

生命科學院電子報

深耕全齡營養人才培育-- 跨域課程鏈結產業與創新創業

本院執行教育部115年「智慧健康產業跨領域生技人才培育計畫」夥伴學校計畫，聚焦全齡營養領域，已於暑期完成6門課程之開設與執行，累計逾200人次學生及業界人士參與，各門課程滿意度均達90%以上。課程期間另安排參訪「生展生物科技股份有限公司」及「奇美食品幸福工廠」，共計86人次參與，帶領學員實地瞭解產業發展現況、技術應用及實務運作，進一步強化課程教學與產業實務之鏈結。

在創新創業人才培育方面，本院與東海大學及中山醫學大學共同辦理「2026中部學校計畫書撰寫工作坊」，由食品科學系張文昌老師指導之創新創業團隊「海陸食界」代表本校參與，透過工作坊進行創業構想交流、計畫書撰寫及提案內容精進。該團隊並將於9月19日前往臺大集思會議中心，代表本校參加「2026全齡營養領域創新創業競賽」，展現本院推動跨領域人才培育及創新創業實作之成果。



此外，教育部長官及訪視委員於8月26日上午蒞臨本校進行計畫訪視。本院除說明115年度計畫執行情形並展示期中成果外，亦安排委員實地參訪食品工廠打樣中心，由計畫團隊介紹相關技術、教學場域及課程實作成果，使訪視委員深入瞭解本校在全齡營養、智慧健康及產業實務人才培育方面的推動成果與特色。



從海外實習走向產學合作 嘉大鏈結越南食品產業 拓展國際學習

為強化學生海外實習輔導機制並深化國際產學合作，嘉義大學生命科學院食品科學系於8月27日至31日前往越南進行實習生實地訪視暨食品產業技術交流實踐國際化之行動力，由生命科學院吳思敬院長帶領食品科學系呂英震主任、張文昌副教授及黃評脩助理教授，訪視味丹（越南）股份有限公司2位實習學生，並走訪當地食品企業，從學生實習輔導進一步延伸至食品技術、人才培育及研究合作，拓展嘉大與東南亞食品產業的國際鏈結。

味丹（越南）為東南亞重要綜合食品原料製造企業，生產味精、變性澱粉、麥芽糖漿、麥芽糊精及米蛋白等產品，除供應越南市場外亦行銷全球。嘉大食科系落實「一系一院一國際化」政策推動學生海外實習，讓學生實際進入國際食品企業推展學習，培養專業實務、跨文化溝通及國際職場適應能力。嘉大團隊參觀味丹越南廠生產設施與作業環境，聽取學生實習成果發表，了解學生在製程管理、品質管制、產品開發及跨國企業運作等方面的學習成果與適應情形，並給予關懷與鼓勵。

林翰謙校長表示，面對產業全球化及人才跨國移動趨勢，大學人才培育需要創造學生進入不同國家與產業場域實際學習的機會。透過實地實習，不只是讓學生「走出去」，更重要的是透過真實職場環境檢視專業所學、培養跨文化合作能力，進一步建立面對全球產業變化的適應力以及解決問題的能力。嘉大積極推動國際移動與產學鏈結，期盼專業教育、實務學習與職涯發展相互銜接，培育兼具專業實力與國際視野的人才。

生科院吳思敬院長表示，海外實習是學生專業知識與實務能力接軌的重要歷程，教師親赴海外訪視，不僅能實際了解學生的工作與生活情形，及時提供輔導與支持，也能透過與企業主管面對面交流，掌握產業人才需求及學生學習成效，持續精進海外實習品質。

嘉大團隊陸續拜訪隆安省Hương Vị素食食品公司、LSEATEX香料公司及BÌNH TÂY FOOD公司，依教師專業與企業進行深度對談。呂英震主任聚焦素食食品、香料產品開發趨勢及市場需求；張文昌副教授針對食品加工技術、品質管理及研發合作進行交流；黃評脩助理教授則就食品創新應用及產學合作模式交換意見。同時進一步與企業就學生海外實習、企業參訪、共同研究及國際人才培育等合作方向進行討論，透過教師研究專長與企業實務需求相互對接，為後續第二階段實質合作奠定基礎，使此次海外訪視不僅關注學生實習成果，也成為拓展國際產學與研究合作的重要契機。

呂英震主任指出，越南近年已成為亞洲食品產業快速發展的重要據點，各國食品企業積極布局當地市場。透過實地走訪企業及專業交流，有助於掌握東南亞食品產業發展趨勢與人才需求，也能為學生開拓更多元的海外學習與職涯場域。食科系將持續推動國際實習及海外產學合作，鏈結國內外食品產業與研究資源，讓學生從課堂專業學習進一步走進國際職場，同時透過教師研究能量與企業需求對接，逐步形成「海外實習、產業交流、研究合作、人才培育」的國際合作模式，提升學生國際移動力與就業競爭力，培育兼具食品科技專業、實務能力及全球視野的新世代人才。

嘉大鏈結東南亞頂尖學府 跨域研習深化水產生技國際鏈結



本年度計畫招收10位東南亞優秀學生來臺研習，包括泰國農業大學 KASETSART UNIVERSITY 4位大學生、菲律賓大學維薩亞分校 UNIVERSITY OF THE PHILIPPINES VISAYAS 3位研究生，以及印尼聖拉圖蘭吉大學 SAM RATULANGI UNIVERSITY 3位研究生。其中泰國學生來臺進行為期2個月的深入研修，菲律賓及印尼研究生則進行1個月沉浸式學習。研習期間，外籍學生跨域修習水生生物科學系、食品科學系、生物資源學系、生化科技學系及微生物免疫與生物藥學系多元專業課程，並完成至少6學分課程訓練，透過不同生命科學專業領域的學習，深化水產與生物科技相關知能。



林翰謙校長表示，面對高等教育國際化及全球人才流動趨勢，大學不僅要鼓勵學生走向世界，也要積極創造國際青年走進臺灣、走進嘉大的學習機會。希望透過國際鏈結及執行嘉大10大國際政策，並藉由實質課程、研究實作及跨文化國際交流，讓國際合作從學術交流及體驗進一步延伸至人才培育。此次結合TEEP計畫與ILP熱帶水產國際鏈結學程，正是運用嘉大在水產及生命科學領域的專業基礎，鏈結東南亞夥伴學校，讓不同國家的青年共同學習、交流與研究，持續拓展校園國際化的深度與廣度，擴增競爭力。

ILP熱帶水產學程始業式於8月3日舉行，由生命科學院張心怡副院長主持，外籍學生分享研究興趣及對實驗室實習課程的期待，透過雙向溝通與專業媒合，學院依學生研究興趣安排適合的指導教授及實驗室資源，讓學生除課堂學習外，更能實際進入研究場域，展開密集的專業研習與實驗實作，強化理論與實務的連結。

ILP學程與TEEP計畫於8月27日共同舉行結業式，生命科學院吳思敬院長表示，此次結合教育部TEEP計畫與ILP國際鏈結學程，深化與東南亞優秀大學的交流合作，擴大國際學術合作網絡，不僅提升嘉大國際學術影響力，也為全球熱帶水產與生命科學領域培育更多具備專業能力及國際視野的青年人才。結業式中，10位外籍學生分享在嘉大的學習收穫與生活點滴。其中研究生Rhea特別穿著菲律賓傳統民族服飾分享一個月來的研習經驗，回憶在嘉大接受師長悉心指導與生活照顧的過程，一度感動落淚，也展現跨越國界的師生情誼。水生生物科學系賴弘智教授致贈嘉大特色紀念禮物，肯定並感謝學生研習期間的努力與投入。

嘉義大學積極推動國際化，實踐10大國際化政策，生命科學院在「一系一院一國際化」政策中，主動爭取教育部「TEEP優秀青年來臺蹲點計畫」經費，辦理2026年TEEP計畫暨「ILP熱帶水產國際鏈結學程 International Linkage Programme on Tropical Fisheries」，結合跨領域專業課程、實驗室實習及國際交流，培育水產與生物科技領域專業人才。熱帶水產國際鏈結聯盟（ILP）於2014年由亞洲多國的高等教育機構共同成立，推動熱帶與亞熱帶水產的研究、課程與實習合作，嘉大於2023年2月加入，為臺灣唯一加入該聯盟的大專院校。



透過國際學生實際進入校園修課、參與研究及生活交流，不僅讓海外青年深入認識嘉大的教學研究特色，也讓校內師生在日常學習與研究場域中增加跨文化互動機會。嘉大將持續深化10大國際化政策，推動國際教育與學術鏈結，發揮水產及生命科學領域特色，拓展與東南亞夥伴學校的實質合作，建構更具國際鏈結與專業特色的人才培育環境。

生命科學院
College of Life Sciences



生成式 AI 導入課程，創新教育培育多元化人才

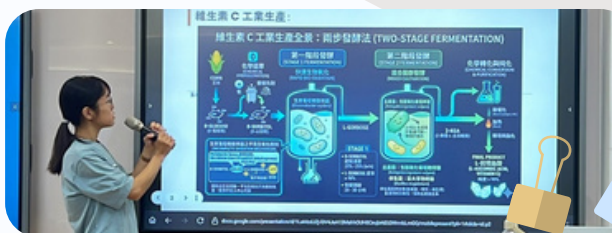
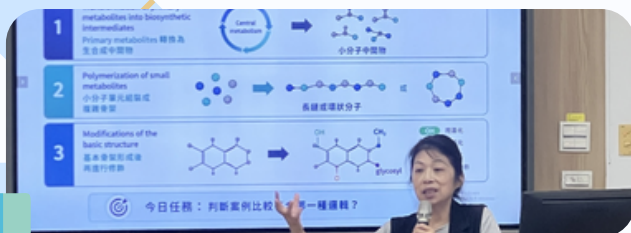
微藥系謝佳雯教授翻轉《微生物生理學》，結合 AI 協同學習拓展深度探究

國立嘉義大學生命科學院微生物免疫與生物藥學系持續推動教學創新，由謝佳雯副教授於《微生物生理學》中導入「生成式 AI 工具」。本課程以微生物代謝途徑、發酵應用與環境壓力應對為核心，透過 AI 協同思考、案例分析與機制探索實作，引導學生從微生物生理學、生物化學、基因調控到工業應用進行整合式學習，強化未來投入產業與前端科研所需之專業能力。

本學期課程規劃多週之「微生物生理知識與 AI 協同探究」，引導學生善用生成式 AI 工具作為數位學伴，深入解析複雜的微生物生理與現代藥物開發機制。課程首先由一部分學生團隊運用 AI 協助拆解臨床複合抗生素 AUGMENTIN 的發酵與半合成流程，釐清微生物如何透過代謝產物進行生態演化，以及工業上如何利用微生物與化學技術接力製造藥物；另一部分學生團隊則聚焦於 VITAMIN C 工業生產之「二步發酵法」，探討不同微生物在發酵罐中如何透過「雙菌共生與互相餵養」來克服高酸與氧化壓力，將生硬的代謝圖譜轉化為淺顯易懂的生物生理機制。

除課堂專題實作外，本課程亦特別強調「AI 驗證與批判性思考」之訓練，要求學生在利用 PROMPT 引導 AI 繪製生化流程與比喻生理機制時，必須扮演審查者角色，主動對照權威學術文獻檢驗 AI 輸出的精確度與抓出「AI 幻覺」。參與課堂的學生分享：「以前面對複雜的微生物代謝網絡圖，常覺得是在死背無字天書；現在學會用正確的提示詞引導 AI 協助梳理邏輯，再回頭檢驗資料來源，不僅讓我徹底弄懂微生物是怎麼活著的，更掌握了如何批判性地使用 AI。」另一組學生也表示：「在與 AI 對話的過程中，我們必須先把微生物每一條代謝與基因調控的因果關係想得非常透徹，才能下對指令給 AI，這比單純聽課更能訓練生醫邏輯與系統思考能力。」

本次課程嘗試將傳統的微生物生理學轉化為具探索性風格的學習體驗，學生於每次的發表中展現出之邏輯分析與學術識讀能力，獲得師生高度肯定。為了讓這套數位學習工具更貼近實務科研，課程於學期尾聲特別邀請木質材料與設計學系何尚哲系主任進行跨領域專題講座，分享如何更專業地運用 AI 工具（如 CLAUDE）進階探索微生物體與代謝體資料，帶領學生將課堂學到的 AI 協同思考技術，延伸導入自身的專題研究中。透過 AI 工具的引導與專家講座的啟發，學生不再只是被動接收知識，而是能主動將課堂理論與生技產業實務（如精準發酵、藥物開發與生物機制）相互對照，建立起面對未來生醫前瞻科技所需的跨域思維。



透過《微生物生理學》課程導入生成式 AI 與演練實作報告，學生不僅能將基礎微生物生理學與生技產業實務相互連結，更能從科研與產業趨勢中理解未來人才所需之關鍵能力，包括代謝調控思維、批判性識讀、問題解決以及 AI 工具應用等。本課程期盼培育具備微生物專業與數位科技素養之人才，持續深化大學教學創新與跨域人才培育之合作模式。

2026 微藥系高中生短期暑假實習 成果心得分享會

本系於6月12日由系主任吳進益老師與王紹鴻老師率領本系碩士生及專題研究生，前往國立彰化女子高級中學辦理院系招生宣傳暨暑期實驗室短期實習說明會，吸引30餘位學生熱情參與。在彰化女中教務主任李政憲老師及化學科蔡家興老師的協助下，順利完成實習甄選作業，並遴選8位學生於7月5日至7月11日蒞臨本校，展開為期一週的大學實驗室實習活動。實習期間，彰化女中李政憲主任與蔡家興老師特別親自到校關心學子實習情形，除勉勵同學把握難得的學習機會外，也代表彰化女中向本系全體師生表達誠摯謝意，感謝微藥系教師、助教及實驗室學長姐在實習期間的用心指導與無私付出，讓學生能夠安心學習並獲得豐富的短期研究體驗。



本次實習活動由翁炳孫老師、陳立耿老師、吳進益老師及王紹鴻老師提供實驗室與研究設備及資源，各實驗室並安排助教全程陪同指導，規劃四項兼具學術性與實作性的研究主題，包括：(一)紅光對視網膜色素上皮細胞氧化還原狀態與粒線體功能之影響；(二)青春不怕氧：探索茶葉的抗氧化祕密；(三)薑黃素萃取、特性分析及抗癌活性研究；以及(四)野生酵母菌之分離鑑定與抑菌活性分析。各組實習內容豐富且循序漸進，讓高中學生從原本熟悉的燒杯、試管等基礎化學實驗，進一步接觸生命科學與生物醫藥研究的實驗技術，親自觀察細胞與微生物、操作聚合酶連鎖反應(PCR)及螢光顯微鏡，並體驗薄層層析(TLC)分析、抗氧化活性分析、高效液相層析(HPLC)、氣相層析質譜儀(GC-MS)等分析技術，甚至近距離觀摩並實際體驗核磁共振光譜儀(NMR)的基本操作，讓參與實習的同學皆大開眼界，對生命科學與醫藥研究產生更濃厚的興趣。



原訂於最後一天舉行的實習活動，因受颱風來襲影響，考量學生返家安全，提前一天完成所有課程與成果發表。雖然行程略有調整，但在師生共同努力下，各項實習內容皆順利完成，不僅讓所有學生與家長免於颱風交通風險，也使本次暑期實驗室實習活動畫下圓滿句點，為高中學生留下充實且難忘的大學研究體驗。高中學生在指導教師與助教的悉心引導下，全力以赴準備成果報告，並於最後一天在生科院會議室舉行公開成果發表暨心得分享。各組實習同學利用短短12分鐘，以生動的敘事方式介紹一週以來所接觸的研究主題，內容涵蓋研究背景、研究目的、實驗方法及研究成果，展現出優異的學習成果與表達能力，獲得與會彰化女中教師及嘉義大學師生一致讚賞。在心得分享環節中，每位實習同學皆真誠分享此次實習的收穫，並感謝嘉義大學師生於實習期間的指導與協助。除了感謝本系精心規劃此次暑期實習活動外，更對助教及實驗室學長姐在研究操作與生活照顧上的細心陪伴表達由衷謝意。讓這次暑期實習於成果發表日能夠圓滿落幕。透過這次暑期實習的機會，彰化女中同學們不僅深入認識生命科學與生物醫藥領域的研究內容，也親身體驗大學實驗室的研發氛圍，對未來的學習方向與生涯規劃有了更深刻的認識，並留下充實而難忘的暑期學習回憶。

鏈結國際水產生技人才，深化全英文 實作與學術交流

本系王紹鴻教授於8月12日協助生命科學院「熱帶水產國際鏈結聯盟」(ILP)，辦理「水產生物技術」一日全英文國際課程。課程結合理論講授、實驗操作與研究案例分享，引導國際學生認識水產生物技術於天然物開發、抗氧化分析及醫學生物研究等領域的應用。



上午課程首先介紹雨生紅球藻的生物特性及其高價值產物蝦紅素之應用，並帶領學生進行染色體DNA純化，以及蝦紅素合成關鍵基因BKT與CrtZ的PCR檢測，使學生從實際操作中了解分子生物技術在藻類研究與水產生技產業的應用。下午則進行油相與水相抗氧化分子及色素的快速萃取，並運用DPPH測試法分析其抗氧化活性，培養學生在天然物萃取、實驗設計及結果判讀方面的實務能力。



課程最後以替代宿主斑馬魚胚胎感染模式為主題，透過研究成果與實驗影片，介紹如何利用魚卵及新孵化幼魚進行感染試驗與醫學生物功能分析，協助學生進一步了解水產模式生物在疾病研究、藥物篩選及生物醫學研究上的發展潛力。



本次課程共有來自印尼、菲律賓及泰國的10位碩士生參與。在教師與助教團隊活潑且專業的帶領下，學生全程投入實驗操作，並積極提問、分享經驗，現場互動熱烈。透過全英文教學與跨國學習交流，不僅提升學生的水產生物技術實作能力與國際溝通經驗，也展現本系整合水產科學、生物技術與生物醫學研究的教學特色，以及本校持續深化國際學術合作與培育跨域人才的豐沛能量。

踏上講台的尋光之路：從研究生到應屆考取正式教師的生命轉折

食品科學系

王昌翰同學

人生最美妙的風景，往往不在預先規劃的藍圖裡，而是在偶然轉彎的岔路口。「成為一名教師」這項選擇，對於當年初入研究所的我而言，是一個全然陌生的課題。當時的我專注於專業知識的探索與學術研究，規劃著一條標準的研發與產業界路線。直到研二那年與恩師的一番深談，徹底重塑了我的人生軌跡。師長敏銳地發掘出我人格特質中對於「傾聽與引導」的潛力，誠摯鼓勵我跨出舒適圈嘗試教育領域。這句溫暖而堅定的肯定，促使我毅然決定申請加修教育學程，正式邁出了走向講台的第一步。



進入師培系統的過程，是一段重新認識自我的探索之旅。在整理個人經歷與準備甄選資料時，我停下忙碌的腳步仔細回眸，才驚覺自己能順利成長至今，背後默默站著許多無私奉獻的恩師。他們曾在我迷惘時指引方向，在挫折時給予包容與鼓勵。這份深沉的感激在我心中激起強烈共鳴，讓我深刻體會到「教育是生命影響生命」的真諦，也萌生出想要接下這份教育接力棒的使命感。甄選當天，我拋開繁複華麗的修辭，僅將這份最真摯的初衷與傳承熱忱傾訴出來，最終幸運地獲得評審青睞，順利取得師培生資格。

真正嚴苛的挑戰，在於後續雙重領域的學業平衡。作為非教育系本科生，面對教育心理學、教學原理與課程設計等全新領域，我必須從零開始建構專業體系。到了碩士生涯尾聲，試煉更升級至極限——我必須在撰寫碩士論文與準備口試的同時，全面兼顧繁重的教育學分與備考。更考量到技職領域對於實務經驗的高度要求，我更主動選擇前往企業兼職實習。在那段「碩士論文、教育學程、業界實務」三方拉扯的艱困時期，我的時間被壓縮到極致；然而，正是這段高強度的淬鍊，極大地鍛鍊了我的時間管理能力與心理韌性，也為我日後的教學設計注入了寶貴的業界實務思維。

順利完成碩士學位並通過教師檢定後，我隨即進入學校進行教育實習，將累積多年的理論知識轉化為課堂上的實務經驗。實習結束後，我給了自己半年的時間，選擇在家成為全職備考的考生。這半年不僅是學科知識的密集衝刺，更是心智與耐力的嚴苛考驗。沒有了學校與職場的既定作息，我必須展現極高的自律，每天按部就班地梳理教案、演練試講與研讀專業科目。在那段獨自面對書本與試題的沉靜時光裡，每當感到疲憊或不安，我便會重新想起當初恩師的叮嚀與自己投入教育的赤誠初衷，這份信念成為我支撐下去的最強後盾。

帶著親友的期待與對自我的承諾，我將多年累積的學術養分、業界實務與實習經驗全數挹注於教師甄試中。憑藉著紮實的準備與沉著的發揮，我順利通過層層嚴苛的關卡，達成「應屆考取正式教師」的目標。

回首這段從研究生到正式教師的旅程，點點滴滴皆是養分。考取正式教師並非終點，而是另一段使命的開端。未來在北門農工的講台上，我會將這段歷程鍛鍊出的堅韌與初心，轉化為無盡的教育熱忱，陪伴更多學生勇敢追夢、茁壯成長。

心路歷程



🍌 食品科學系蔡季珊同學

今年，我終於如願考上食品加工科正式教師。

當看到榜單公布、自己的名字出現在上榜名單時，心中有許多情緒交織，有喜悅、有感動，也有一路走來的回憶及感慨。回想這幾年的教師甄試歷程，曾經因落榜而懷疑自己，也曾因努力卻未獲得理想結果而感到失落。然而，我始終相信只要不放棄，就不是結局，因為我知道，成為一位能夠陪伴學生學習與成長的老師，一直是我最堅定的夢想。

今天能夠實現這個夢想，我深深明白，這份榮耀從來不是屬於我一個人的，而是一路以來許多師長、家人與朋友共同成就的結果。

首先，我想由衷感謝嘉義大學。

從大學到研究所，嘉義大學陪伴我走過人生中最重要的學習階段。這裡不僅教會我食品專業知識，更讓我學會如何思考、如何面對挑戰，也培養了我對教育工作的熱忱。如今能夠以正式教師的身分迎接人生的新階段，我心中最深的感謝，想獻給一路教導我的每一位老師。

我特別想感謝翁義銘教授。

研究所期間，老師不只是我的論文指導教授，更像是一位人生導師。老師總是以最大的耐心陪伴我完成研究，在學術上細心引導我，在思考上不斷啟發我；而更讓我感恩的是，老師從來不只關心我的論文，更關心我的成長。

每當我因為未來感到迷惘、因為考試感到挫折時，老師總會用一句句溫暖而堅定的話鼓勵我，提醒我要相信自己，也讓我明白，人生的價值從來不是只看一時的成敗，而是在每一次跌倒之後，是否仍願意勇敢站起來。老師給我的，不只是知識，更是一種面對人生的態度。這些教誨，我會一直珍藏在心中，也會成為我未來教育學生的重要養分。

同時，我也要誠摯感謝食品加工科師資培育導師陳志誠教授。

在準備教師甄試的這兩年裡，老師始終給予我最即時、最溫暖的支持。無論是試教的指導、教案的建議，還是教甄方向的提醒，老師總是不厭其煩地陪伴我們，一次又一次地給予協助。

尤其是在我遭遇挫折、對自己失去信心的時候，老師總會鼓勵我不要因為一次失敗就否定自己的努力，而是相信每一次準備，都會累積成下一次成功的力量。正因為老師始終相信我，我才能在一次次跌倒之後，依然有勇氣繼續往前走。這份陪伴與鼓勵，我始終銘記在心，也由衷感謝老師在我人生重要的階段，成為照亮我前進方向的一盞明燈。

我也想感謝嘉義大學食品加工科所有老師們。

謝謝老師們多年來的悉心栽培，不僅在食品科學、食品加工等專業學科上給予我們扎實的訓練，更透過一次次烘焙實作、食品加工技術與實驗課程，培養我們嚴謹的態度與解決問題的能力。那些在實驗室反覆操作的日子、一次次練習烘焙技術的過程，看似平凡，卻默默奠定了我今天的專業能力，也讓我在未來站上講台時，更有信心將理論與實務完整傳承給學生。

老師們教給我的，不只是知識與技術，更讓我體會到教育是一份充滿責任與溫度的工作。我希望未來的自己，也能像曾經教導我的老師們一樣，用耐心陪伴學生，用專業引導學生，成為他們生命中的一位好老師。

最後，我也想謝謝一路陪伴我的家人、朋友，以及那個始終沒有放棄的自己。每一次失敗都曾讓我難過，但也讓我更加堅定自己的方向。如今，我終於能夠實現夢想，站上正式教師的舞台。

考上正式教師，不是終點，而是另一段責任的開始。

未來，我會帶著嘉義大學老師們給予我的教誨與期許，秉持教育初心，持續精進自己，將食品加工的專業知識與實務經驗傳承給每一位學生，也希望成為一位不僅教會學生知識，更能帶給學生勇氣、溫暖與希望的老師。

考取教師心路歷程

食品科學系 林聖樺同學

「教書育人」這條路，原本從未出現在我最初的人生規劃中。然而，在一次與恩師的懇談中，師長看到了我尚未發掘的潛質，並誠摯地建議我嘗試修讀教育學程。正是這次關鍵的指引，開啟了我探索教育世界的全新篇章。

考取師培生資格那年，恰逢疫情最為嚴峻之際。打破以往實體考試的慣例，當年的甄選完全採用「線上面試」作為評分依據。在整理審查資料與梳理個人歷程時，我靜下心來回首過往，驚覺自己在成長與求學的每個轉折點，都曾深深受益於諸多恩師的悉心引導、包容與栽培。這份湧上心頭的感激與震撼，讓我瞬間確立了清晰的方向，也更加堅定了我想要接下教育接力棒、投身教職的信念。面試當天，我沒有堆砌華麗的詞藻，而是將這份深刻的體悟與最赤誠的初衷傾心吐露。或許正是這份源於內心的真摯，打動了螢幕另一端的評審委員，使我幸運地通過甄選，正式踏入師培的殿堂。



然而，挑戰才剛開始。進入教育學程後，面對教育心理學、教學法等完全未曾接觸過的專業領域，繁重的課業壓力排山倒海而來。每一門課程都是全新的探索，但也正是這份對未知的堅持，讓我咬緊牙關、一步一腳印地修畢所有學分。

真正的試煉發生在準備教師檢定期間。當時的我，同時面臨著碩士論文的寫作與口試倒數，雪上加霜的是，考量到技職或專業領域教甄對業界實務經驗的需求，我更毅然決定前往業界工讀。在「論文寫作、教檢備考、業界實務」的三重高壓夾擊下，我的生活幾乎被填滿。但也正是這段高強度的淬鍊，極大地鍛鍊了我的時間管理能力、心理韌性與跨領域應用思維，為我日後走入教學現場積累了極其紮實的底氣與實戰本事。

憑藉著不服輸的毅力，我順利通過了教師檢定與教育實習。取得教師證後，我選擇先入伍服役，完成身為國民的義務。退伍後，我給了自己半年的沉澱期，妥善梳理並釋放過往長期累積的高壓與疲憊，讓身心重新歸零。

充電完畢後，我選擇進入學校擔任為期一年的代理教師。這一年，是我將理論轉化為實務的關鍵轉折。在學校裡，我受到了許多前輩師長的熱心指導與溫暖關懷；而在課堂上，學生們展現出的熱情、活力與純真，更再次點燃了我對教育的熱血。看著孩子們因為我的引導而有所成長，我深受觸動，也下定決心全力以赴準備教師甄試。

帶著眾人的期待與自我對教育的承諾，我全力投入備考，最終不負眾望，順利考取了今年的正式教師資格。

從無心插柳到堅定前行，這一段路充滿了感恩與成長。順利考取正式教師不是終點，而是全新責任的開始。面對未來的教學現場與多元挑戰，我將帶著這段歷程所鍛鍊出的韌性與初衷，以更專業、更飽滿的熱情投入其中，陪伴更多學子成長茁壯。



食品科學系新進教師

伍哲緯老師

☎ 05-2717598

✉ tetsuigo@mail.ncyu.edu.tw

學術專長：

機能性食品、生物技術、生物化學、細胞生物學、骨科學、幹細胞與再生醫學、外泌體、粒線體與老化醫學

學歷：

國立筑波大學 農學博士

國立嘉義大學 食品科學系 碩士

國立宜蘭大學 食品科學系 學士



個人背景：

伍哲緯博士於2008年畢業於本校食品科學系碩士班，爾後前往台灣駐瓜地馬拉技術團服役，退伍後前往環泰公司馬來西亞廠擔任品管組長，2011年底前往日本筑波大學留學，2017年返國於高雄醫學大學骨研中心與成功大學材料所待任博士後研究員，2024年於元培醫事科技大學擔任助理教授並兼任兩岸中心主任、國際專修部主任等行政職務。

經歷：

第八屆外交替代役駐瓜地馬拉技術團

高雄醫學大學 骨科學研究中心/再生醫學與細胞治療研究中心 博士後研究員

國立成功大學 材料科學及工程學系 博士後研究員

元培醫事科技大學 食品科學系 助理教授/ 國際專修部 主任

水生生物科學系新進教師

韓岳強老師



個人簡介

從分子到海洋的科研之路

我的科學旅途，始於化學實驗室裡對分子形狀的著迷。在國立中興大學化學系，我跟隨陸大榮老師鑽研不對稱生物有機合成，而後進入台灣大學生化科學研究所，於林俊宏老師指導下，投入半乳糖基轉移酶抑制劑的合成研究。這段扎實的化學訓練，為我日後走向生命科學埋下了種子。赴美攻讀博士，是我真正望向海洋的起點。在康乃狄克大學分子細胞生物系，陳鐵雄(Thomas T. Chen)教授帶我進入魚類免疫學的世界，以轉殖 cecropin P1 基因的虹鱒魚探討先天與後天免疫機制。之後，我先在美國農業部冷水養殖研究中心擔任訪問學者，與 Dr. Brian S. Shepherd 探討抗菌肽如何抵禦病原感染。而後返臺，於成功大學海洋生技轉譯中心，陳宗嶽教授實驗室展開博士後研究，將焦點轉向石斑魚的遺傳與免疫：從干擾素訊息調控、熱休克與自噬反應，到溫度如何牽動瘦素缺失魚隻的生理狀態，也與工程團隊合作開發水產環境的即時監測系統，盼讓研究真正貼近產業現場。教學同樣重要，六年教學助理的歷練，讓我能以全英語授課陪伴學生探索科學核心，也讓我深信好奇心值得珍惜、嚴謹思維可以慢慢培養。如今，我任教於國立嘉義大學水生生物科學系，持續以分子免疫學與轉譯應用為方向，期盼從實驗室裡的一顆分子出發，為海洋生技與水產養殖的永續未來，找到答案。

學歷：

2018 美國康乃狄克大學 分子細胞生物學 博士
2002 國立台灣大學 生物化學 碩士
2000 國立中興大學 化學 學士

研究專長：

魚類免疫學
魚類遺傳學
分子生物學

經歷：

2026 - 迄今 國立嘉義大學水生生物科學系助理教授
2024 - 2026 國立成功大學生物科技與產業科學系博士後研究員
2019 - 2023 美國威斯康辛大學密爾瓦基分校淡水科學學院博士後訪問學者，與美國農業部農業研究署合作
2018 - 2019 美國康乃狄克大學分子與細胞生物學系研究助理