

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年度計畫啟動會議

- 日期：111年3月31日
- 計畫執行單位：國立臺灣海洋大學食品科學系
- 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



食品創新
教學推動中心

壹

計畫整體規劃

(請說明111年度領域執行工作重點項目)

貳

跨領域高階數位課程規劃與共享機制

(含支援非計畫補助學校之規劃)

參

各領域共識會議結論

(共同舉辦活動、競賽、工作坊等)

肆

跨域合作規劃

(請說明111年度與領域內夥伴學校、其他領域教學推動中心之合作規劃。如學校同時執行多項計畫，請說明校內跨計畫間的互動合作模式，及跨中心之共享機制)

伍

111年度關鍵績效指標(KPI)達成策略



壹、計畫整體規劃

	學校	執行單位	計畫主持人	協同主持人
教學推動中心	國立臺灣海洋大學	食品科學系	吳彰哲系主任	宋文杰副學務長 張正明副教授
夥伴學校	國立嘉義大學	生命科學院	陳瑞祥副校長	許成光主任
	國立臺灣大學	食品科技研究所	潘敏雄所長	羅翊禎教授
	國立屏東科技大學	農學院	陳和賢院長	劉展罔副學務長
	東海大學	食品科學系	江文德特聘教授	朱正忠終身特聘教授 盧錫祺系主任 許書銘副教授
	國立金門大學	生物科技暨健康產業研究中心	賴盈璋系主任	

食品創新領域執行學校特色

國立臺灣海洋大學

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。

東海大學

著重智慧加值創業、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

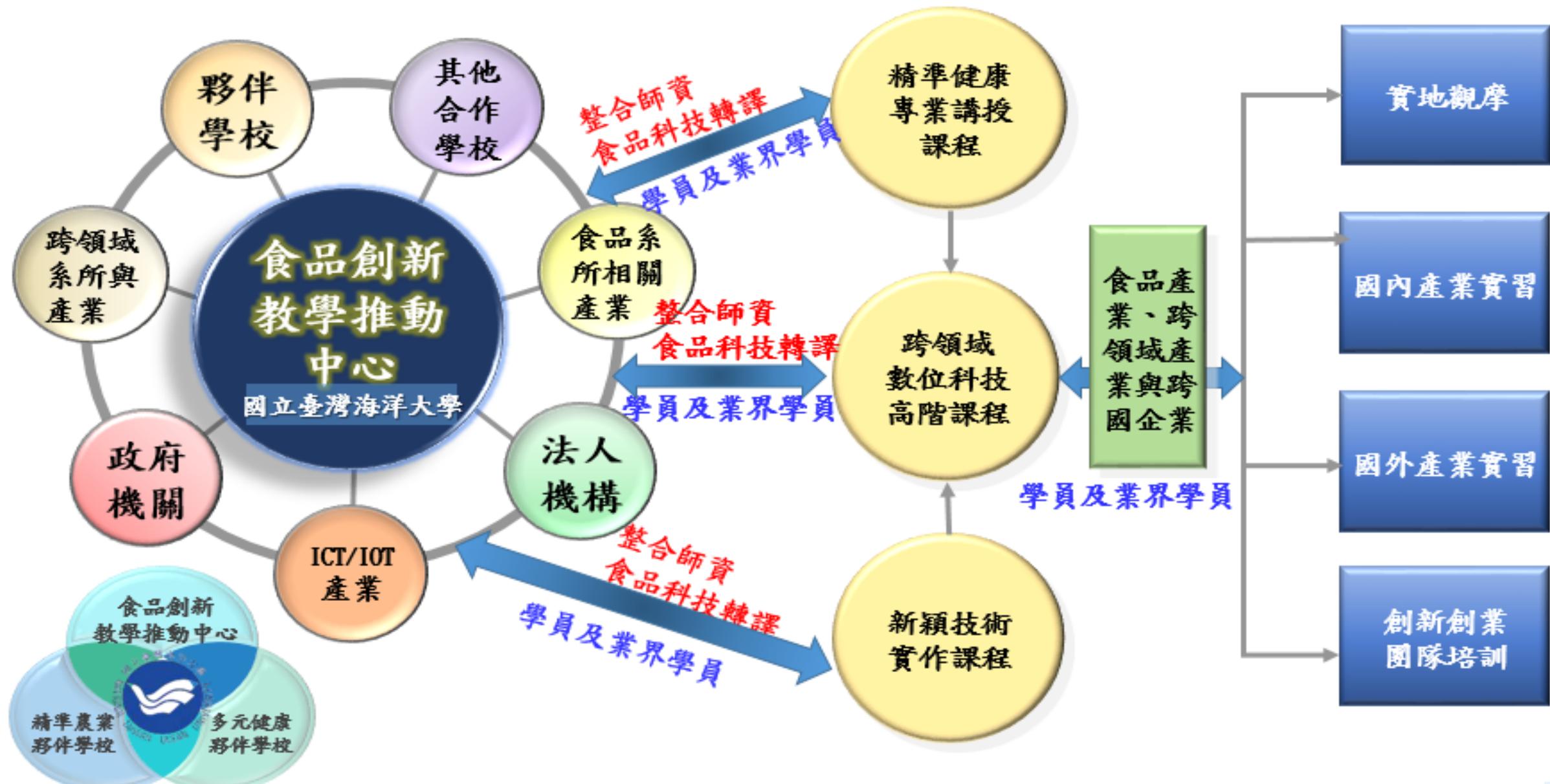
著重生技智財權及移轉、精準營養及食品物流管理、加工、數位行銷及VR科技應用。

國立屏東科技大學

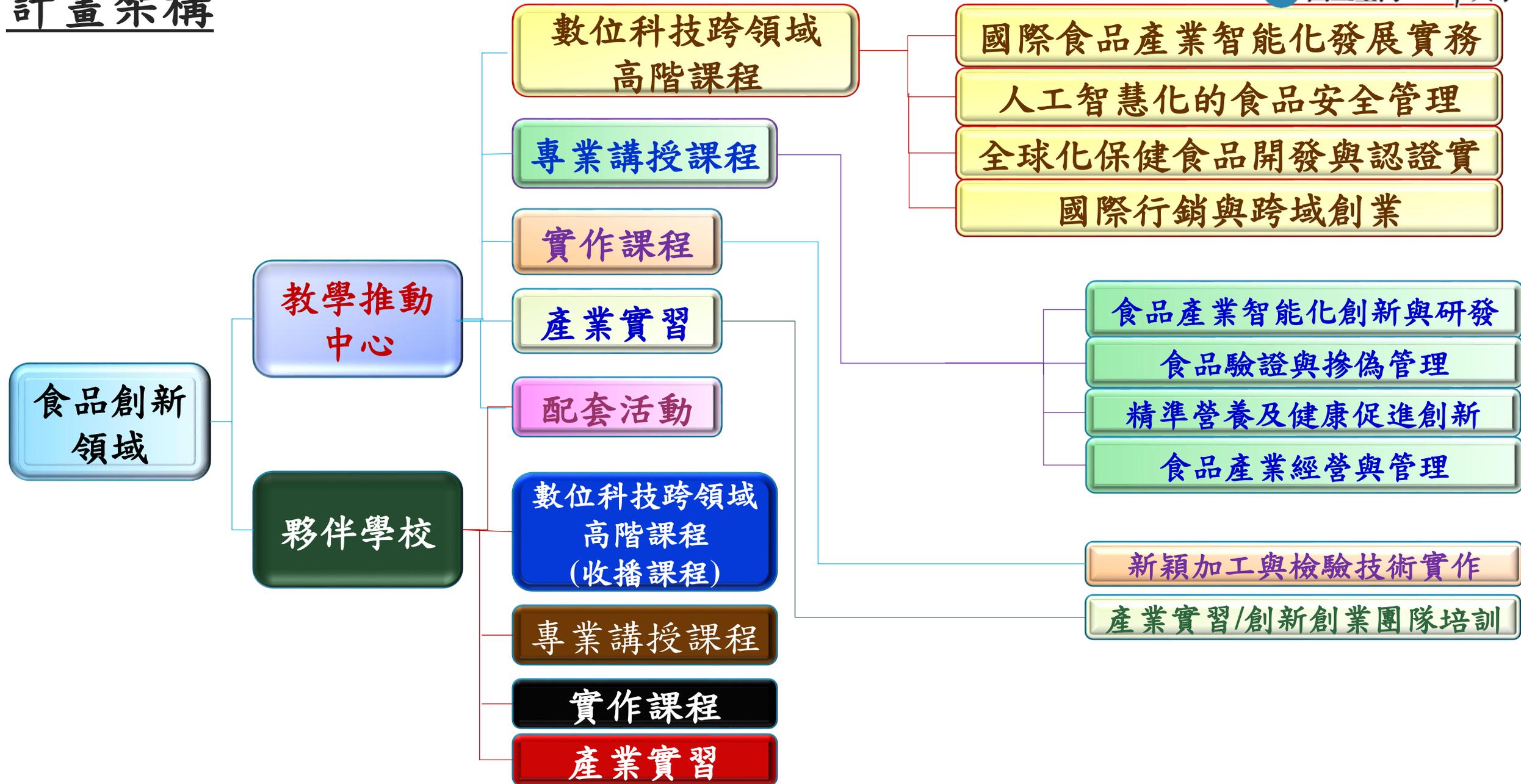
著重食農教育、機能性食品、智慧產業與食品安全。

國立金門大學

著重農業加工加值與行銷，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。



計畫架構





貳、跨領域高階數位 課程規劃與共享機制

跨校資源整合規劃與跨領域教學聯盟規劃



夥伴學校



其他合作學校



食品相關產業界



政府與法人機構



ICT/IOT產業界

僅列出部分合作機構。

跨領域高階數位課程規劃

課程名稱	學分數	上課時數	開授年度	海洋大學開課單位	預計收播之夥伴學校
國際食品產業智能化發展實務 Global Practicality of AIoT Applications in Food Industry	2	36	111年度 7/18-7/22	食品科學系	✓ 屏東科技大學(非同步) ✓ 金門大學(非同步) ✓ 東海大學(非同步)
人工智慧化的食品安全管理 Artificial Intelligence and Food Safety	2	36	111年度 7/25-7/29	食品科學系	✓ 臺灣大學(非同步)
全球化保健食品開發與認證實務 Global health food development and certification practice	2	36	111年度 7/4-7/8	食品科學系	✓ 嘉義大學(非同步) ✓ 金門大學(非同步)
國際行銷與跨域創業 International marketing, Interdisciplinary and Entrepreneurship	2	36	111年度 7/11-7/15	食品科學系	✓ 屏東科技大學(非同步) ✓ 金門大學(非同步) ✓ 嘉義大學(非同步) ✓ 臺灣大學(非同步) ✓ 東海大學(非同步)

- 夥伴學校選播中心學校開設之跨領域高階課程(每校夥伴學校至少選播2門)，於各校開設課程，並授予學分。
- 夥伴學校課程負責教師均須**全程**參與、導引學員學習，並進行該校選修學員評分。
- **非同步教學**
 - 由主播端-教學推動中心學校上課進行**全程錄影錄音**，製作課程影音光碟提供夥伴學校。
 - 夥伴學校**自行選擇上課時間及教室播放上課**。
- 非計畫內學校但有參與計畫審查之學校亦可收播推動中心開設之高階課程。
 - 國立高雄科技大學
 - 靜宜大學
- 非計畫內學校但有參與上一期計畫參與之學校亦可收播推動中心開設之高階課程。
 - 國立澎湖科技大學



參、各領域共識會議結論

課程類別	課程名稱	學分數	上課時數	開課時間 (暑期or 上下學期)	開課單位 (系/所名稱)	預收人數
跨領域課程	國際食品產業智能化發展實務	2	36	7/18-7/22	食品科學系	40
	人工智慧化的食品安全管理	2	36	7/25-7/29	食品科學系	40
	全球化保健食品開發與認證實務	2	36	7/4-7/8	食品科學系	40
	國際行銷與跨域創業	2	36	7/11-7/15	生命科學院	40
專業領域課程	食品產業智能化創新與研發	1	18	7/2 ; 7/9-7/10	食品科學系	30
	食品驗證與摻偽管理	2	36	8/8-8/12	食品科學系	30
	精準營養及健康促進創新	2	36	8/1-8/5	食品科學系	30
	食品產業經營與管理	2	36	8/15-8/19	生命科學院	30
	實作	新穎加工與檢驗技術實作	1	36	7/16-7/17 ; 7/23-7/24 ; 7/30	食品科學系
產業實習	產業實習/創新創業團隊培訓	1	2個月	暑期	食品科學系	20



111年度夥伴學校嘉義大學課程規劃

課程類別		課程名稱	學分數	上課時數	開課時間 (暑期or 上下學期)	開課單位 (系/所名稱)	預收人數
跨領域課程	講授 (遠距教學)	全球化保健食品開發與認證實務	2	36	8/15-19	食科系	30
		國際行銷與跨域創業	2	36	8/22-26	生化系	30
專業領域課程	講授	生技智財權及技術移轉管理實務	2	36	7/4-8	生化系	30
		精準營養及健康促進創新	2	36	7/11-15	微藥系	30
		食品生產與物流智能管理	2	36	7/18-21	食科系	30
		農特水產品加工增值與數位行銷	2	36	7/25-29	水生系	30
	實作	VR科技應用於食品生技產業人才培育的教案工作坊	1	36	8/1-6	微藥系	20
產業實習	生技健康產業實習	2	1~2 個月	7~8月	生化系	20	



111年度夥伴學校臺灣大學課程規劃

課程類別		課程名稱	學分數	開課時間 (暑期or 上下學期)
跨領域課程	非同步	人工智慧化的食品安全管理	2	8/15-8/19
		國際行銷與跨域創業	2	8/8-8/12
專業領域課程	講授	創新食品供應技術	2	7/4-7/9
		新穎食品加工技術與應用	2	7/18-7/23
		預防醫學與養生保健	2	7/25-7/30
		運動營養與體適能	2	7/11-7/16
	實作	感官能力探索與品評介紹	1	8/1-8/5
產業實習	食品科技實習	1	7/1-8/31	



111年度夥伴學校屏東科技大學課程規劃

課程類別		課程名稱	學分數	上課時數	開課時間 (暑期or 上下學期)	開課單位 (系/所名稱)	預收人數
跨領域課程	講授 (遠距教學)	國際食品產業智能化發展實務	2	36	8/1-8/6	農學院	20
		國際行銷與跨域創業	2	36	8/8-8/12	農學院	20
專業領域課程	講授	食農教育特論	2	36	2/21-6/25 每週二	農學院	30
		機能性食品評估技術	2	36	6/27-7/6	食品科學系	30
		智慧產業技術	2	36	2/21-6/25 每週四	農學院	30
		食品安全管制系統基礎訓練	2	36	7/25-7/29	食品安全 管理研究所	30
	實作	農食生技產品創新與創意實作	2	54	7/11-7/22	農學院	20
	產業實習	產業實習	9	720	2/7-6/10	食品科學系	30
		實務專題	2	320	暑期2個月	食品科學系	20
		食品科學海外專業實習	2	320	暑期2個月	食品科學系	5

課程類別		課程名稱	學分數	上課時數	開課時間 (暑期or 上下學期)	開課單位 (系/所名稱)	預收人數
跨領域課程	講授 (遠距 教學)	國際行銷與跨域創業	2	36	111學年度上學期 (週末開課)	食品科學系	30
		國際食品產業智能化發展實務	2	36	111學年度下學期 (週末開課)	食品科學系	30
	講授	智慧增值食科創業實務	2	48	110學年度下學期 (週末開課)	食品科學系	20
專業領域課程	講授	精準化運動與營養增補	2	36	110學年度下學期	食品科學系	30
		智慧食品鏈AI專題講座	2	36	110學年度下學期	食品科學系	30
		智慧化食品生產管理	2	36	111學年度上學期	食品科學系	30
		銀髮精準營養與代謝調控	2	36	111學年度上學期	食品科學系	30
	實作	智慧食品生產管理實作	1	18	111學年度上學期	食品科學系	30
	產業實習	智慧食品生技產業實習	3		111年暑期	食品科學系	20

課程類別		課程名稱	學分數	上課時數	開課時間 (暑期or 上下學期)	開課單位 (系/所名稱)	預收人數
課程 跨領域	講授 (遠距 教學)	全球化保健食品開發與認證實務	2	36	上學期	食品科學系	30
		國際行銷與跨域創業	2	36	上學期	食品科學系	30
專業 領域 課程	講授	在地化農業加工增值與數位行銷	2	36	暑期	食品科學系	30
		生物機電工程技術在 精準健康產業之應用	2	36	暑期	食品科學系	30
		新興食品加工技術	2	36	暑期	食品科學系	30
		智慧農業與食品管理	2	36	暑期	食品科學系	30
	實作	真教AI生技產業實驗(一)	2	36	暑期	食品科學系	30
	產業 實習	創業團隊培訓課程	2	36	暑假	食品科學系	30
		跨域產業實習課程	2	160	暑假	食品科學系	20

舉辦學校	舉辦活動	辦理形式
國立臺灣海洋大學	2022年保健機能性素材科技與市場國際研討會	國際研討會
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台北國際精準保健營養品展 2. 國際保健食品產業新趨勢論壇 3. 食品創新啟動儀式 	學術研討會與成果發表會
	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	學術研討會與成果發表會
	2022醫藥新「食」代-醫食同源工作坊	學術研討會
	食品創新創業工作坊	工作坊
	食品創新創業競賽	競賽/成果發表會
國立嘉義大學	食品生技對話數位科技	專題演講座談會
	數位科技應用於食藥生技的發展趨勢	專題演講座談會
	水產智慧養殖及增值應用國際研討會	學術研討會專題演講

舉辦學校	舉辦活動	辦理形式
國立臺灣大學	『食品創新與精準健康』研討會	學術研討會、學生論文發表及廠商座談
	『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
國立屏東科技大學	求職面試技巧講座	講座
	創新思維與商品開發行銷研習會	研習會
	屏東農業生物科技園區-企業校外參訪	見習
	數位科技應用於食藥生技的發展趨勢產業論壇	研習會
	食品製造業發展的新思維與應用研討會	研討會

舉辦學校	舉辦活動	辦理形式
東海大學	實作課期中參訪	其他
	實作課期末參訪	其他
	校內招生座談會	座談會
	食品產業AI增值與創新專家論壇	學術研討會
	創業人才培育課程成果發表會	成果發表
	創業人才培育課程一媒合會	其他
	創新人才培育課程校外參訪	其他
	食品創新創業經驗分享座談	學術研討會
	2022年亞洲生技大展參展	成果發表

舉辦學校	舉辦活動	辦理形式
金門大學	2022保健機能性素材科技與市場國際研討會	國際研討會 共同辦理
	「金門全國新兵召集令」30小時地方創生黑客松活動	共同辦理
	<ol style="list-style-type: none"> 1. 台北國際精準保健營養品展 2. 國際保健食品產業新趨勢論壇 3. 食品創新啟動儀式 	學術研討會與成果發表會 共同辦理
	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	學術研討會與成果發表會 共同辦理
	2022農食創新論壇	自行辦理
	海大食品創新創業競賽	競賽/成果發表會 共同辦理



學海築夢計畫

新南向計畫

配合校內資源提供學生赴國內外產業界實習

產業界與資通訊業實習方案-「產業實習」課程

- 開設「**產業實習**」與「**產業見習**」，預計甄選各20位學生。
- 由食品科學系規劃並媒介以**大學生、研究生**為主的高階人才，且利用暑假安排學員進行產業實習。
- 各校開設**暑期或學期中**產業實習課程或創業團隊培訓課程。
- 學生可**自行選定**實習單位與地點(包括該企業國際分公司如東南亞分公司 等)，可使學員提早與產業接軌進行**國際連結**。並可拓展視野、學習新技術。
- 推動產業見習或實習計畫與產業鏈結：**學校實習募款基金/教育部學海築夢計畫/新南向計畫/強化與東協及東南亞國家合作交流計畫**。
- 教學推動中心將協助各夥伴學校參與海外實習。
- 編撰**產業實習手冊**，、合約書及工作日誌等，並內容包括實習辦法、實習同意書提供給夥伴學校參考。

屬性	預定實習單位	
中央及地方政府單位	水產試驗所	工業技術研究院
	中央研究院	衛生福利部食品藥物管理署
財團法人單位	中華穀類食品工業技術研究所	食品工業發展研究所
	台灣經濟研究院	食品產業策進會
ICT/IOT產業公司	網遠科技股份有限公司	台灣優勢感測股份有限公司
	適勤科技有限公司	凌誠科技股份有限公司
生技產業公司	科達製藥股份有限公司	葡萄王生技股份有限公司
	大江生醫股份有限公司	圖爾思生物科技股份有限公司
食品產業公司	大成長城企業股份有限公司	味全食品工業股份有限公司
	統一企業股份有限公司	台灣卜蜂企業股份有限公司
	聯華食品工業股份有限公司	振芳食品股份有限公司
	台灣檢驗科技股份有限公司	黑松股份有限公司

創新創業團隊培訓輔導規劃

- 整合103-110年執行教育部創新創業計畫教學師資團隊。
- 修習不同領域之三門課程才能獲取競賽的資格。
- 建議團隊輔導可分工合作：
 - ✓ 海洋大學輔導臺灣大學、金門大學。
 - ✓ 東海大學輔導嘉義大學、屏東科技大學。

一、初階課程

- (1) 國際行銷與跨域創業
- (2) 食品產業經營與管理
- (3) 創業法規與智財佈局規劃

五、第二年 生農領域成果發表會暨競賽

四、團隊專屬業師輔導制



二、簡報技巧培訓課程

三、第一年&第二年 創新創業成果發表會暨競賽

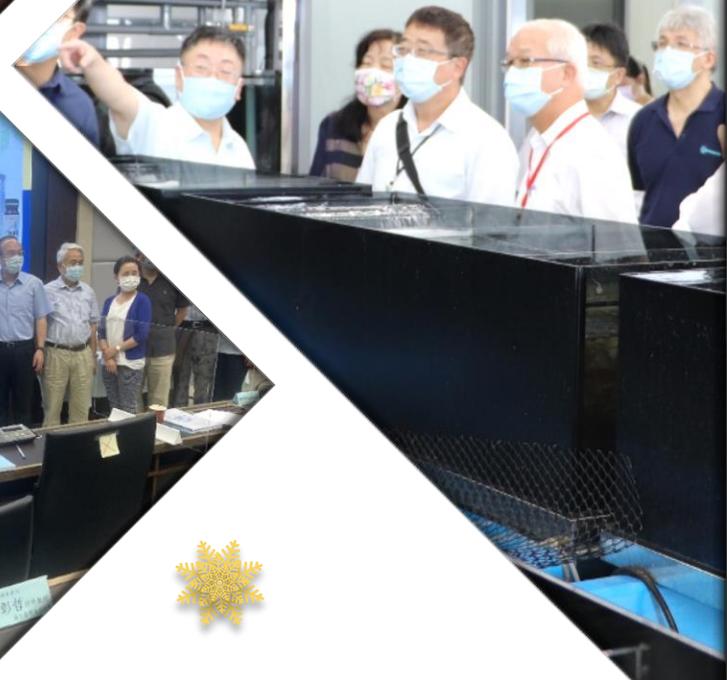
- 創業團隊：夥伴學校可依據招收人數決定創業團隊隊數，夥伴學校至少組成兩隊，建議一隊4-6人。
- 團隊課程可邀請業師進行團隊指導
- 創業競賽：食品領域創新創業競賽可選出前三名加上兩名佳作，提供獎勵金以茲鼓勵。且1-2名可跨域參加競賽。

夥伴學校簡報大綱

1. 計畫執行重點及特色。
2. 產學鏈結情形。
3. 課程規劃與實際開設情形，包括課程大綱、授課師資、上課時數、學分數等。
4. 課程學員招生情形：包括對象及人數，例如大學生(區分校內外)、碩士生(區分校內外)、博士生(區分校內外)、產業界人士(法人、園區、相關產業)、臨床人員等等。
5. 校內整合及校方實際配合情形(如各計畫課程、師資、經費之整合等)。
6. 與中心學校配合情形
7. 教學儀器設備採購及使用情形。(如適用)
8. 其他可呈現計畫執行成效之相關事項。

應備文件：

1. 簡報書面資料。
2. 各校之課程教材、實驗手冊、實習手冊或實習標準作業流程等資料。
3. 各校之計畫管理資料，或其他可展現執行成果相關資料等。



專書編撰規劃

- 兩年為一期，可第一年籌備兩本專書撰寫，第二年出版。
- 由教學推動中心主編，夥伴學校共同參與撰稿。
- 一本書共12章節，一個學校2章節。
- 請夥伴學校推薦撰稿人名單。
- 主題：
 1. 國際食品智能化的發展實務
 2. 全球化保健食品開發與認證實務



111年度相關配套學術活動

舉辦活動名稱	參與學校	舉辦日期	辦理形式
2022年保健機能性素材科技與市場國際研討會	臺灣大學	111/3/11	國際研討會
1. 台北國際精準保健營養品展 2. 國際保健食品產業新趨勢論壇 3. 食品創新啟動儀式	嘉義大學 臺灣大學 屏東科技大學 東海大學 金門大學	111/3/25-3/28	學術研討會與成果發表會
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	邀請各夥伴學校	111/10/21(預定)	學術研討會與成果發表會
2022醫藥新「食」代-醫食同源工作坊	邀請各夥伴學校	6-7月(預定)	學術研討會
食品創新創業工作坊	邀請各夥伴學校	8月底(預定)	工作坊
食品創新創業競賽	邀請各夥伴學校	8月底(預定)	競賽/成果發表會



2022年保健機能性素材科技與市場國際研討會



時間：3/11 (五) 09:00 - 17:00

地點：中山醫學大學生物醫學科學學系/營養學系

□ 主辦單位：

臺灣保健食品學會、中山醫學大學、精準健康產業跨領域人才培育計畫

□ 協辦單位：

國立臺灣海洋大學、國立臺灣大學

報名連結

接軌國際-跨海連線進行學術交流

- 日本愛媛大學大學院農學員研究科 菅原卓也 教授
- 考納斯理工大學食品科學技術系 Rimantas Venskutonis



線上會議連結

<https://reurl.cc/WkgLGe>



報到 Registration	
09:00-09:20	開幕式暨貴賓致詞 Open Ceremony
09:20-09:40	日本愛媛大學大學院農學員研究科 菅原卓也 教授 Takuya Sugahara Professor, The United Graduate School of Agriculture Sciences, Ehime University
09:40-10:20	日本大型海藻原料與加值之現況與趨勢
10:20-10:40	高含量三肽膠原蛋白之產品開發
10:40-11:20	大江生醫股份有限公司 蕭淑婷 博士 Shu-Ting Chan Doctor, ...
11:20-12:00	液態發酵樟芝菌絲體萃 取活性化合物之肝臟保 護功效
12:00-14:00	Lunch Break & Poster Viewing
14:00-14:40	國立臺灣大學 生命科學系 李俊霖 教授 Chun-Lin Lee Professor, Department of Life Science, National Taitung University
14:40-15:00	以深層海水結合微生物 發酵技術開發高功能性 深層海水保健產品
15:00-15:40	考納斯理工大學 食品科學技術系 Rimantas Venskutonis Professor, Department of Food Science & Technology, Kaunas Technology University
15:40-16:20	宇宏國際生物科技股份有限公司 許天益 技術長 Tian-Yi Shiu CTO, Yuhome International Biological Technology CO., LTD
16:20-16:30	國立臺灣大學 食品科技研究所 鄭光成 教授 Kuan-Cheng Professor, Department of Food Science and Technology, National Taiwan University
16:30-16:40	中山醫學大學 醫學系 張元衍 教授 Yuan-Yen Chang Professor, Department of Medicine, Chung Shan Medical University National Taiwan University
16:40-17:00	暨報論文獎頒獎 開幕式

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

- 活動時間：111/10/21
- 活動地點：國立臺灣海洋大學
- 主辦單位：國立台灣海洋大學食品創新教學推動中心
- 協辦單位：擬邀各夥伴學校

與相關部會、學會、產學中心、校外內計畫共同舉辦「大學鏈結產業商機∞系列—研發科技成果論壇及產學媒合會」此活動舉辦相關學術研討會、論壇及媒合活動，與夥伴學校共同舉辦且與「創新創業與就業跨域人才培育」產官學研鏈結，及國內外產產學合作平台。



2022 醫藥新「食」代-醫食同源工作坊

□ 時間：6-7月(預定)

□ 地點：未定

□ 主辦單位：
國立台灣海洋大學食品創新教學推動中心

□ 擬邀協辦單位：
國立嘉義大學
國立臺灣大學
國立屏東大學
東海大學
國立金門大學

唐代藥王孫思邈著書《備急千金要方·食治》，而西方古希臘醫學之父-希波克拉提斯(Ιπποκράτης)亦有名言：「你的食物，就是你的醫藥」；從古代的藥物稀缺，至今日的醫療蓬勃發展，在醫藥科技的歷史沿革中，以食為輔的治療方針持續深植於人類文化並綿延千年。在醫療科技興盛的當下，隨著法規演進，科技革新，食藥分野與健康醫療的重大議題已是熱門探討重點。本次工作坊特邀全國藥品產業與食品科技產業創新領域專家，針對不同面向進行新興議題與主軸產業的深入探討，竭誠邀請您共同參與，「醫」起「食」踐健康新生活。

議程：

時間	主題	講者	主持人	講者	主持人
08:30-08:50	來賓報到				
08:50-09:10	開幕致詞、大合照	國立臺灣大學醫學院倪衍玄院長、 教育部計畫總辦公室錢宗良教授、 國立臺灣大學李財坤副教務長、 國立中興大學農資學院詹富智院長、 HTC DeepQ 鄭志偉資深處長	國立臺灣大學 BioGroup 沈湯龍主任	郭秀娟女士	國立臺灣大學 藥學院 沈麗娟院長
09:10~13:00	VR 體驗 (HTC DeepQ VR-AI-Drug)				
09:10-09:55		專題演講	國立臺灣大學 BioGroup 沈湯龍主任	高雄醫學大學天然藥物研究所 張芳榮特聘教授	國立中興大學 食品暨應用生物研究所 林金源教授
	食用中草藥之研究與開發				
食品保健新知論壇					
09:55-10:20	苦茶油的健康益處	國立中興大學食品暨應用生物科技學系 顏國欽講座教授	國立臺灣大學 BioGroup 沈湯龍主任	國立中興大學 食品暨應用生物研究所 林金源教授	國立中興大學 食品暨應用生物科技學系 林金源教授
10:20-10:45	藻類多醣於保健食品的開發與應用	國立臺灣海洋大學食品科學系 吳彰哲特聘教授兼系主任			
10:45-11:10	藍莓主要功效成分紫檀芪的癌症預防及分子機轉	國立成功大學工業衛生學科暨環境醫學研究所 王應然特聘教授	國立臺灣大學 BioGroup 沈湯龍主任	國立中興大學 食品暨應用生物研究所 林金源教授	國立中興大學 食品暨應用生物科技學系 林金源教授
11:10-11:35	醫食同源與養生保健	國立臺灣大學食品科技研究所 沈立言特聘教授			
11:35-12:00	Postbiotics applied in fermentation food industry	國立嘉義大學微生物免疫與生物藥學系 謝佳雯副教授	國立臺灣大學 BioGroup 沈湯龍主任	國立中興大學 食品暨應用生物研究所 林金源教授	國立中興大學 食品暨應用生物科技學系 林金源教授
12:00-13:00	午餐、 VR 體驗 (HTC DeepQ VR-AI-Drug) 主持人：國立臺灣大學 李財坤教授				

食品創新創業工作坊



□ 時間：8月底(預定)

□ 地點：未定

□ 主辦單位：
國立台灣海洋大學食品創新
教學推動中心

□ 擬邀各夥伴學校師生參與

	講題	授課老師
1	產業鏈結、整合優勢 講題: 建構以行銷為導向的創 新生態系	廖耀宗 處長 (行政院經濟能源農業處)
2	商品特色、競爭分析 講題: 百年經營的決心	張永昌 董事長 (鬍鬚張股份有限公司)
3	營運計劃、資金籌措	呂芳堯 董事長 (威肯資訊管理顧問公司)
4	天使基金、投資評估 講題: 新農業創業精神、投資 評估	賴麗純 館長 (天使生活館)

□時間：8月底(預定)

□地點：未定

□主辦單位：

國立台灣海洋大學食品創新教學推動中心

□擬邀協辦單位：

國立嘉義大學
國立臺灣大學
國立屏東大學
東海大學
國立金門大學



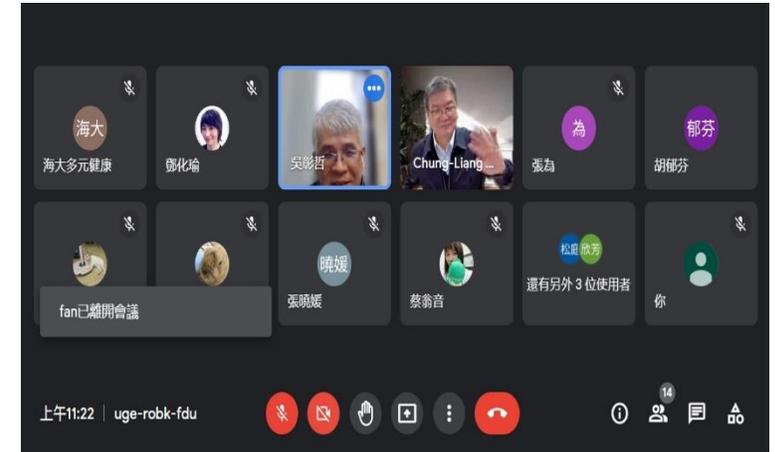


肆、跨域合作規劃

111年度生農領域教學推動中心間之互動

食品創新教學推動中心、精準農業教學推動中心及多元健康教學推動中心互相邀請參與領域之間之工作會議及共識會議

- 2月22日三個推動中心共識會議
- 3月2日食品創新領域第一次工作會議
- 3月4日多元健康領域第一次工作會議
- 3月15日精準農業領域第一次工作會議



A screenshot of a Google Meet interface. The main content is a shared spreadsheet titled "111年多元健康領域預期KPI". The spreadsheet has columns for "預期KPI", "目標總績效 (總分)", "預期績效 (各次分)", "推動中心 (各次分)", and "夥伴學校". The data is as follows:

預期KPI	目標總績效 (總分)	預期績效 (各次分)	推動中心 (各次分)	夥伴學校
1. 人才培育成效				
大學培育總人次	700	620	150	150
博士培育總人次	450	360	100	100
培訓總人次	210	106	45	50
培訓總學分	11	11	3	4
培訓總學分	6	8	2	2
2. 師資力量之建立				
引進國際師資總人數	5	12	1	3
國際師資教學時數	25	26	4	6
引進業界師資總人數	100	102	25	20
業界師資教學時數	400	389	110	90

The spreadsheet also includes a list of partner schools: 中興大學, 成功大學, 宜蘭大學, 海洋大學. The meeting interface shows participants 張頌媛 and Chung-Liang Chen. The bottom status bar shows the time as 上午10:25 and the meeting ID as nbb-iuoz-wjy.



111年度推動中心與夥伴學校緊密互動，強化彼此間之連結：

- 召開推動中心與夥伴學校之**工作會議及活動說明會議**。
- 教學推動中心將協助各夥伴學校參與海外實習。
- 編撰**產業實習手冊**、合約書及工作日誌等，並內容包括實習辦法、實習同意書提供給夥伴學校參考。
- 以**遠距教學分享跨領域高階課程資源**，整合海洋大學工學院及海運暨管理學院等教師開授課程，讓夥伴學校共同收播(每校至少收播**2門遠距課程**)。
- 共同製作**聯合招生海報及網站宣傳推廣**。
- 期中**實地訪視**夥伴學校。
- 共同舉辦**學術研討會及相關配套活動**。
- 共同規劃**食品創新領域專書教材**。
- 領域內各校密切聯繫，計畫執行經驗傳承與分享。

校內跨計畫間的互動合作模式及跨中心之共享機制

本校申請「精準健康產業跨領域人才培育計畫」如下：

- 「食品創新」教學推動中心
- 「精準農業」夥伴學校
- 「多元健康」夥伴學校

三個計畫歸屬在「**海洋中心**」之下，**蔡國珍**教授兼校長特助擔任計畫顧問，協助整合與協調工作規劃如下：

- 課程實作與產業實習
- 共同舉辦成果發表會。
- 課程講授與邀請
- 文宣廣告等推動
- 經費共同統籌運用等推動。
- 課程實作與產業實習。

三個計畫師資整合：

- 教師群參與過「生醫產業與新農業跨領域人才培育計畫」。
- 瞭解人才培育計畫的目標與宗旨，易協調與合作。

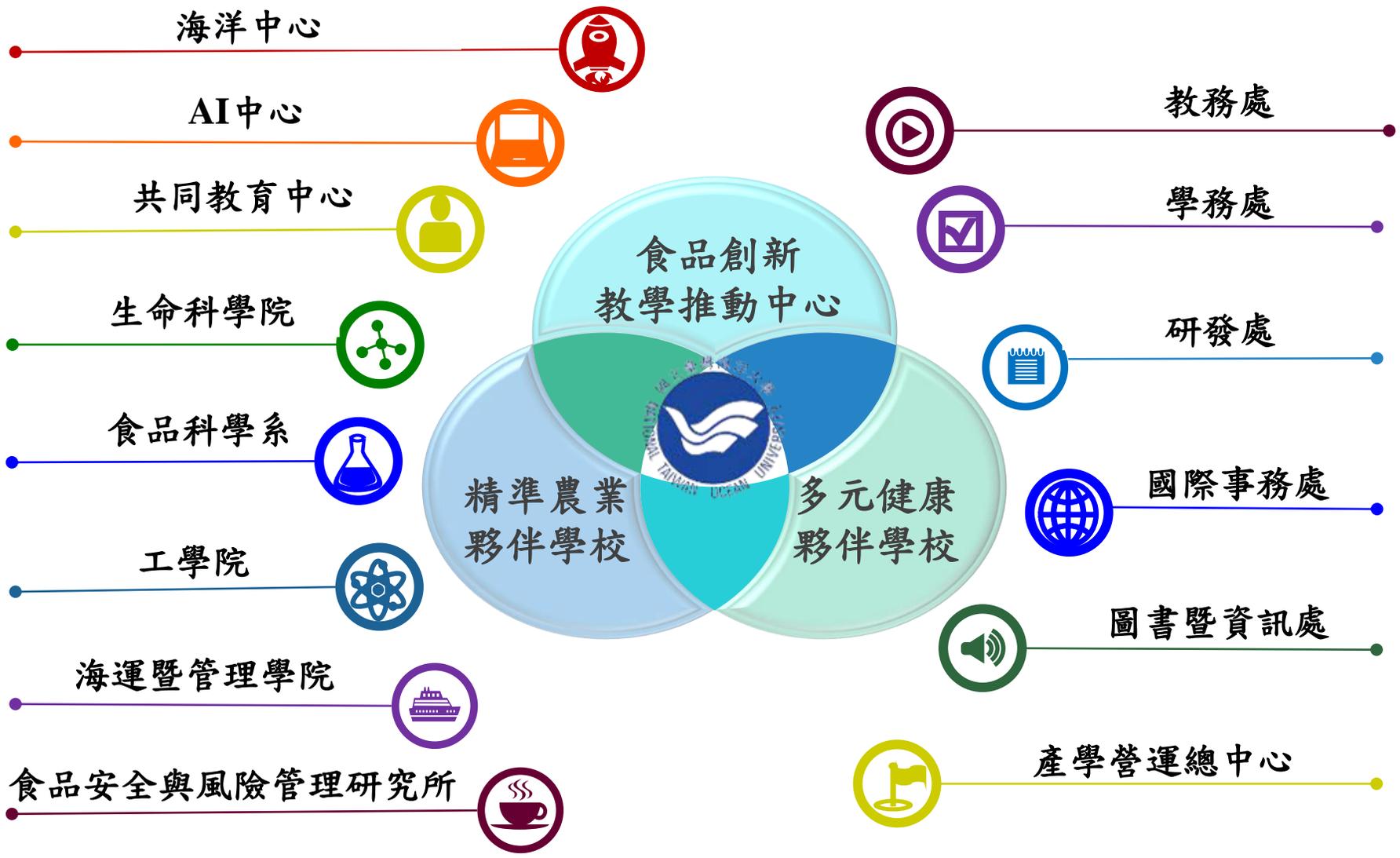
創業團隊培訓課程方面：

- 三個計畫協調共同開設「多元農業跨領域創新創業團隊培訓課程」。
- 多元健康開設全英語課程「創業法規與智財佈局規劃」。

召開三個計畫整合會議：

- 2月16日精準健康產業跨領域人才培育計畫校內整合會議
- 2月22日「精準健康產業跨領域人才培育計畫」第二次整合會議

校內跨計畫間的互動合作模式及跨中心之共享機制



□ 網站建置：
AI中心協助規劃
官網建置及其他
計畫相關事宜。

□ 活動及行政協助：
海洋中心

□ 學校積極協助計畫



伍、111年度關鍵績效
指標(KPI)達成策略

推動中心 預期 績效成果	推動中心 績效達成策略說明
<p>1</p> <p>人才培育成效:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 大專培育總人次 120 人次 ● 博碩士培育總人次 150 人次 ● 培訓博士後研究員、教師、醫師及業界工程師、主管(on the job training)總人次 40 人次 ● 導引培訓產業需求高階人才 3 名/年順利至產業界培訓臨床、法規、國際行銷等跨領域人才總人次 1 人次 	<p>✓ 111年度食品創新推動中心開設跨領域高階課程4門、專業領域講授課程4門、實作課程1門及產業實習課程/創新創業課程培訓1門，預計招收320人次學員，人才培育包含大專生、碩博士生及產業界在職進修學員。</p> <p>✓ 積極至 高中職教師、公私立大專院校、相關產業界、法人、園區、地方政府及研究單位宣傳招生，提供培育高階人才、在職進修及輔導學員順利至產業界任職之機會。</p> <p>✓ 將配合計畫總辦公室建立就業輔導及追蹤機制對參與本計畫學員後續就業狀況進行追蹤。</p>
<p>2</p> <p>師資能量之建立:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 引進國際師資總數 2 人 ● 國際師資教學時數 4 時 ● 引進業界師資總數 20 人 ● 業界師資教學時數 80 時 	<p>✓ 擬邀請國際師資蒞臨本校參與本計畫課程、配套活動及專題講座。</p> <p>2022年保健機能性素材科技與市場國際研討會邀請2位國際師資跨海連線進行學術交流</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 日本愛媛大學大學院農學員研究科 菅原卓也 教授 ■ 考納斯理工大學食品科學技術系 Rimantas Venskutonis <p>✓ 教學推動中心各課程均積極安排多位業界專家參與課程規劃、授課及實務案例分享，以促成產學交流合作，使學員能多與產業界接觸、減少學用落差，在職進修之產業界人士亦可提升跨領域專業。</p>

食品創新領域之整體年度預期績效指標(KPI)預期規劃

績效	目標總績效 (總辦分配)	食品領域 預期績效 (各校預期 績效加總)	國立臺灣 海洋大學 (推動中心)	國立臺灣 大學	國立屏東 科技大學	國立嘉義 大學	國立金門 大學	東海大學
1. 人才培育成效								
大專培育總人次	820	860	120	60	150	150	200	180
博碩士培育總人次	550	301	150	60	50	20	6	15
培訓博士後研究員、教師、 醫師及業界工程師、主管 (on the job training)	240	76	40	1	10	10	10	5
導引培訓產業需求高階人 才每年順利至產業界人數	14	10	3	2	1	3	1	0
培訓臨床、法規、國際行 銷等跨領域人才	6	5	1	1	1	1	1	0
2. 師資能量之建立								
引進國際師資總人數	5	9	2	3	2	2	0	0
國際師資教學時數	25	16	4	4	4	4	0	0
引進業界師資總人數	100	156	20	20	30	25	20	51
業界師資教學時數	400	510.5	80	65	90	80	98	97.5

111年度關鍵績效指標(KPI)達成策略

	推動中心 預期 績效成果	推動中心 績效達成策略 說明
3	<p>產學合作教學之推動成效:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 赴業界實習總人次20 人次 ● 赴業界見習總人次20 人次 ● 與業界合作實習家數10 家 ● 與業界合作見習家數5 家 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品創新推動中心開設1門產業實習課程，由食品科學系規劃並媒介以大學生、研究生為主的高階人才，且利用暑假安排學員進行產業實習。擬安排20位學員赴產業界、法人、園區及政府單位實地實習，亦將提供海外產業實習機會。 ✓ 配合計畫課程適時安排產業見習或參訪活動。
4	<p>交流與研習活動辦理之效益</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 國內研討會辦理次數：1 次 ● 國內研討會參與總人數100 人 ● 舉辦相關國際學術活動1次 ● 國際學術活動參與總人數100 人 ● 辦理或參加國內競賽、發表會：1 次 ● 辦理或參加國際競賽、發表會：1 次 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 將舉辦1場次國內研討會「台北國際精準保健營養品展&國際保健食品產業新趨勢論壇&食品創新啟動儀式」，預計參與人數100人。 ✓ 將舉辦1場次國內研討會「2022年保健機能性素材科技與市場國際研討會」，預計參與人數100人。 ✓ 舉辦1場次國內競賽「2022年保健機能性素材科技與市場國際研討會」，邀請食品創新領域創新創業團隊參與競賽。 ✓ 預計參加1場次食品創新領域國際競賽/學會/發表會。

➤ 食品創新領域之整體年度預期績效指標(KPI)預期規劃

績效	目標總績效 (總辦分配)	食品領域 預期績效 (各校預期 績效加總)	國立臺灣 海洋大學 (推動中心)	國立臺灣 大學	國立屏東 科技大學	國立嘉義 大學	國立金門 大學	東海大學
3. 產學合作教學之推動成效								
赴業界實習總人次	70	155	20	20	55	20	20	20
赴業界見習總人次	100	240	20	20	20	60	20	100
與業界合作實習家數 (跨領域)	8	40	10	6	10	2	3	9
與業界合作見習家數 (跨領域)	12	24	5	5	3	2	3	6
4. 交流與研習活動辦理之效益								
國內研討會辦理次數	3	8	1	3	2	1	0	1
國內研討會參與總人數	300	580	100	250	80	90	30	30
舉辦相關國際學術活動次數	2	5	1	2	1	1	0	0
國際學術活動參與總人數	100	465	100	200	50	100	0	15
辦理或參加國內競賽、發表會	2	7	1	1	1	1	1	2
辦理或參加國際競賽、發表會	1	1	1	0	0	0	0	0

111年度關鍵績效指標(KPI)達成策略

	推動中心 預期 績效成果	推動中心 績效達成策略 說明
5	<p>發展持續改進教學機制之效益：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 建構教學回饋機制10門課 ● 遠距教學(含數位課程、磨課師等課程)門數4門 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 透過計畫總辦公室統一制定學員學習意見調查表建構教學回饋機制，每門課程均實施教學回饋問卷及評量以利開課教師及計畫執行單位進行課程檢討與改進。 ✓ 由食品創新教學推動中心開授4門跨領域高階課程作為遠距視訊課程，各夥伴學校須配合同步或非同步至少收播2門課程。
6	<p>引導或普及該領域之創新觀念或知識：</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 因計畫執行所促成之已出版的專書數1冊 ● 建立相關的資料庫及網站1個 ● 辦理成果展場次或相關交流活動共1場次 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 教學推動中心與各夥伴學校建置有計畫網站、社群網頁或教學資料庫，供課程招生、配套活動宣傳及資源共享。 ✓ 由教學推動中心召集食品創新領域夥伴學校共同規劃出版食品創新專書「國際食品智能化的發展實務」1本 ✓ 預計舉辦1場「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」，此活動舉辦相關學術研討會、論壇及媒合活動，與夥伴學校共同舉辦且與「創新創業與就業跨域人才培育」產官學研鏈結。

➤ 食品創新領域之整體年度預期績效指標(KPI)預期規劃

績效	目標總績效 (總辦分配)	食品領域 預期績效 (各校預期 績效加總)	國立臺灣 海洋大學 (推動中心)	國立臺灣 大學	國立屏東 科技大學	國立嘉義 大學	國立金門 大學	東海大學
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	45	10	8	5	7	6	9
遠距教學(含數位課程、磨課師等課程)門數	8	14	4	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	1	1	0	0	0	0	0
建立相關領域資料庫及網站個數	2	8	2	1	1	1	1	2
辦理成果展或相關交流場次次數	3	30	1	5	1	21	0	2

111年度關鍵績效指標(KPI)達成策略

	推動中心 預期 績效成果	推動中心 績效達成策略 說明
7	<p>教師團隊發揮之綜效:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 跨領域/跨組織教學研究團隊數10 團隊 ● 跨領域/跨組織參與教師總數人數 40 人 ● 跨領域/跨組織開課總門數10 門 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 食品創新教學推動中心所開設課程均積極安排多元之產官學研界專家參與授課。 ✓ 教學團隊主要以法規實務、智財與科技管理等九大領域、數位科技及食品創新領域相關，涵蓋北、中、南及離島各校、機構或組織、產官學研等單位。
8	<p>藉由法人、園區、地方政府與業界合作:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 與法人、園區或地方政府合作案件數5 件 ● 與法人、園區或地方政府建立常態合作，促成學校轉型1家(全程)(每校至多只轉型一次) ● 與產業合作案件數5 件(在職培訓產業菁英) ● 藉由人才培訓促成產業升級或轉型1 家(全程) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 本計畫積極與法人、園區、地方政府及相關產業及ICT/IOT產業公司合作，共同規劃課程、參與授課、配套活動及安排產業實習與見習。 ✓ 因執行本計畫與法人單位、地方政府單位建立 ✓ 常態合作，促使學校轉型，開設具前瞻性及跨領域課程，及舉辦相關配套活動。 ✓ 積極發展產產學聯盟、與食品創新相關產業界及ICT/IOT產業公司密切合作。

食品創新領域之整體年度預期績效指標(KPI)預期規劃

績效		目標總績效 (總辦分配)	食品領域 預期績效 (各校預期 績效加總)	國立臺灣 海洋大學 (推動中心)	國立臺灣 大學	國立屏東 科技大學	國立嘉義 大學	國立金門 大學	東海大學
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	33	9	2	3	4	6	9
	參與教師總數 人數	100	167	40	30	40	25	15	17
	開課總門數	38	42	9	4	7	6	7	9
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	15	5	3	1	3	1	2
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			1	0	0	0	1	0	0
與產業合作案件數(在職 培訓產業菁英)		10	32	5	1	2	1	1	22
藉由人才培訓促成產業 升級或轉型(全程)			2	1	1	0	0	0	0

111年度關鍵績效指標(KPI)達成策略

	推動中心 預期 績效成果	推動中心 績效達成策略 說明
9	前瞻性、先導性課程或學程之成效： <ul style="list-style-type: none"> ● 開設創新或前瞻課程 9 門 ● 開設跨領域數位科技課程 4 門 	111年度推動中心開設跨領域高階課程4門、專業領域講授課程4門及實作課程1門，皆為具有前瞻性之精食品創新相關課程。 <ul style="list-style-type: none"> • 111年度食品創新教學推動中心開授4門跨領域高階課程為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、國際行銷與跨域創業，其皆為跨領域數位科技課程。
10	創新創業人才培育成效： <ul style="list-style-type: none"> ● 開設創新創業團隊培訓課程 2 門 ● 參與創新創業培訓課程學員20 人次 ● 培訓創新創業團隊數 2 隊 ● 成立精準健康產業新創公司 1 間 	111年度推動中心開設1門跨領域高階課程暨創新創業團隊培訓課程「 國際行銷與跨域創業 」、1門專業領域講授課程「 食品產業經營與管理 」，培訓創新創業培訓課程學員20人、培訓創新創業團隊數2隊、成立1間精準健康產業新創公司。
11	前瞻科技人才培育與學產研鏈結： <ul style="list-style-type: none"> ● 建立ICT與生醫或ICT與生農之「產產學」合作機制平臺 1 個 ● 建立跨國人才培訓之國際合作平台 1 個 	食品創新領域推動中心於 食品創新啟動儀式 建立1個「 產產學 」合作機制平臺。 <ul style="list-style-type: none"> • 食品創新領域推動中心將建立1個跨國人才培訓之國際合作平台。

食品創新領域之整體111年度預期績效指標(KPI)預期規劃

績效	目標總績效 (總辦分配)	食品領域 預期績效 (各校預期 績效加總)	國立臺灣 海洋大學 (推動中心)	國立臺灣 大學	國立屏 東科技 大學	國立嘉 義大學	國立金門 大學	東海大學
9. 前瞻性、先導性課程或學程之成效								
開設創新或前瞻課程	12	33	9	2	1	6	9	6
開設跨領域數位課程	12	12	4	2	2	2	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	2	8	2	1	1	1	1	2
參與創新創業培訓課程學員人次	100	120	20	30	20	10	20	20
培訓創新創業團隊數	3	9	2	1	1	1	1	3
成立精準健康產業新創公司		2	1	0	0	0	0	1

食品創新領域之整體111年度預期績效指標(KPI)預期規劃

績效	目標總績效 (總辦分配)	食品領域 預期績效 (各校預期 績效加總)	國立臺灣 海洋大學 (推動中心)	國立臺灣 大學	國立屏 東科技 大學	國立嘉 義大學	國立金門 大學	東海大學
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	0	1	0	1
建立跨國人才培訓之國際合作平台	1	4	1	1	1	1	0	0

A 3D rendering of a grid of blue and white cubes on a light gray surface. The cubes are arranged in a pattern that recedes into the distance, creating a sense of depth. The lighting is soft, casting gentle shadows on the surface. The text "Thank You" is centered in the middle of the image in a black, serif font.

Thank You