

朝陽科技大學
110學年度第1學期教學大綱

當期課號	1404	中文科名	農產加工與食品安全
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
修習別	專業選修	開課班級	日間部四年制4年級 A班
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

幫助學生了解農產品加工相關法規，原物料特性，進行加工時如何做好危害管制及風險管理，避免危害發生，以提升原料把關能力，確保農產品加工品品質與衛生安全性及未來持續精進，因應產業發展需求。

- 1.培養學生對農產品原料管理正確觀念及知識
- 2.認知農產品加工製程風險管理及微生物預防
- 3.農產品加工原理及食品安全控管如何進行
- 4.病媒防治所須具備能力
- 5.食品安全相關法規

Help students understand the relevant laws and regulations of agricultural products processing, the characteristics of raw materials, how to do a good job in hazard control and risk management during processing, to avoid hazards, so as to improve the ability to control raw materials, to ensure the quality and sanitary safety of processed agricultural products, and to continue to improve in the future, in response to the industry Development needs.

每週授課主題

- 第01週：精緻農業發展現況及產業學院介紹
- 第02週：農產品源頭管理及食品安全衛生管理法介紹
- 第03週：有機農業發展個案及溯源標章介紹
- 第04週：農產品初級加工原理與方法
- 第05週：農產品快篩及農藥檢測
- 第06週：設備器具清洗消毒作業
- 第07週：農產品行銷及包裝設計、食品標示
- 第08週：農產品原料驗收及庫存管理
- 第09週：期中測驗
- 第10週：蔬果加工原理及製程管控
- 第11週：農產品開發及風險管理
- 第12週：作業場所、設備及設施規畫管理
- 第13週：農產品加工流程管制作業標準與危害預防
- 第14週：食品添加物使用與管理作業
- 第15週：農產品加工打樣及及批號管理
- 第16週：農產品加工運銷及冷鏈處理
- 第17週：農產品及其加工製品危害分析與管制
- 第18週：期末報告

成績及評量方式

出席次數及上課態度，課前預習及平時作業：40%
期中測驗：30%
期末報告：30%

證照、國家考試及競賽關係

- 經濟部食品品保工程師丙級

主要教材

- 1.由業師及授課教師共同編製教材。(自製教材)
- 2.請利用本校TRONCLASS平台作課前預習。(數位學習平台)

參考資料

書名：食品加工-產品製造篇 作者：林麗雲特聘教授等著 出版年(西元)：2009 出版社：華格那出版社

建議先修課程

- 1.本課程為產業學院課程，除專班學生外，原則上不對外開放選課，如有特殊原因，須經任課老師同意報請系主任核定後，始得加選課程，修課學生須於寒假期間進行農付企業職場體驗，以強化對產業認識，提升自我能力。
- 2.本課程由企業專業經理人及外校專業師資共同授課。

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第5~6節,地點:R-322;

星期五,第5~6節,地點:R-322;

分機:5322

[關閉] [列印]

尊重智慧財產權，請勿不法影印。