



《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級:

授課老師: 劉展岡

學分數:2

課程大綱:

RFID無線射頻識別之發展應用、食品AI/IoT

革新的經驗及挑戰、智能感測之應用-食品產業為導向、食品冷鏈智慧管理與監控、建構食品安全農食鏈體系及區塊鏈技術之應用、永續食材彈性供應鏈發展趨勢與經驗分享、食品產業的精準外銷關鍵鏈結、智慧化冷鏈物流運銷體系、食品生態環境變化與未來觀察：新生態與新未來、食品產業智動化發展的趨勢與布局、一瓶一碼新商機-物聯網QRCode
二維碼業務、食品產業數位化信息分析與管理智慧化案例。

outline:

RFID Technology and Applications、Experience and Challenges of AI/IoT for Food Industry、Smart Sensor for Food Applications、Smart Management and Monitoring in Food Cold Chain、Introduction to Agriculture and Food Supply Chain and Block Chain System、Smart Cold Chain and Distribution System、Trends and Development of Smart Food Industry、IoT and QR-Code、Case Study of Digital Analysis and Smart Management of Food Industry

教學型態:

課堂教學+遠距輔助教學(同步、非同步)

成績考核方式:

平時成績:%

期中考:50%

期末考:50%

其它:%

本科目教學目標:

參考書目:



課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.12~9.19	大學校園永續餐飲實務經驗與未來發展機會	19日正式上課。19~23日加退選，復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，23日申辦抵免學分截止日
第2週	9.19~9.26	從綠色餐飲看全球永續趨勢	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.26~10.03		
第4週	10.03~10.10	APEC國際農食產業合作經驗分享	11日成績優異提前畢業者提出申請截止日,14日第1次校教評會
第5週	10.10~10.17	智慧服務x生鮮物流-洞察食材供應鏈的轉型與商機	
第6週	10.17~10.24	從產地到餐桌，永續食材供應鏈雲端服務發展經驗	
第7週	10.24~10.31		3日(三)校慶補假(112年11月25(六)日校慶活動日)。4日(四)兒童節、民族掃墓節(放假)，5日(五)民族掃墓節補假
第8週	10.31~11.07	食品產業供應鏈數位轉型應用	10日校課程委員會。11日第2次校教評會
第9週	11.07~11.14	期中考試	15~21日期中考試
第10週	11.14~11.21	大數據在新產品研發與供應鏈管理之應用	22~26日學士班申請轉系,27~28日四技二專統一入學測驗,28日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.21~11.28	永續食農數位分身與發展	
第12週	11.28~12.05	智慧食安中央廚房規劃實務	11日多益測驗(暫定)
第13週	12.05~12.12	剖析美國FDA「更智能化的食品安全管理」願景	16日第3次校教評會。19日博士班招生(暫定)
第14週	12.12~12.19		20~24日體育運動週，22日水上運動會(暫定),24日申請停修課程截止
第15週	12.19~12.26	以AIoT智慧聯網加速食品產業「研產銷」數位升級	27~31日藥物濫用防制宣導週
第16週	12.26~1.02	智慧化食品安全管理	3日校務會議。3~9日畢業班(學士)期末考試。
第17週	1.02~1.09	食品產業數位轉型與元宇宙契機	10日端午節(放假)，12日畢業班授課教師送交學期成績截止
第18週	1.09~1.16	期末考試	17~23日期末考試