

100-1 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品品質管制	科目序號 / 代號	1777 / BTI4027
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	柯文慶	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	(一)234 / H571	授課語言別	中文

課程簡介

品質管制是一門科學，也是一門藝術，其觀念為現代人所必須具備的知識，而其技能之應用與執行之成效更攸關企業經營、工廠生產甚至單純一個計畫或方案執行之成敗。『食品品質管制』課程著眼於食品工廠之品質管制實務，課程內容包括：(1)闡述品質管制的定義及範圍，使學生具備基本概念；(2)介紹品質管制的應用技巧，包括品質管制七大手法(Q7)、抽樣檢驗、管制圖、品管圈(QCC)以及品質管制新七大手法(N7)；(3)介紹食品工業的品質管制、5S 運動以及食品加工安全與衛生品質、新產品研發、國際標準認證。實施上將以深入淺出的方式從基本觀念介紹到實際應用技巧，內容簡明扼要，除講授外亦輔以實況模擬演練，以收成效。修習本課程學生將可達成具備下列核心能力與素養的目標：

1. 產品品質管制專業基礎知識與技能之產業人才。
2. 創新思考與解決問題能力。
3. 人際溝通與團隊合作能力。
4. 專業倫理、敬業樂群、終身學習之基本素養。

課程大綱

1. 定義：闡述品質與管制的定義及食品品質管制概要。
2. 品質管制的基本技巧：介紹品質管制七大手法(Q7)、抽樣檢驗、管制圖、品管圈(QCC)以及品質管制新七大手法(N7)。
3. 品質管制實務應用：介紹食品工業的品質管制、5S 運動以及食品加工安全與衛生品質、新產品研發、國際標準認證。

基本能力或先修課程

食品概論