課程。
- ◆ 持續建立光學檢查品檢資料庫外，並須進行系統必要之優化及改善。
- ◆ 自動檢查可視化、數據化的統計結果回饋，達成公司欲轉型為數位及智慧化之管理目標。

### 合作成果：

- ✓ 建置軟糖檢測機台。
- ✓ 發展一套瑕疵檢測演算法並建置合作廠商自我訓練 AI 平台。



- ◆ 高雄軟體園區-智諦科農與本校簽署產學合作合約，共同開發唯乳知足產品，並利用網路媒體進行行銷推廣。



學校	姓名	就業單位	學校	姓名	就業單位
海洋大學	林O承	水產試驗所(總辦)	嘉義大學	游O菱	百歐新創食品科技有限公司
	何O瑜	德本資訊平台股份有限公司 		戴O玉	百歐新創食品科技有限公司
	薛O瑜	關貿網路股份有限公司 	臺灣大學	范O君	大成長城企業股份有限公司中壢廠
	張O翰	三叔公食品股份有限公司	屏東科大	賴O宇	宏全國際股份有限公司
	焦O鴻	川家品質驗證顧問股份有限公司		劉O澤	大江生醫股份有限公司農科分公司
	姚O均	北都冷凍食品工業股份有限公司		皮O沅	大江生醫股份有限公司農科分公司
	黃O雯	衛生福利部食品藥物管理署	東海大學	張O軒	宥青國際有限公司
	謝O齊	衛生福利部食品藥物管理署	金門大學	翁O婷	滄民水果餐廳



# 計畫成果亮點 (OKR)-創新創業成果



1 臺灣大學-羅羅釀酒團



2 嘉義大學-小陳LAB



3 東海大學-全智冷科技



佳作 海洋大學-海樂婕



佳作 臺灣大學-臺大食科所謝家

# 新興食品安全檢測技術

## ◆ 電磁影像技術:提供高解析以及可辨識非金屬異物之非侵入式偵測技術。

1. X光檢測技術
2. 高光譜影像技術(Hyperspectral Imaging, HSI)
3. 兆赫波掃描技術(Terahertz Scanning)

## ◆ 生物分子分析技術:新興生化分析技術應用於食品檢測。

1. 免疫分析法(Immunoassays)
2. 分子診斷法(Molecular Diagnostics)
3. 及次世代定序技術(Next-generation Sequencing, NGS)

# 結論

## ◆ 食品創新領域未來人才培育方向

1. 能用以分析微生物基因體的次世代定序技術，以及能精準分析產品成分的高光譜影像技術，在未來有良好的發展潛力。
2. 物聯網與人工智慧等新興數位科技，能夠與前述各式的檢測技術搭配，實現食品污染的即時監控與追溯。



**Thank you**

教育部

「精準健康產業跨領域人才培育計畫」  
食品創新領域 夥伴學校

111.01.13

111年度成果發表暨教學交流觀摩會

執行學校/單位：國立嘉義大學/生命科學院

計畫主持人：陳瑞祥 教授/副校長

協同主持人：許成光 教授/系主任



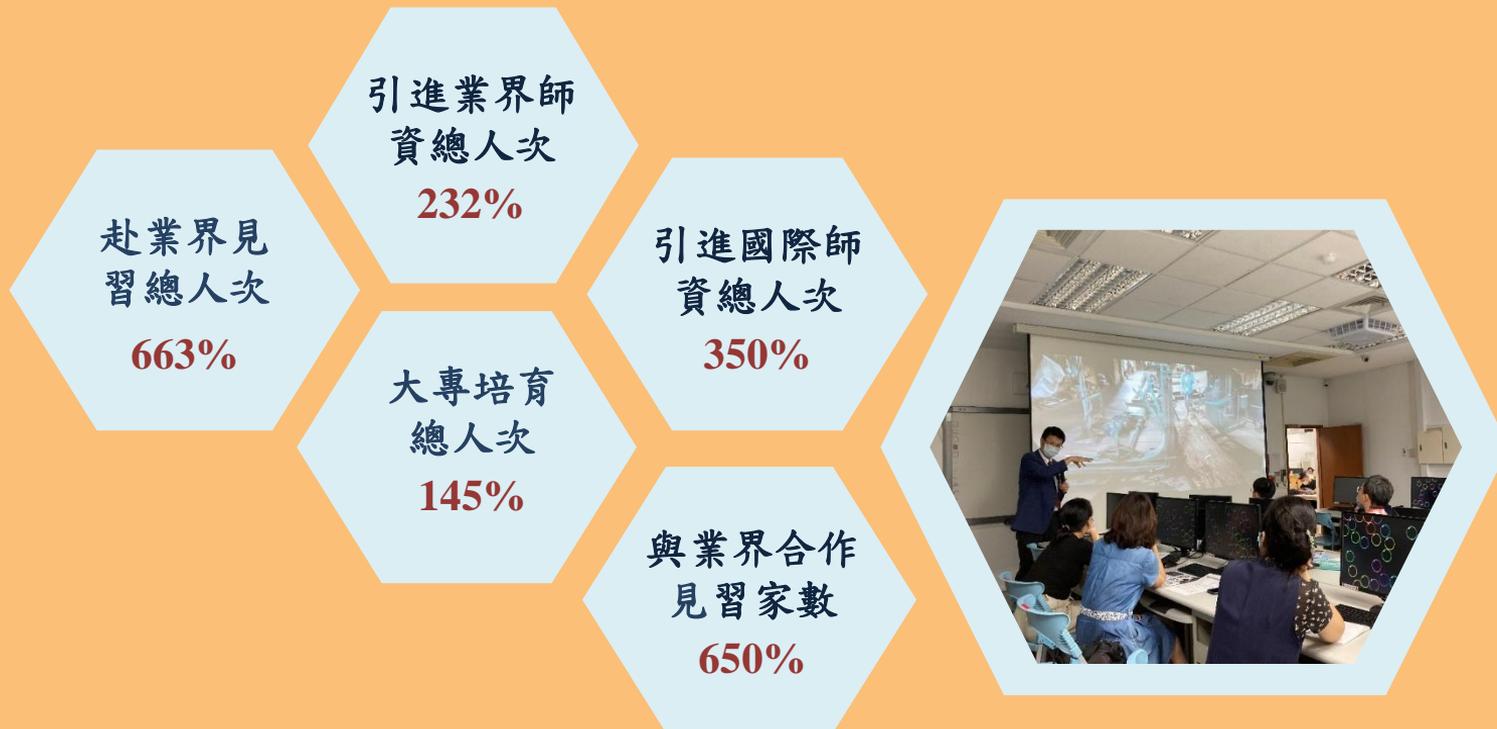


# 簡報大綱

- 壹、年度績效指標 (KPI) 達成率
- 貳、「產產學」合作具體成效
- 參、與推動中心或夥伴學校合作成效
- 肆、計畫成果亮點 (OKR)



## 壹、年度績效指標 (KPI) 達成率



## 壹、年度績效指標 (KPI) 達成率

編號	績效指標類別	績效指標項目	111績效值	KPI 達成率
1	人才培育成效	大專培育總人次	217	145%
		博碩士培育總人次	40	80%
		博士後、教師 (可含高中職老師)、醫師及業界工程師、主管及非主管 (在職培訓) 總人次	27	90%
		導引培訓產業需求高階人才每年順利至產業界人數	2	66.67%
		培訓臨床、法規、國際行銷等跨領域人才 (on the job training) 總人次	4	400%
2	師資能量之建立	引進國際師資總人次	7	350%
		國際師資教學時數	8	200%
		引進業界師資總人次	58	232%
		業界師資教學時數	167	209%
3	產學合作教學之推動成效	赴國內業界實習總人次	20	100%
		赴國際業界實習總人次	0	0
		赴業界見習總人次	199	663%
		與業界合作實習家數 (跨領域)	11 (2)	550%
		與業界合作見習家數 (跨領域)	13 (8)	650%

## 壹、年度績效指標 (KPI) 達成率

編號	績效指標類別	績效指標項目	111績效值	KPI 達成率
4	交流與研習活動辦理之效益	國內研討會辦理次數	1	100%
		國內研討會參與總人次	129	143%
		國際學術活動辦理次數	2	200%
		國際學術活動參與總人次	245	245%
		參加國內競賽、發表會場次	1	100%
		參加國際競賽、發表會場次	2	200%
5	發展持續改進教學機制之效益	建構教學回饋機制課程門數	8	114%
		遠距教學(含數位課程、磨課師等課程)門數	2	100%
6	引導或普及該領域之創新觀念或知識	因計畫執行所促成之已出版專書冊數	(規劃中)	60.0%
		建立相關領域資料庫及網站個數	1	100%
		辦理成果展或相關交流場次次數	1	100%
7	教師團隊發揮之綜效	跨領域/跨組織教學團隊總數	5	125%
		跨領域/跨組織參與教師總人次	53	212%
		跨領域/跨組織開課總門數	6	100%

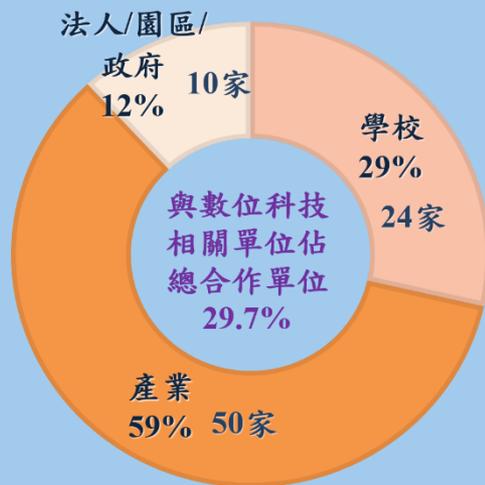
## 壹、年度績效指標 (KPI) 達成率

編號	績效指標類別	績效指標項目	111績效值	KPI 達成率
8	藉由法人、園區、地方政府與業界合作	與法人、園區或地方政府合作案件數	10	433%
		與法人、園區或地方政府建立常態合作，促成學校轉型(全程)每校至多只轉型一次	0	0
		與產業合作案件數(在職培訓產業菁英)	12 (2)	1200% (200%)
		藉由人才培訓促成產業升級或轉型(全程)	1	100%
9	前瞻性、先導性課程或學程之成效	開設創新或前瞻課程門數	6	100%
		開設跨數位科技領域課程門數	2	100%
10	創新創業人才培育成效	開設創新創業團隊培訓課程門數	1	100%
		參與創新創業培訓課程學員人次	32	160%
		培訓創新創業團隊數	2	200%
		創新創業培訓輔導人次	8	200%
		成立精準健康產業新創公司(全程)	0	0
11	前瞻科技人才培育與學產研鏈結	建立 ICT 與生醫或 ICT 與生農之「產產學」合作機制平臺	1	100%
		建立跨國人才培訓之國際合作平台	1	100%

## 貳、「產產學」合作具體成效

與學校、產業界、法人/園區/政府單位

【共 84 家】合作



## 貳、「產產學」合作具體成效

類別	合作機構及部門	合作事項	合作機構及部門	合作事項
學校 (24所, 26件 合作)	國立台灣海洋大學食品科學系	輔導團隊、配套活動	輔英科技大學老化及疾病預防研究中心	授課
	國立金門大學	實習、輔導團隊	長庚大學醫學生物技術暨檢驗學系	授課
	南臺科技大學資訊工程系★	專書	臺北醫學大學醫學資訊研究所★	配套活動
	南臺科技大學多媒體與電腦娛樂科學系★	授課	國立屏東科技大學農學院	配套活動
	國立澎湖科技大學	專書	高雄醫學大學天然藥物研究所★	配套活動
	國立中興大學食品安全研究所	授課	國立空中大學公共行政系	輔導團隊
	國立台灣海洋大學食品安全與風險管理研究所	授課	University of Idaho	配套活動
	國立成功大學新創加速中心	授課	University of the Ryukyus	配套活動
	國立臺中科技大學資訊管理系★	授課	國立中山大學海洋生物科技暨資源學系	配套活動
	東海大學食品科學系	授課	國立臺灣海洋大學水產養殖學系	配套活動
	臺北醫學大學食品安全學系	授課	國立臺灣海洋大學生命科學暨生物科技學系	配套活動
	Kagawa University 香川大學	配套活動	Kagawa University 香川大學	配套活動
Chiang Mai University 清邁大學	配套活動	Chiang Mai University 清邁大學	配套活動	

## 貳、「產產學」合作具體成效

類別	合作機構及部門	合作事項	合作機構及部門	合作事項
產業界單位50家65件合作	中原食品工業開發股份有限公司	提供工作職缺 配套活動	大成長城企業股份有限公司★	授課、實習、提供工作 職缺、配套活動
	Rebong Hardware SDN BHD	授課	大東專利事務所	授課
	三一生技股份有限公司	產學合作	大潤發流通事業股份有限公司	授課
	馬來西亞血蛤養殖場	授課	好食機農食整合有限公司	實習
	京冠生物科技股份有限公司	專書	威律法律事務所	授課、輔導團隊
	光禾感知科技股份有限公司★	配套活動	宏宇農產生技企業有限公司★	實習
	冠中專利事務所	授課	宏達國際電子HTC服務拓展部★	授課
	恩德發有限公司	產學合作	博堯生物科技股份有限公司	實習、提供工作職缺
	台北數位廣告★	授課	愛之味食品股份有限公司★	授課
	嘉億生技股份有限公司	實習	智觀文創股份有限公司★	授課、參訪
	嘉源生技股份有限公司	產學合作	智諦科農股份有限公司★	授課、參訪
	圖爾思生物科技股份有限公司★	授課	李記烏魚子	產學合作
榮驊創意生物有限公司★	授課	果凍魚生技公司	授課	

## 貳、「產產學」合作具體成效

類別	合作機構及部門	合作事項	合作機構及部門	合作事項
產業界單位50家65件合作	瓜瓜園企業股份有限公司★	授課 參訪	百歐新創食品科技有限公司	實習、提供工作職、產學合作
	益力康生物科技有限公司	產學合作	邱家兄弟生態級無毒水產育成中心	授課、參訪
	磐石農業科技有限公司	產學合作	金穎生物科技股份有限公司★	授課
	美商亞培股份有限公司台灣分公司醫藥學術部	授課	長宏國際專利商標事務所	授課
	臺虎精釀股份有限公司★	授課、配套活動、參訪	順天堂藥廠股份有限公司★	配套活動
	艾波比股份有限公司★	參訪	台塑生醫科技公司	參訪
	萬能生物科技有限公司	授課	馬來西亞商白蘭氏三得利股份有限公司台灣分公司	參訪
	葛氏實業有限公司	輔導團隊	正瀚生技股份有限公司	參訪
	葡萄王生技股份有限公司★	授課、參訪	台灣糖業股份有限公司 生物科技事業部	參訪
	蘭陽湧泉甘脂魚養殖場	授課	佐登妮絲國際股份有限公司★	參訪
	講茶茶業集團	授課	晁陽綠能園區	提供工作職缺
	農讚有限公司	實習	量子生物科技股份有限公司	實習

## 貳、「產產學」合作具體成效

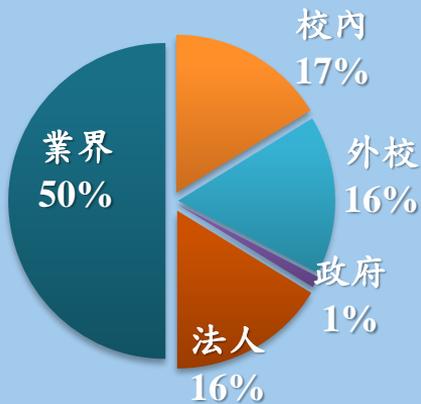
類別	合作機構及部門	合作事項
法人/政府 單位10家 13件合作	行政院農業委員會水產試驗所澎湖海洋生物研究中心	實習
	財團法人金屬工業研究發展中心 天然物創新應用研究所	課程規劃、授課、實習
	社團法人台灣海洋環境教育推廣協會	授課
	財團法人食品工業發展研究所★	授課、配套活動
	馬偕紀念醫院醫學研究部	授課
	社團法人中華食品安全管制系統發展協會	產學合作
	高雄科學園區★	參訪
	澎湖縣水產種苗繁殖場	授課
	行政院農業委員會水產試驗所	配套活動
	財團法人精密機械研究發展中心★	配套活動
	行政院農業委員會水產試驗所澎湖海洋生物研究中心	實習
	財團法人金屬工業研究發展中心 天然物創新應用研究所	課程規劃、授課、實習



- 開設課程 **8** 門
- 授課時數 **216** 小時
- 業界師資 **58** 人
- 培育學員 **285** 人次

## 貳、「產產學」合作具體成效

產業界、法人/政府單位  
師資佔總師資比例：  
**67.44%**



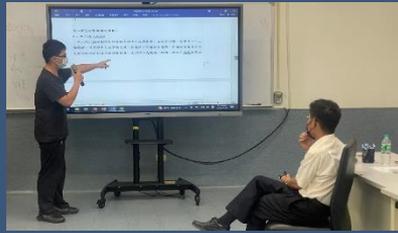


- 配套活動 **11** 場 (**573**人次參與)
- 創新創業團隊培訓 **2** 隊，參賽 **3** 場
- **19** 家單位參與配套活動/團隊培訓
- 團隊培訓業界師資 **10** 人

## 貳、「產產學」合作具體成效



「企業說明會」系列



「創新創業培訓工作坊」



「食品生技對話數位科技」專題演講



「數位科技應用於食藥生技的發展趨勢」產業論壇



「創新創業分享及培訓說明會」



「應用著作權與商標權保護商業模式與品牌價值」專題演講



「2022 SDGs三校聯合線上研討會：可持續發展性與健康」



「水產智慧養殖及加值應用國際研討會」

產產學  
聯盟

實習  
參訪

- 與 **11** 家業界單位合作實習
- **367** 人次至 **14** 家業界單位參訪
- **12** 家單位與數位科技相關/導入數位科技

貳、「產產學」合作具體成效



參訪-智慧生醫與農業跨領域  
產學研交流活動



參訪-台虎精釀股份有限公司



參訪-葡萄王生技股份有限公司



參訪-艾波比股份有限公司



參訪-智諦科農股份有限公司



參訪-瓜瓜園企業股份有限公司



參訪-邱家兄弟生態級無毒水  
產育成中心



參訪-正瀚生技股份有限公司



- 與 **11** 家業界單位簽訂 MOU
- **14** 件合作案下指導學生 **31** 人
- 藉由人才培訓促成產業升級或轉型 **1** 家

## 貳、「產產學」合作具體成效

在地業者意豐城文創有限公司，董事長，總經理及副總經理都參與了計畫課程，並在本校食品科學系張文昌助理教授的輔導和本校「農產加值打樣中心」的協助下，開發出掛耳式沖茶包「氤香原茶」，提升公司產品技術及幫助公司開拓年輕族群市場，促進了公司的轉型和升級。



## 參、與推動中心或夥伴學校合作成效

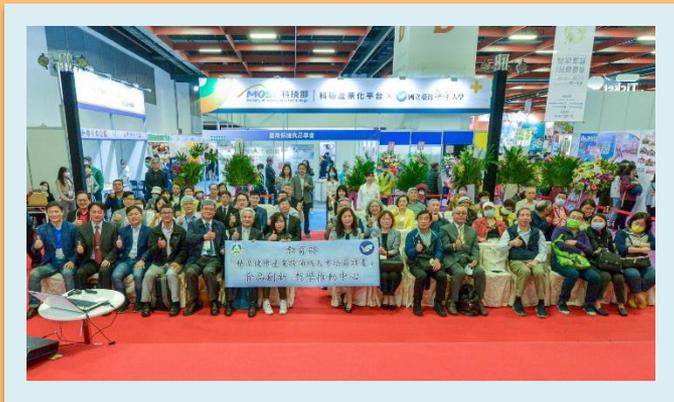


配合教學推動中心開設2門高階跨領域遠距課程，培育 117 人次

課程名稱	開課系所	上課方式	學分	修課人數	課程回饋																									
全球化保健食品開發與認證實務	食品科學系	非同步收播 使用教學推動中心所錄製的課程光碟，線上播放影音檔，課程現場有負責教師全程監課，課程結束後請學員填上課學員填課程學習意見調查表。	2 學分	55	<p>Legend: 上課之整體收穫 (Overall course收获), 教師授課內容 (Teacher content), 教師教學方式 (Teacher method), 教材講義實用度 (Material utility)</p> <table border="1"> <tr> <th>Feedback Level</th> <th>上課之整體收穫</th> <th>教師授課內容</th> <th>教師教學方式</th> <th>教材講義實用度</th> </tr> <tr> <td>非常滿意/滿意</td> <td>93.62%</td> <td>97.87%</td> <td>89.36%</td> <td>93.62%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>6.38%</td> <td>2.13%</td> <td>8.51%</td> <td>6.38%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>2.13%</td> <td>0.00%</td> </tr> <tr> <td>極不滿意</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> </tr> </table>	Feedback Level	上課之整體收穫	教師授課內容	教師教學方式	教材講義實用度	非常滿意/滿意	93.62%	97.87%	89.36%	93.62%	尚可	6.38%	2.13%	8.51%	6.38%	不滿意	0.00%	0.00%	2.13%	0.00%	極不滿意	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
Feedback Level	上課之整體收穫	教師授課內容	教師教學方式	教材講義實用度																										
非常滿意/滿意	93.62%	97.87%	89.36%	93.62%																										
尚可	6.38%	2.13%	8.51%	6.38%																										
不滿意	0.00%	0.00%	2.13%	0.00%																										
極不滿意	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%																										
國際行銷與跨域創業	生化科技學系	非同步收播 使用教學推動中心所錄製的課程光碟，線上播放影音檔，課程現場有負責教師全程監課，課程結束後請學員填上課學員填課程學習意見調查表。	2 學分	62	<p>Legend: 上課之整體收穫 (Overall course收获), 教師授課內容 (Teacher content), 教師教學方式 (Teacher method), 團隊合作與組成 (Teamwork)</p> <table border="1"> <tr> <th>Feedback Level</th> <th>上課之整體收穫</th> <th>教師授課內容</th> <th>教師教學方式</th> <th>團隊合作與組成</th> </tr> <tr> <td>非常滿意/滿意</td> <td>95.24%</td> <td>92.86%</td> <td>95.24%</td> <td>92.86%</td> </tr> <tr> <td>尚可</td> <td>4.76%</td> <td>7.14%</td> <td>4.76%</td> <td>7.14%</td> </tr> <tr> <td>不滿意</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> </tr> <tr> <td>極不滿意</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> <td>0.00%</td> </tr> </table>	Feedback Level	上課之整體收穫	教師授課內容	教師教學方式	團隊合作與組成	非常滿意/滿意	95.24%	92.86%	95.24%	92.86%	尚可	4.76%	7.14%	4.76%	7.14%	不滿意	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%	極不滿意	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%
Feedback Level	上課之整體收穫	教師授課內容	教師教學方式	團隊合作與組成																										
非常滿意/滿意	95.24%	92.86%	95.24%	92.86%																										
尚可	4.76%	7.14%	4.76%	7.14%																										
不滿意	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%																										
極不滿意	0.00%	0.00%	0.00%	0.00%																										

與推動中心 & 夥伴學校聯合舉辦：

「食品創新領域啟動儀式」



「2022 研發科技成果論壇及產學媒合會」





與屏東科技大學農學院聯合舉辦：

「數位科技應用於食藥生技的發展趨勢」

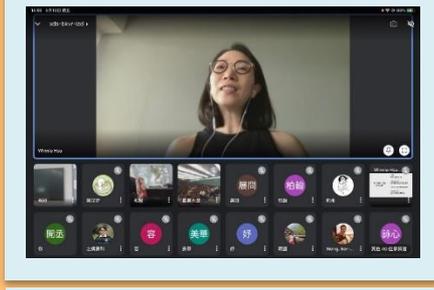
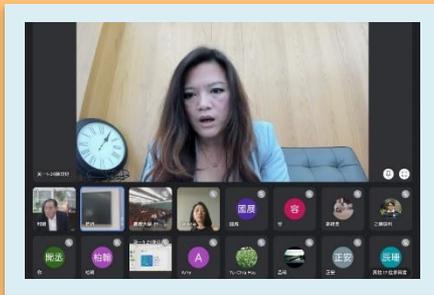
時間：111年5月13日

地點：國立嘉義大學圖書館B1演講廳

講者：陳麗婷 資深研究員 (財團法人食品工業發展研究所)、許若瑋 執行長 (臺虎精釀股份有限公司)、莊武璋 總經理 (順天堂藥廠股份有限公司)、Shabbir Syed Abdul 教授 (台北醫學大學)、張芳榮特聘教授 (高雄醫學大學天然藥物研究所)

參加人數：121人

尚可7.00%





## 與國立金門大學聯合舉辦創新創業培訓：

### 「應用著作權與商標權保護商業模式與品牌價值」專題演講

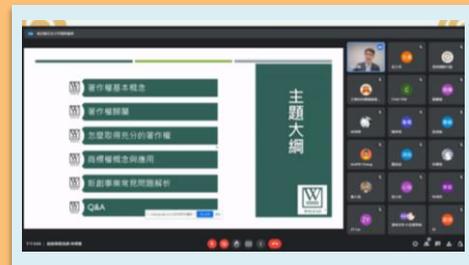
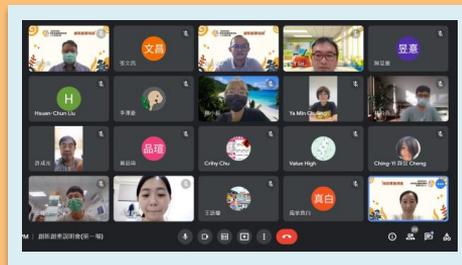
時間：111年7月13日

地點：線上

講者：魯忠翰律師 (威律法律事務所)

參加人數：38人

尚可3.33%



### 「創新創業培訓工作坊」

時間：111年7月23日

地點：國立嘉義大學 & 同步線上

講者：李永騰教授 (國立空中大學公行系教授)

參加人數：22人

尚可12.50%



#### 參與教學推動中心舉辦的：

#### 「創新創業培訓工作坊 1 & 2」

時間：111年7月31日 & 8月27日

地點：國立臺灣海洋大學

講師：呂芳堯 董事長(威肯資訊管理顧問公司)



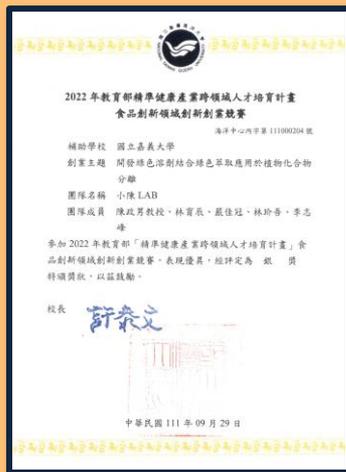
#### 「食品創新領域 創新創業競賽」

時間：111年9月29日

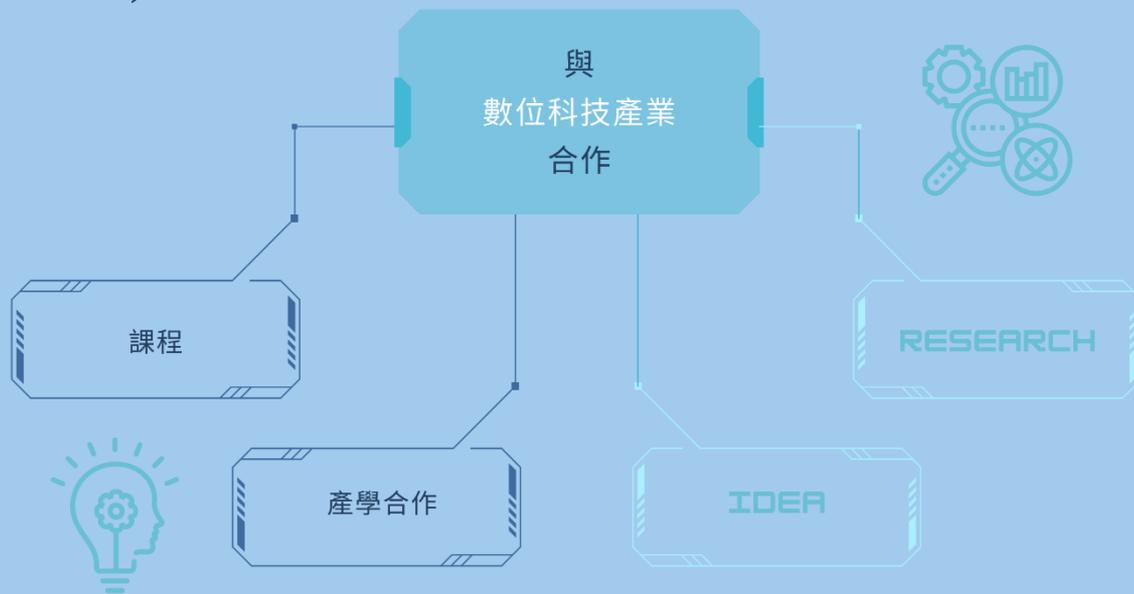
地點：國立臺灣海洋大學

參賽團隊：2隊 (『小陳lab』 & 『米廂愛吃魚』)

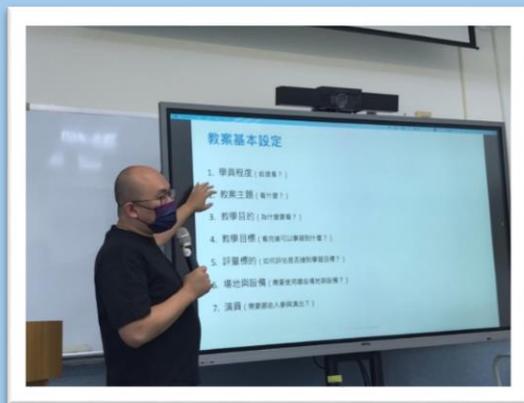
成績：『小陳lab』獲銀獎



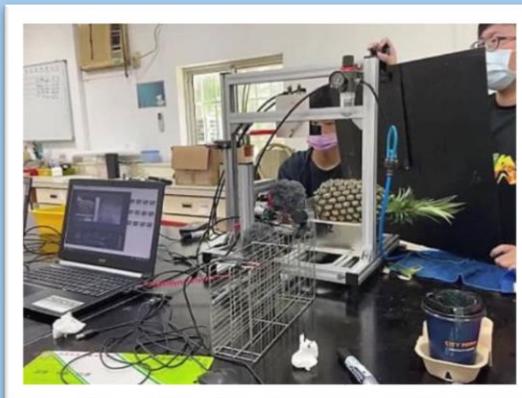
## 肆、計畫成果亮點 (OKR)



與宏達國際電子股份有限公司的合作，開設實作課程『VR科技應用於食品生技產業人才培育的教案工作坊』，培育發展VR教材的種子教師和業界學員，逐步將VR教材導入食品生技產業



成功媒合智觀文創股份有限公司與地方食品產業三合美食品股份有限公司-旺萊山，進行開發鳳梨果品自動化分級設備的合作，並由本校食品科學系、資訊工程學系及園藝學系老師進行技術指導及協助開發



**Mak**er  
**Wis**d **e** **m**  
Hand Together to Realize Your Ideas.  
智 觀 文 創



貳、「產產學」合作具體成效

成功媒合農譯科技股份有限公司及交擎生技股份有限公司，以農譯科技的智慧農業技術系統提供無毒且具區域或在地特色的植物原料，由生化科技學系的「植物化合物萃取技術團隊」以綠色萃取技術及獲「國家新創獎」的綠色萃取技術量產設備及創新製程進行精加工，再由農譯科技和交擎生技商品化後上市銷售，並共同規劃開發個人化健康管理產品，以個人智慧穿戴裝置的數據為基礎，建立雲端數據庫，藉由大數據的協助提供精準營養需求建議並促進新產品開發及解決庫存問題。



## 貳、「產產學」合作具體成效



# 敬請指教



國立嘉義大學  
*National Chiayi University*

E-MAIL:  
**tpitbna@gmail.com**

PHONE:  
**(05) 2717930**



Join us on FB



Find out more



# 教育部精準健康產業跨領域人才培育計畫 食品創新領域 111年成果發表暨教學交流觀摩會議

執行學校/單位：國立臺灣大學 食品科技研究所  
計畫主持人：潘敏雄 特聘教授兼所長  
報告日期：112年1月13日



壹、計畫執行重點及特色

貳、課程規劃

參、年度績效指標(KPI)達成率

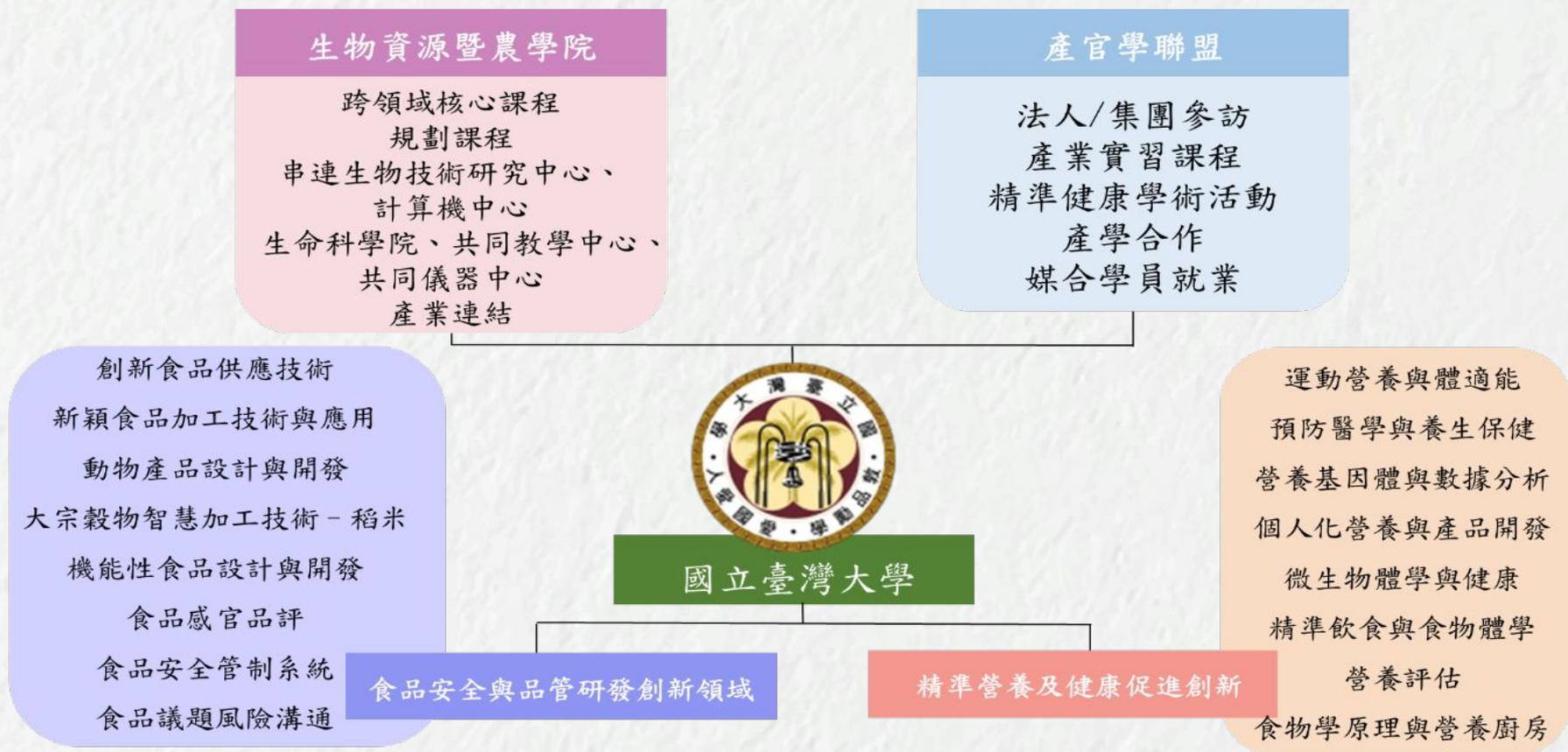
肆、產產學合作具體成效

伍、校內整合與校方配合情形

陸、與推動中心或夥伴學校合作成效

柒、計畫成果亮點 (OKR)

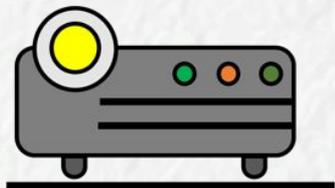
# 計畫執行重點與特色



## 精準健康產業跨領域人才培育計畫架構

# 課程規劃

## 遠距教學



(食品創新領域推動中心)  
影音收播

**8/8-8/12**

國際行銷與跨域創業

**8/15-8/19**

人工智慧化的食品安全  
管理

## 講授課程



**7/4-7/9**

創新食品供應技術

**7/11-7/16**

運動營養與體適能

**7/18-7/23**

新穎食品加工技術與應用

**7/25-7/29**

預防醫學與養生保健

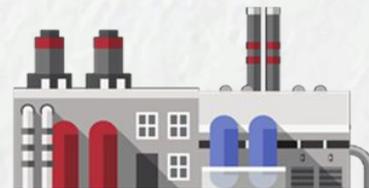
## 實作課程



**8/1-8/5**

感官能力探索與品評介紹

## 校外實習



**暑假**

食品科技實習

# 年度績效指標(KPI)達成率

1. 人才培育成效	
大專培育總人次	65
博碩士培育總人次	145
博士後、教師(可含高中職老師)、醫師及業界工程師、主管及非主管(在職培訓)人次	134
導引培訓產業需求高階人才每年順利至產業界人數	1
培訓臨床、法規、國際行銷等跨領域人才(on the job training) 人次	2
2. 師資能量之建立	
引進國際師資總人次	14
國際師資教學時數	18
引進業界師資總人次	22
業界師資教學時數	68
3. 產學合作教學之推動成效	
赴國內業界實習總人次	8
赴國際業界實習總人次	0
赴業界見習總人次	91
與業界合作實習家數(跨領域)	7(6)
與業界合作見習家數(跨領域)	6(6)

# 年度績效指標(KPI)達成率

<b>4. 交流與研習活動辦理之效益</b>		
國內研討會辦理次數		2
國內研討會參與總人次		268
國際學術活動辦理次數		2
國際學術活動參與總人次		420
辦理國內競賽、發表會場次		1
辦理國內競賽、發表會參與總人次		266
辦理國際競賽、發表會場次		0
辦理國際競賽、發表會參與總人次		0
<b>5. 發展持續改進教學機制之效益</b>		
建構教學回饋機制課程門數		8
遠距教學(含數位課程、磨課師等課程)門數		2
<b>6. 引導或普及該領域之創新觀念或知識</b>		
因計畫執行所促成之已出版專書冊數		1(撰寫中)
建立相關領域資料庫及網站個數		1
辦理成果展或相關交流場次次數		8
<b>7. 教師團隊發揮之綜效</b>		
跨領域/跨 組織	教學研究團隊總數	6
	參與教師總數人次	43
	開課總門數	6

# 年度績效指標(KPI)達成率

<b>8. 藉由法人、園區、地方政府與業界合作</b>	
與法人、園區或地方政府合作案件數	11
與法人、園區或地方政府建立常態合作, 促成學校轉型(全程) 每校至多只轉型一次	0
與產業合作案件數(在職培訓產業菁英)	13
藉由人才培訓促成產業升級或轉型(全程)	0
<b>9. 前瞻性、先導性課程或學程之成效</b>	
開設創新或前瞻課程門數	2
開設跨數位科技領域課程門數	2
<b>10. 創新創業人才培育成效</b>	
開設創新創業團隊培訓課程門數	1
參與創新創業培訓課程學員人次	43
培訓創新創業團隊數	2
創新創業培訓輔導人次	10
成立精準健康產業新創公司(全程)	0
<b>11. 前瞻科技人才培育與學產研鏈結</b>	
建立ICT與生醫或ICT與生農之「產產學」合作機制平臺	1
建立跨國人才培訓之國際合作平台	1
<b>12. 國際鏈結</b>	
亮點說明	
和林育蔚博士( Bioengineering Manager, Esco Aster Pte. Ltd., Singapore)簽訂跨國產學合作	

# 產產學合作具體成效

## □ 與ICT/IOT合作相關單位占總合作單位57%

和德昌股份有限公司(台灣麥當勞)、(IBM台灣國際商業機器股份有限公司)、研華股份有限公司、夢龍股份有限公司、樞紐科技顧問股份有限公司、聯華食品工業股份有限公司、辰光能源科技有限公司、康美包股份有限公司、跑者肌地、高齡健身房、南僑化學工業股份有限公司、聯夏食品工業股份有限公司、Esco Aster Pte. Ltd (Singapore)、弘陽食品股份有限公司、台灣綠藻工業股份有限公司、貫閱開發生技股份有限公司、完全優整合醫學診所、聯合報股份有限公司、研妍堂芳療香氛、台灣咖啡研究室、臺灣費森尤斯卡比股份有限公司、振源食品科技股份有限公司、大成長城企業股份有限公司、金車股份有限公司、邁高生物技術開發股份有限公司、葡萄王生技股份有限公司、拜寧騰能生技股份有限公司 菌寶貝博物館、臺灣菸酒股份有限公司宜蘭酒廠 甲子蘭酒文物館、龍潭食品股份有限公司潭醇天地觀光工廠。



產業界(29)

# 產產學合作具體成效



## 財團法人/政府 (8)

財團法人食品工業發展研究所、財團法人農業科技研究院植物研究所、財團法人台北市瑠公農業產銷基金會瑠公茶學苑、財團法人中華穀類食品工業技術研究所、衛生福利部國家中醫藥研究所、衛生福利部食品藥物管理署、行政院農業委員會農業試驗所、臺北市立聯合醫院營養部。



## 學校 (17)

國立臺灣大學資訊工程學系、國立臺灣大學園藝暨景觀學系、國立臺灣大學食品科技研究所、國立臺灣大學動物科學技術學系、國立臺灣大學農業化學系、國立臺灣大學食品安全與健康研究所、國立臺灣大學運動設施與健康管理碩士學位學程、國立台中教育大學體育學系、國立陽明交通大學物理治療暨輔助科技學系、國立臺北護理健康大學運動保健系、臺北市立大學運動科學研究所、臺北市立大學運動健康科學系、國立體育大學運動科學研究所、國立成功大學生物系、國立高雄餐旅大學、國立中興大學食品暨應用生物科技學系、國立中興大學運動與健康管理研究所。

# 課程招生總達成率

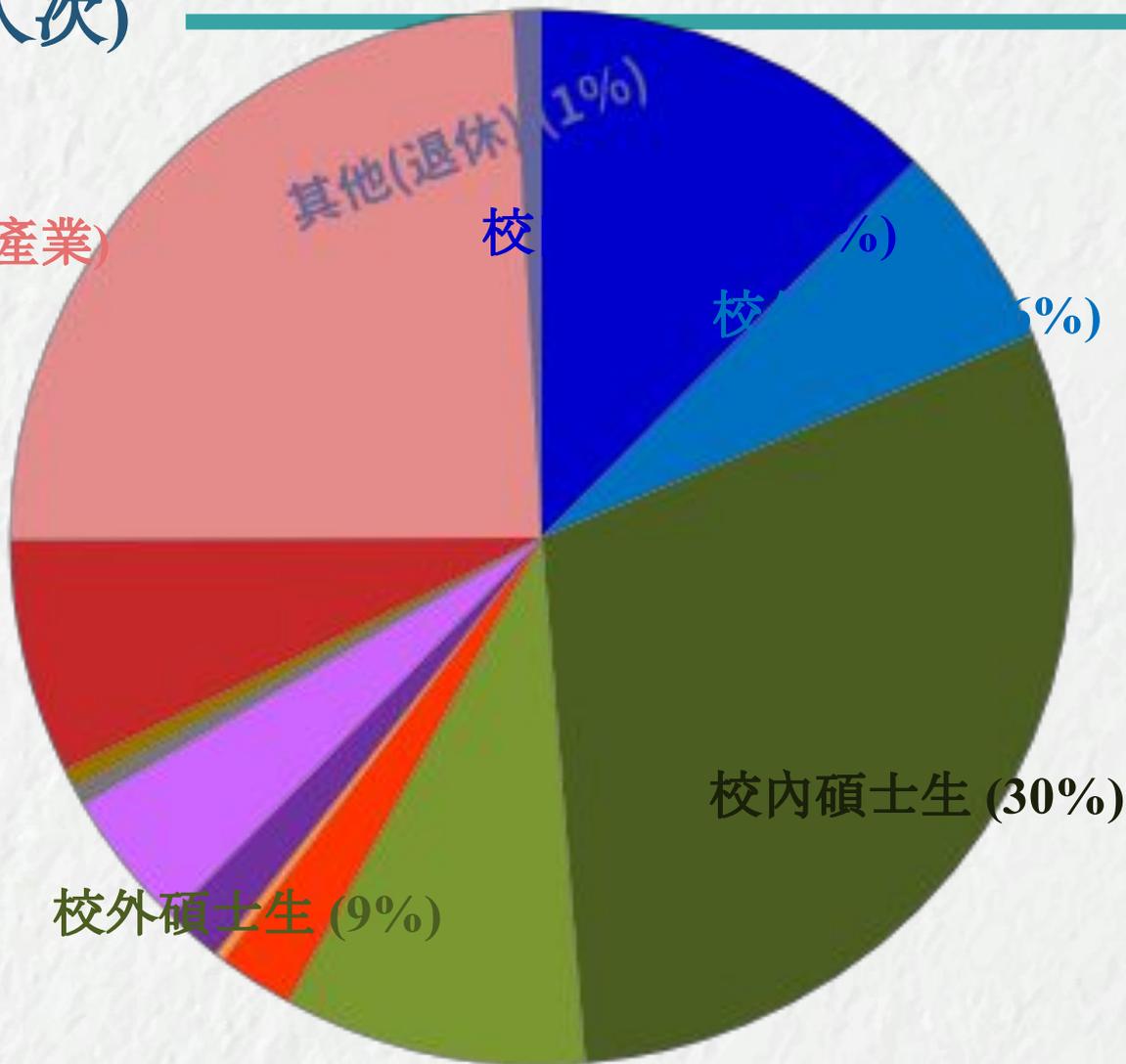
課程類別		課程名稱	學分數	上課時數	開課單位	開課時間	預收人數	已招生人數
跨領域課程	講授 (遠距收播)	國際行銷與跨域創業	2	36	食品科技研究所	8/8-8/12	30	43
		人工智慧化的食品安全管理	2	36	食品科技研究所	8/15-8/19	30	50
專業領域課程	講授課程	創新食品供應技術	2	36	食品科技研究所	7/4-7/9	30	92
		運動營養與體適能	2	36	運動設施與健康管理碩士學位學程	7/11-7/16	30	47
		新穎食品加工技術與應用	2	36	食品科技研究所	7/18-7/23	30	48
		預防醫學與養生保健	2	36	食品科技研究所	7/25-7/29	30	39
	實作課程	感官能力探索與品評介紹	1	40	園藝暨景觀學系	8/1-8/5	20	20
	產業實習	食品科技實習	1	1-2個月	食品科技研究所	7-8月	20	8
計合							220	347

# 課程學員分布(347人次)

產業界人士(法人)  
(7%)

產業界人士(相關產業)  
(24%)

臨床人員(1%)  
博士後研究(1%)  
校外教師(4%)  
校內教師(2%)  
校外博士生(1%)  
校內博士生(2%)



# 課前準備

- ✓ 邀集各開課教師分享教學計畫，並促進師資間的交流，使教師了解自己的定位與彼此的關聯，以設計課程間之銜接點。
- ✓ 課程助教於線上課程開始前協助講師以及學員對於遠距教學軟體的使用，以確保課程流暢度。
- ✓ 製作宣傳文宣招生，針對學界/業界進行課程推廣。
  - (1) 主動聯繫發送訊息給食品產業。
  - (2) 增加上課報名的彈性機制。
  - (3) 課程以線上方式並且可重複觀看，讓上課比較彈性。
  - (4) 課程內容設計之新穎性，符合業界學員之需求。
  - (5) 提供參加之業界學員申請產業課程認證。

# 教育訓練時數申請

課程名稱	營養師繼續 教育積分 (營養師公會)	食品品保、保健食品工 程師訓練時數 (財團法人食品工業發展 研究所)	公務人員學習時數 (行政院人事行政總 處)
國際行銷與跨域創業			✓
人工智慧化的食品安全管 理		✓ 食品品保	✓
創新食品供應技術		✓ 食品品保	✓
運動營養與體適能	✓		✓
新穎食品加工技術與應用			✓
預防醫學與養生保健	✓	✓ 保健食品	✓
感官能力探索與品評介紹			✓

# 課程授課方式

課程名稱	授課方式
人工智慧化的食品安全管理	非同步遠距教學 (NTU COOL)
國際行銷與跨域創業	非同步遠距教學 (NTU COOL)
創新食品供應技術	線上課程, 課後以錄音錄影檔進行非同步教學 (NTU COOL)
新穎食品加工技術與應用	線上課程, 課後以錄音錄影檔進行非同步教學 (NTU COOL)
預防醫學與養生保健	線上課程, 課後以錄音錄影檔進行非同步教學 (NTU COOL)
運動營養與體適能	實體上課+同步線上課程, 課後以錄音錄影檔進行非同步教學 (NTU COOL)
感官能力探索與品評介紹	實體上課
食品科技實習	實體上課

課程以線上方式並以錄音錄影檔進行非同步教學，課程結束後兩週內可重複觀看

# 課程評分方式

課程類別		課程名稱	評分方式
跨領域課程	講授 (遠距 收播)	國際行銷與跨域創業	課程影片觀看率(50%)、學習意見回饋表以及書面報告(50%)
		人工智慧化的食品安全管理	課程影片觀看率(40%)、書面報告(40%)、學習意見回饋表(20%)
專業領域課程	講授課程	創新食品供應技術	出席情形(45%)、書面報告(25%)、課程提問參與(25%)及學習意見回饋表(5%)
		運動營養與體適能	課堂出席參與(40%)、線上測驗(60%)
		新穎食品加工技術與應用	課堂參與(上課回答問題程度)(20%)、出席情形(40%)及指定作業(40%)
		預防醫學與養生保健	個人發表表現(45%)、全組成績平均(45%)及討論參與度10%
	實作課程	感官能力探索與品評介紹	課堂參與(50%)、出席情形(20%)及課後心得(30%)
	產業實習	食品科技實習	實習心得進度報告(40%)、實習心得簡報(20%)、口頭報告(20%)與業界指導主管評分(20%)

各課程皆提供學員填寫學習意見回饋表，並由開課老師決定是否納入評分方式中



# 計畫配套活動

時間	舉辦活動	辦理形式	參與人數
3/9	食品科技講座—職能發展	專題演講	93人
3/11	保健機能性素材料科技與市場國際研討會	學術研討會及學生論文發表	266人
3/26	台北國際精準保健營養食品展	成果發表會	論壇人數200人
4/13	食品科技講座—企業食安管理與危機處理實務	專題演講	96人
5/4	食品科技講座—從農場到餐桌	專題演講	89人
7/1	見習參訪衛生福利部中醫藥研究所	見習參訪活動	11人
8/9	見習參訪葡萄王生技股份有限公司	見習參訪活動	36人
8/31	見習參訪拜寧騰能生技股份有限公司菌寶貝博物館、臺灣菸酒股份有限公司宜蘭酒廠甲子蘭酒文物館、龍潭食品股份有限公司潭醇天地觀光工廠	見習參訪活動	24人
9/14	食品科技講座—腸道菌群與食品產業的未來發展	專題演講	80人

# 計畫配套活動

時間	舉辦活動	辦理形式	參與人數
10/21	大學鏈結產業商機系列—2022研發科技成果論壇及產學媒合會	專題演講與成果發表會	4人
10/26	食品科技講座—我的DQ (數位智商)	專題演講	77人
10/26	臺大食科所參觀金車股份有限公司員山廠	見習參訪活動	11人
10/28	2022台灣食品保護協會之年會暨第四次藥食同源論壇	學術研討會 專題演講	131人
11/15	食品創新與精準健康研討會	學術研討會 專題演講	137人
12/2~12/4	APNNO 2022 Biennial Conference 第四屆亞太營養基因體暨基因組學協會 雙年國際學術研討會	國際研討會	154人
12/2	見習參訪台灣醫療科技展	見習參訪活動	9人
12/7	食品科技講座—研發與創新	專題演講	78人

# 校內整合與校方配合情形

- ✓ 與臺大嚴慶齡工業研究中心合作建立課程報名網站，並與課程網站互相連結，提供學員多元管道瀏覽課程資訊。
- ✓ 與臺大多元健康推動中心一同製作海報寄送至國內各食品生技相關公司與大專院校，共同宣傳課程，並提供課程資訊放置網站，達到課程資訊相互連結共享。

教育部111年精準健康產業跨領域人才培育計畫

國立臺灣大學  
食品創新領域夥伴學校

**食品創新領域  
跨領域人才培育課程**

一系列課程，熱烈報名中!

報名日期: 111年5月18日起至111年6月24日止  
(6月27日起本系將進行電腦報名, 請速為誌)

上課日期: 自111年7月4日起至110年8月31日止 (依各課程規劃)

foodagrintu | 相關課程資訊請搜尋

國立臺灣大學食品創新領域夥伴學校 連絡電話: 02-3366-4124 蕭小姐

國立臺灣大學食品創新領域夥伴學校  
食品創新領域跨領域人才培育課程

授課方式	開課時間	課程名稱	學分
跨領域課程	8/8-8/12	國際行銷與跨域創業	2
	8/15-8/19	人工智慧化的食品安全管理	2
	7/4-7/9	創新食品供應技術	2
專業領域課程	7/11-7/16	運動營養與健康處方	2
	7/18-7/23	新穎食品加工技術與應用	2
	7/25-7/30	預防醫學與養生保健	2
實作課程	8/1-8/5	感官能力探索與品評介紹	1
實習課程	7/1-8/31	食品科技實習	1

foodagrintu | 相關課程資訊請搜尋

一系列課程  
熱烈報名中!

\*所有課程結業後皆學分證明, 並申請為公職人員學習時數  
及再教育訓練課程, 歡迎各界人士踴躍報名  
\*列為選修學分(此類免畢業學分須自行諮詢各系所用)

國立臺灣大學  
**精準健康產業  
跨領域人才培育計畫**

多元健康 & 食品創新

讓您學以致用, 開拓全新視野

本系列課程邀請專業業界專家講授, 除基本知識外, 另含跨領域品管課程、實作課程及產業實習課程。

**招生對象**

- 國內外各私立大專院校教師、大學部及碩博士學生。
- 學術研究機構之研究人員、技術人員及助理人員(以職稱為準之人士)。
- 多元健康產業界相關人士(含農、林、牧、漁、水產、食品、生技、醫藥、食品包裝等業, 醫師、藥師、特約醫師)。
- 對多元健康產業領域議題有興趣者。

**課程內容**

多元健康領域學分	食品創新
<ul style="list-style-type: none"> <li>食品科學與食品安全(2)</li> <li>食品化學與食品品質(2)</li> <li>食品微生物學(2)</li> <li>食品營養學(2)</li> <li>食品法規(2)</li> <li>食品包裝與食品保存(2)</li> <li>食品加工與食品製造(2)</li> <li>食品品質管理(2)</li> <li>食品安全與食品召回(2)</li> <li>食品法規(2)</li> <li>食品法規(2)</li> <li>食品法規(2)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>國際行銷與創業(2)</li> <li>人工智慧化的食品安全管理(2)</li> <li>創新食品供應技術(2)</li> <li>運動營養與健康處方(2)</li> <li>預防醫學與養生保健(2)</li> <li>感官能力探索與品評介紹(1)</li> <li>食品科技實習(1)</li> </ul>

**報名方式**

多元健康課程:  
課程資訊及報名: <https://diversifiedhealth.ntu.edu.tw>  
報名日期: 111年5月18日至6月24日(網路報名)  
電話: 02-3366-3354 蕭小姐 (多元健康)

食品創新課程:  
課程資訊及報名: <https://foodagrintu.ntu.edu.tw>  
報名日期: 111年5月18日至6月24日(網路報名)  
電話: 02-3366-4124 蕭小姐 (食品創新)

指導單位: 教育部農業與科技教育司  
主辦單位: 教育部「精準健康產業跨領域人才培育計畫」  
臺灣大學多元健康領域教學推動中心 | 臺灣大學食品創新領域夥伴學校

- ✓ 透過臺灣大學各科系網站與校園公佈欄公告課程活動，藉此宣傳推廣。

# 校內整合與校方配合情形

- ✓ 本年度臺大校方與院方編列**30萬配合款**，達補助額度之**15%**，協助本計畫之推動與執行。
- ✓ 整合臺大校內生農學院中食品相關領域，包含食品科技研究所、農業化學系、動物科學技術學系、園藝暨景觀學系以及本校的運動設施與健康管理碩士學位學程，以及資訊工程學系等之教學與研究資源，並與多元健康推動中心共同推動食品創新課程。
- ✓ 參與校方整合會議。
- ✓ 參與臺大多元健康教學推動中心辦理創新創業課程之先導訓練課程。



# 與推動中心或夥伴學校合作成效

- ✓ 一同製作海報寄送至國內各食品生技相關公司與大專院校，共同宣傳課程，並提供課程資訊放置網站，達到課程資訊相互連結共享。
- ✓ 與食品創新教學推動中心召開或參與之整合會議。
- ✓ 配合國立海洋大學食品創新領域教學推動中心辦理創新創業團隊之規劃，推出兩個團隊參與教學推動中心開設之食品創新創業競賽。



羅羅釀酒團-金獎



臺大謝家-佳作

# 與推動中心或夥伴學校合作成效

- ✓ 舉/協辦各類講座與研討會，提供產官學研交流平台



2022保健機能性素材科技與市場國際研討會



台北國際精準保健營養食品展



大學鏈結產業商機系列—  
2022研發科技成果論壇及產學媒合會



參訪台灣醫療科技展

# 計畫成果亮點 (OKR)

- 111年度修課達347人次學員，人數高於預期，培育大專生65人次、碩博士145人次、博士後、教師、醫師及業界工程師、主管及非主管共計136人次，碩博士生及產業界之高階人員參與數高。
- 線上課程的遠距教學，其成效遠超出預期之結果，學員表示透過遠距可以減少交通上的限制，更可減少課程學員受到地域性，及時間性的限制，甚至建議未來可以遠距方式繼續進行，實為施行遠距教學的意外成果，提供未來課程規劃的參考方向。



感謝聆聽  
敬請指教

