

智慧生活創新創業育成平臺試辦計畫 -興大睿茶平臺

學校名稱：國立中興大學

主持人/薛富盛 校長



▶▶▶ 創新課程

本計畫已於本校內其農業環境暨自然科學院下設置茶產業創新創業課程模組規劃完成5大項目，共26門課程，並修正完成。課程分為：服務學習、產業應用場域實習、跨領域基礎、中階核心與高階實作專題，其多樣性吸引2000位學生選修課程。

理想的茶產業課程應該包含茶樹栽培、製茶和焙茶技術、茶葉品評、產品開發、創意設計、茶藝文化、觀光休閒等一系列涵蓋生產-文創-行銷等多種面向的科目，由於修課學生的來源、背景、需求和志趣並不完全相同，且每學習階段之修業年限、畢業學分和必修科目的規定也不盡相同。為跳脫現有學系、學位學程或學分學程之限制，達成創新教學課程模組之目的，因此規劃課程模組詳如圖1。此課程模組以協助學生創業為主要目的，以「農業暨自然資源學院」及「創新產業推廣學院」轄下之「生物產業管理進修學士學位學程」和「文化創意產業學士學位學程」二個進修學士學位學程的學生為課程規劃的主要對象，並將與茶產業相關的科目分為「生產與製茶」和「文創與行銷」兩大屬性類別，再依雙層三明治式課程模組的理念進行規劃。為縮小學用落差，因此所規畫的課程模組係邀請各業界代表針對產業界的需求，並配合學校的開課規定而訂定。

依本校選課規定，不論課程開設於哪個學院，所有學生都可以互選，因此校內經由不同入學管道入學的學生(一般生、進修生、學分班學生、學士後學生、研究生)，都能依其在茶產業中創業志趣而選擇，並沒有強制修習的規定，但必須通過相關學科和術科的考試，才能取得本校核發的專業證照。

「文化創意產業進修學士學位學程」目前規劃有3門文創行銷特色課程(社區文化創意產業、行銷管理、文化創意產業概論)。「生物產業管理進修學士學位學程」則以學程內分組的方式，發展具特色之茶產業課程。此分組目前規劃有17門茶產業相關特色課程(茶產業概論、茶文化導論、茶產業管理實務、茶作學、茶樹品種及育種、茶園健康管理、製茶學、茶葉成份與品質、茶葉品評、茶產業專題、網路行銷、茶文化導覽研習、茶藝、茶器具特性與製作、創意餐飲經營實務)，師資除了本校農資學院各系所相關教師外，另包括茶業改良場專業研究人員以及茶產業專業人士。生物產業管理進修學士學程茶產業分組學生，在五年內需修滿128學分，包括茶產業17門特色選修課程，方能獲得

管理學學士學位。



圖1 課程模組

創業育成

本計畫103年匯集參與睿茶平臺課程之在學學生，組成跨系、跨院的團隊，進行以「茶」為題的生產行銷競賽，賽程分為三個階段：生產組初賽、行銷組初賽及總決賽，並產生一組創業團隊，本計畫藉由舉辦競賽活動吸引大專院校青年學子關注台灣茶業發展，培植茶產業人才，為台灣茶業注入活力與創意，促進產業創新與多元發展，進而投入茶產業領域工作。

104年度持續以競賽方式推動創新創業輔導，加入「天使投資(Angel Fund)」的概念，以虛擬公司的想法協助有意創業之團隊加以執行，規劃如下：以計畫擔任Business Angel，設置20萬元之Angel Fund給予競賽有成隊伍成立「虛擬公司」，惟規定只能報消耗材，依競賽名次依次按所需經費撥給，每隊最多10萬，且獲補助隊伍，需自籌1/4的配合款，支出費用先由自籌款支用，促使團隊有效善用資金，如有隊伍不願支付自籌款，則由排名在其後隊伍依序替補，直至Angel Fund用完。

競賽分成三階段進行，第一階段為撰寫營運企劃書，藉此使參與競賽團隊了解創業成本、市場範圍、優劣分析等，共篩選出最具潛力的四組團隊，分別為樹樹選物(原樹樹好禮)、Sateava茶米坊(原全米調茶隊)、興茶棧(原大師行旅)與香草先生一同晉級。第二階段為實作部分，藉由小額材料補助金與平臺設備資源，於暑假期間全力研發產品，將企劃書理論與產品實作結合，落實做中學、學中做的理念。第三階段審查決選，依照各團隊企劃與創業需求核給共27萬元的材料補助經費，媒合業師輔導團隊執行創業企劃，並於11月校慶進行成果發表及試賣活動，期望藉由這一連串流程讓團隊於創業初期打穩根基、成長茁壯。為鼓勵學生獲得更多資源與知識，推派創業團隊多方參與校外競賽。

在地發展

計畫之初，即成立「興大睿茶產學聯盟」，邀集國內產、官、學、研共28間重要的產茶農會、茶改場、農試所、茶商公會與茶商，共同簽署產學聯盟，系統化地培育製茶師、泡茶師與品茶師，建立起理論與實務兼具的茶產業人才培訓機制。與林班道商圈、澀水社區、華剛茶業建立學生暑期實習機制，不僅作為學生校外實習場域，同時協助業者發展產業。透過水保局「農村培根協力計畫」，協助養靈社區建立有機紅茶合作社、籌辦茶農進修課程。並接受農糧署委託，輔導全台共11家茶廠，其中3家入選為農糧署評定之「亮點茶莊」（日月潭東峰紅茶廠、台東林旺製茶廠與花蓮瑞穗的嘉茗茶園），成為國內觀光旅遊新亮點。也透過產學合作計畫，結合睿茶聯盟之茶農與製茶廠，以中興大學研發之新風味茶製程，生產旅館業所需之茶品，從茶園管理、茶菁生產、農藥檢驗、茶葉製造、包裝、防偽標章設計等全程管控，並利用QR code連結每一批號茶品生產履歷之網站記錄。

協助中區職訓局開設「茶產業人才培訓班」，針對待業人士規劃一系列茶產業基礎課程，結訓後安排就業輔導活動，共計9間廠商參與徵才，結訓學員就業狀況調查至今共計有13位，分別從事製茶、茶園管理、種茶、茶葉行銷業務、開業等茶產業相關職業。協助勞工大學開設「手工咖啡暨健康茶飲實務培訓班」，輔導手工咖啡暨健康茶飲製作到創業之行銷管理、顧客關係管理及品牌管理等知識及技能。

在達成生活更「SMART」的目的下，從生產→中興大學→銷售→國際市場，將產生一個「cycle」。中興大學利用「生產端創業育成基地」，來協助茶農、製茶廠..等茶業基礎業者，幫助他們透過茶葉QC中心擁有生產履歷...等認證，讓我們合作的基本茶業者在生產端就達到檢驗標準（也就是平台推薦標準），讓他們擁有一個「環境友善」與「安全無毒」之台灣茶葉的定位。

再透過中興大學規劃中的「茶葉文創端創業育成基地-睿茶大樓」（如:利用茶藝教室來讓顧客體驗茶葉之美...等等再透過一些網路行銷提高知名度)進而讓他們順利先打進台中市的商圈(觀光客)，甚至滲透進旅館業 / 餐飲業 / 禮品業(新客源)，打出「台灣茶業」知名度後持續銷往國際市場。透過與具有外銷實蹟的遊山茶訪公司合作，來了解與探討茶葉外銷的流程，並製作成 SOP，以利國內茶農若有興趣於外銷事業推廣，和茶商在茶業博覽會展售期間調查國內外消費者對台灣茶葉的整體印象:具體內容為，本研究將與國內具知名度的遊山茶訪等茶企業合作，透過他們在計畫執行期間於國內外展售茶葉的機會，發放由本研究發展出之茶葉消費行為問卷，調查國內外消費者對台灣茶葉的整體印象，比如:茶罐裝設計的接受程度，口味的接受程度，對品牌的接受程度等詳細資訊，來做為國內茶農和茶商改善茶葉包裝，生產品質以及種植的參考依據。

永續機制

本計畫規劃成立興睿育成中心，辦理興睿學堂，開設品牌行銷、雲端技術應用、創業領導等相關課程，針對本校校友、在學生或對茶產業有興趣者進行人才培育，啟發其創意，透過創意提案競賽及市場測試，導引創意團隊建構創新商業模式，進行創業團隊養成。未來本計畫創業團隊養成將結合本校萌芽中心及創新育成中心資源，輔導其產品開發進而設立公司，同時給予本計畫創業團隊優先進駐資格及進駐優惠折扣。



圖2 團隊養成模式