

100-1 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	食品工廠管理	科目序號 / 代號	1778 / BTI4028
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	顏裕鴻	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 3	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(四)567 / H339	授課語言別	中文

課程簡介

涵蓋工廠管理所必備的管理概念、體系、方法、要領、技術。





課程大綱

- 第1章 工業管理的基本概念
- 第2章 工廠組織
- 第3章 工廠設施及維護
- 第4章 工廠佈置
- 第5章 工廠內物料搬運
- 第6章 生產管理
- 第7章 豐田生產方式
- 第8章 物料管理
- 第9章 供應鏈管理
- 第10章 品質管理
- 第11章 品質管理的統計方法
- 第12章 成本管理
- 第13章 人力資源管理
- 第14章 工業安全
- 第15章 工業衛生與工作環境

基本能力或先修課程

食品加工

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與基礎科學知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
- 基礎英語能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
生物與基礎科學 知識	5%	應用所學的基礎科學知 識解決一般問題	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	5
專業知識與技能	40%	應用所學專業知識與技 能, 並延伸至實務應用 領域	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	40
創新思考與解決 問題能力	10%	能有效理解生物科技相 關訊息, 並轉化為實用 的專業知識	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
規劃與分析能力	10%	透過書報討論或專題研 究訓練, 整合、歸納與 分析相關專業知識	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	20%	能清楚了解生物科技與 產業管理之相關性, 並 具有專業人員之倫理規 範	講述法 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	20
持續學習新知能 力	5%	參與各種研討會或研讀 中英文期刊報告以獲取 新知	講述法 校外參訪 影片欣賞 學生上台報 告 專題演講	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	5
人際溝通與團隊 合作能力	10%	在團隊組織中, 具備傾 聽、瞭解、尊重與表達 能力, 以達成雙向溝通 進而解決問題	講述法 小組討論 影片欣賞	期中考: 40% 期末考: 40% 課程參與度: 20%	加總: 100	10

成績稽核

期中考: 40%

期末考: 40%

課程參與度: 20%



教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
食品工廠經營管理	林慧生		國立編譯館	0

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
----	----	----	-----	-----

無參考教材及專業期刊導讀

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	食品工業	100				
2	經營管理總論	100				
3	策略管理	100				
4	食品工廠組織	100				
5	工廠規劃	100				
6	生產管理	100				
7	物料管理	100				
8	物流策略	100				
9	新產品研發	50				50
10	品質管理	100				
11	行銷管理	100				
12	成本管理	100				
13	財務管理	100				
14	人資管理	100				
15	危機管理	100				
16	食品產業公共關係	100				
17	安全衛生管理	100				
18	食品工業現況與展望	50				50