

# 國立中興大學 113 年度 食品安全研究所 「智慧科技與多元健康產業及食品安全管理」暑期學分班 開班計畫書

中華民國 113 年 5 月 2 日

- 一、 課程名稱：113 年度「智慧科技與多元健康產業及食品安全管理」暑期學分班（非推廣教育學分班）。
- 二、 學分數：2 學分（講授課）
- 三、 開課單位：農業暨自然資源學院 食品安全研究所
- 四、 目的：配合教育部「精準健康產業跨領域人才培育計畫」，開設暑期核心課程學分班。
- 五、 課程內容：因應全球飲食快速變遷及健康飲食生態之迅速發展，及高齡化人口之急遽增加，本課程觸及 AI 應用及數位整合，透過大數據資料呈現食安防護網，結合數位科技並以宏觀角度解析數位食安實務。隨著 COVID-19 掀起食品餐飲變革，激起全球對食品安全及未來食品供給鏈之重新檢視，本課程內容帶入疫情下國家公衛及人口老化政策對於食品產業發展、市場行銷、經濟策略與食安管理之影響，結合食安法規議題與企業實務經驗分享，及當前銀髮族保健與友善食品相關產業之發展與市場研析。
- 六、 師資：林信堂、廖啓成等(請詳見師資表內容)
- 七、 招生對象及方式：
  1. 本校及校外大學部、碩、博士生。
  2. 教育部教學推動中心及夥伴學校之學生，或大學相關院系畢業學生。
  3. 具有大學學歷以上之產業界、研究試驗單位科技人員及中等學校教師。
  4. 地方政府/法人/園區機構專業人員。
- 八、 招生人數：40 人。
- 九、 「智慧科技與多元健康產業及食品安全管理」原規劃於 113 學年第一學期開課，今擬提早於暑期上課，113 學年度第一學期(113 年 9 月)不再開班。課程結束後，通過考試之學員授與 2 學分，由校方發給學分證明，學生可憑此證明依相關規定申請學分抵免。若具有本校學籍之學生，則將成績登錄於 113 學年度第一學期。

十、收費標準：每學分 1,500 元；2 學分共 3,000 元。(校內學生依學分收費相關辦法規定：100 學年度以前入學之研究生選修課程需繳交學分費，大學部學生與 100 學年度起入學之研究生不需繳交學分費；碩專班學生、進修部及學士延畢者須依學校規定之學分收費相關辦法辦理，並於開課報名時繳交「碩專、碩士班課程互選申請單」提出申請；進修學士班學生亦須依學校規定之學分收費相關辦法辦理)。

十一、開班日期及上課時間與地點：113 年 6 月 27-28 日及 7 月 1-4 日於本校生物科技發展中心視聽教室(動植物防疫檢疫大樓 5 樓 514 室)。

十二、其它事項：

1. 繳費後，除因本人重大疾病(持公立醫院診斷證明)或兵役召集(持召集令)得依本校推廣教育班學員退費及延期就讀辦法申請退費或辦理延期外，其餘概不退費或辦理延期。
2. 謝絕旁聽。
3. 汽機車進入校園依本校校園車輛管理辦法及本校校園汽機車收費要點收費。

## 113 年「智慧科技與多元健康產業及食品安全管理」 暑期學分班課程表

| 日期       | 時間          | 主題                          | 授課老師    |
|----------|-------------|-----------------------------|---------|
| 6/27 (四) | 09:10~12:40 | 疫情對食品業之衝擊、轉型及智慧科技之導入        | 廖啓成所長   |
|          | 13:30~16:20 | i 食代-智慧科技及大數據分析在餐飲管理之發展應用   | 李益豪總監   |
| 6/28 (五) | 08:40~12:30 | 高齡化保健及友善食品之研發與創新            | 謝昌衛教授   |
|          | 14:10~16:00 | 分組討論與食安座談                   | 林信堂助理教授 |
| 7/01 (一) | 09:10~12:00 | 數位與網路時代-食安事件與健康議題之解析與因應能力   | 童儀展創辦人  |
|          | 13:30~17:00 | 多元健康及銀髮族保健食品產業市場分析          | 陳麗婷研究員  |
| 7/02 (二) | 09:10~12:00 | 物聯網(IoT)與區塊鏈在食品安全上的應用       | 羅之綱副教授  |
|          | 13:30~16:20 | 企業資源規劃(ERP)系統在現代食品工廠之應用     |         |
| 7/03 (三) | 09:10~12:00 | 科技工廠-生物技術應用於多元健康及銀髮族保健之發展趨勢 | 陳勁初總經理  |
|          | 13:30~16:20 | 從新穎性食品及新興保健食品看食品安全法規與管理     | 劉芳銘主任   |
| 7/04 (四) | 09:10~12:00 | 精準檢驗於食品安全評估之發展趨勢            | 陳宏彰副教授  |
|          | 13:30~15:20 | 分組討論與課程總結                   | 林信堂助理教授 |

- 註 1. 每學分最低時數：講授課程為 18 小時，實驗課程為 36 小時。
2. 以上課程內容僅供參考，可能因配合授課教師時間稍作調整，將以開課前公告為準。

# 113 年「智慧科技與多元健康產業及食品安全管理」

## 暑期學分班師資表

| 姓名  | 職稱          | 任職單位                  | 時數     |
|-----|-------------|-----------------------|--------|
| 林信堂 | 助理教授        | 國立中興大學食品安全研究所         | 4 小時   |
| 廖啓成 | 所長          | 財團法人食品工業發展研究所         | 3.5 小時 |
| 李益豪 | 總監          | 王品餐飲股份有限公司食品安全部       | 3 小時   |
| 謝昌衛 | 特聘教授        | 國立中興大學食品暨應用生物科技學系     | 4 小時   |
| 童儀展 | 創辦人<br>兼總編輯 | 食力 foodNEXT 知識頻道      | 3 小時   |
| 陳麗婷 | 資深研究員       | 財團法人食品工業發展研究所         | 3.5 小時 |
| 羅之綱 | 副教授         | 國立屏東科技大學<br>食品安全管理研究所 | 6 小時   |
| 陳勁初 | 總經理         | 葡萄王生技股份有限公司龍潭園區       | 3 小時   |
| 劉芳銘 | 主任          | 衛生福利部食品藥物管理署          | 3 小時   |
| 陳宏彰 | 副教授         | 國立臺灣大學食品科技研究所         | 3 小時   |