

114 年度農業技術商品化實務課程招生簡章

一、緣起：

近年本部積極推動農業科技創新與產業化，透過「農業科技產學合作計畫」鏈結大專院校、法人研究機構與產業界，共同投入關鍵技術研發與應用轉化。隨著計畫成果逐步累積，如何有效保護研發成果、掌握專利佈局，並促進後續商品化應用，已成為推動農業科技成果落地之重要課題。檢視近年輔導與推動過程，多數執行團隊雖具研發能量，惟在成果保護策略之規劃、專利情報之應用，以及 ESG 導入等面向，仍欠缺系統性認知與實務經驗。

二、目的：

本(114)年度旨在協助農業科技產學合作計畫之研究團隊與合作業者，建立研發成果保護與智慧財產佈局觀念，並導入永續發展思維以提升成果商品化能力。透過專題講授與實務案例分享，期能強化共同研發成果之保護策略與專利運用能力，以及掌握 ESG 對技術研發、授權與產業應用之影響，促進成果永續增值與市場拓展。

三、授課日期及地點：

場次	～	二
主題	產學合作成果之保護策略	減碳趨勢對技術開發之影響
時間	本年 11 月 12 日（星期三）	本年 11 月 13 日（星期四）
地點	政大公企中心 （臺北市大安區金華街 187 號）	
交通	https://reurl.cc/Y3LADx	

四、招生對象：歷年農業科技產學合作計畫執行團隊與合作業者，以及對研發成果保護、專利情報應用、AI 技術專利化或 ESG 相關議題有興趣者，每場 60 人為限。

五、報名費用：免費，惟所需交通、食宿請參加者自行負擔。

六、報名網址：<https://www.surveycake.com/s/4Goa2>。

七、報名期限：自即日起至本年 11 月 5 日（三），額滿則提前截止。

八、課程大綱

【第一場】產學合作成果之保護策略

✧ 授課時間：本年 11 月 12 日（三）10:00 - 16:30

✧ 授課地點：政大公企中心 A302 教室

時間	主題	講師
09:30 - 10:00	學員報到	
10:00 - 10:10	開場致詞	農業部農業科技司
10:10 - 11:50 (課程 90 分鐘、 Q&A 10 分鐘)	共同研發之保護方式抉擇： 專利 or 營業秘密	賴文智 所長 益思科技法律事務所
	【課程簡介】 本課程將說明共同研發成果之權利歸屬、保護策略與法律實務差異。 透過案例探討何時應選擇專利、何時應以營業秘密維護技術優勢。	
11:50 - 13:00	休息時間、用餐	
13:00 - 14:40 (課程 90 分鐘、 Q&A 10 分鐘)	專利盤點與技術開發關係 - 讓專利情報告訴你機會在哪裡	陳志遠 副教授國 立臺北科技大學智 慧財產權研究所
	【課程簡介】 本課程將介紹如何透過專利盤點與技術佈局分析，掌握技術發展趨勢與競爭態勢，進而辨識潛在技術藍海與紅海市場。	
14:40 - 14:50	休息時間	
14:50 - 16:30 (課程 90 分鐘、 Q&A 10 分鐘)	農業 AI 專利發想與申請關鍵	胡世銘 專利師 基律科技智財有限公司
	【課程簡介】 本課程以農業領域 AI 應用為主軸，解析 AI 技術可專利化要點與申請策略，並列舉實務案例（如智慧養殖、環控、影像分級等），協助團隊將研發成果轉化為智慧財產資產。	
16:30	活動結束	

*執行單位保留調整課程內容與講師之權利

【第二場】減碳趨勢對技術開發之影響

✧ 授課時間：本年 11 月 13 日（四）10:00 - 16:30

✧ 授課地點：政大公企中心 A302 教室

時間	主題	講師
09:30 - 10:00	學員報到	
10:00 - 10:10	開場致詞	農業部農業科技司
10:10 - 11:50 (課程 90 分鐘、 Q&A 10 分鐘)	從產學合作看永續與創新連結	林宏濬 資深顧問 李楹涵 顧問 安永聯合會計師事務所
	【課程簡介】 本課程將說明 ESG 核心精神，解析國內外永續發展政策與投資標準對市場的驅動力。	
11:50 - 13:00	休息時間、用餐	
13:00 - 14:40 (課程 90 分鐘、 Q&A 10 分鐘)	從食品研發與供應鏈談淨零碳排策略	陳禹銘 副主任 財團法人食品工業發展研究所 食品工程研發及服務中心
	【課程簡介】 食品製程能耗高、碳排密集，是當前食品業邁向永續的主要挑戰。本課程將以研發視角切入，結合產業實務案例，探討新興加工技術、智慧製程與設備開發如何協助業者落實減碳目標。	
14:40 - 14:50	休息時間	
14:50 - 16:30 (課程 90 分鐘、 Q&A 10 分鐘)	永續材質之創新設計與循環商機	陳靜珊 組長 財團法人塑膠工業技術發展中心 永續材質圖書館
	【課程簡介】 課程將以國內外案例說明通路商與製造商如何透過需求媒合平台，共創具市場潛力之永續材質，並分析其對產業採用與市場接受度之影響。	
16:30	活動結束	

*執行單位保留調整課程內容與講師之權利