

朝陽科技大學
110學年度第2學期教學大綱

當期課號	1737	中文科名	農產品初級加工與行銷管理
授課教師	錢偉鈞	開課單位	應用化學系
學分數	3	修課時數	3
		開課班級	日間部四年制4年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

幫助學生了解農業初級加工技術發展趨勢。訓練學生從農產品開發設計前端思考，認識各類食品加工技藝與消費需求。運用行銷管理模式結合研發與品管技術，以特色農產品加工提升農業經濟價值。並認識包含研發與生產之成本財務分析到商品行銷與品保所需注意的環節。

- 1.了解農產加工品開發之技術考量與行銷規劃之關聯。
- 2.學習加工與品管技術與農產加工品行銷策略與品牌建立之關聯。
- 3.實際演練農產加工產品從發想到上市的全面過程。
- 4.培養學生使其具備未來投入農產加工與行銷管理工作之基本知能。

This course is designed to help students understand the development trend of primary processing technology in agriculture, to train students learn how to think from the front end of agricultural product development and design with the corresponding technologies and the needs of consumers. Integrate marketing management model with research and development and quality-control technology to enhance the economic value of agriculture products with its characteristics. Lead students to recognize financial analysis, with the consideration for research-and-development and manufacture technique, the commodity marketing and quality assurance.

每週授課主題

- 第01週：概覽:農產品初級加工現況概覽與發展趨勢
- 第02週：法規:農產品初級加工相關安全規範與標示
- 第03週：法規:農產品初級加工品之品質管理與驗證標章
- 第04週：實作:農產品初級加工品營養成分檢測分析與實作 1
- 第05週：實作:農產品初級加工品營養成分檢測分析與實作 2
- 第06週：概覽:農產品初級加工技術簡介
- 第07週：概覽:認識農產初級加工品中的活性成份
- 第08週：實作:農產初級加工品中植化素(phytochemicals)萃取與抗氧化活性
- 第09週：產業參觀
- 第10週：品管:農產品初級加工自主管理與HACCP認證實務1
- 第11週：品管:農產品初級加工自主管理與HACCP認證實務2
- 第12週：行銷:農產品初級加工品質與定位與銷售規劃
- 第13週：行銷:農產初級加工產品行銷專案撰寫撰1
- 第14週：行銷:農產初級加工產品行銷專案撰寫撰2
- 第15週：農產初級加工產品行銷經營實例分享
- 第16週：實作:基於品管與檢測技術之初級農產加工品行銷專案規劃1
- 第17週：實作:基於品管與檢測技術之初級農產加工品行銷專案規劃2
- 第18週：期末成果發表與期末專案規劃報告

成績及評量方式

- 出席與參與：30%
- 實作報告：30%
- 期末專案規劃報告：40%

證照、國家考試及競賽關係

本課程無證照、國家考試及競賽資料。

主要教材

- 1.單元講義與投影片(自製教材)

參考資料

- 書名：農產行銷分析與應用 作者：黃萬傳 出版年(西元)：2019 出版社：五南
- 書名：農產加工不只醬：開箱地方創生的風土WAY 作者：農村發展基金會 出版年(西元)：2020 出版社：蔚藍文化

建議先修課程

本課程無建議先修課程

教師資料

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

E-Mail：wjchien@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期三,第3~4節,地點:G-605;

星期四,第3~4節,地點:G-605;

分機:7271、4307、4496

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。