

# 102-1 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	1630 / 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	鄭建益	專兼任別	兼任
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)789 / H566	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 校外參訪	分組報告: 25% 作業: 25% 課堂討論: 25% 書面報告: 25%	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 校外參訪	分組報告: 25% 小考: 5% 期中考: 10% 期末考: 10% 作業: 25% 書面報告: 25%	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 校外參訪	作業: 25% 課堂討論: 25% 口頭報告: 25% 書面報告: 25%	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 小組討論 校外參訪	分組報告: 25% 課程參與度: 25% 口頭報告: 25% 書面報告: 25%	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 校外參訪 個案討論	小考: 5% 期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 25% 口頭報告: 25% 書面報告: 25%	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 個案討論	分組報告: 25% 作業: 25% 課堂討論: 25% 書面報告: 25%	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 校外參訪 小組合作	課堂討論: 25% 課程參與度: 25% 小組合作狀況: 25% 口頭報告: 25%	加總: 100	10
-------------	-----	--------------------------------------	---------------------	---	---------	----

### 成績稽核

書面報告: 22.5%  
 作業: 15%  
 分組報告: 15%  
 口頭報告: 12.5%  
 課堂討論: 12.5%  
 期中考: 6%  
 期末考: 6%  
 課程參與度: 5%  
 小考: 3%  
 小組合作狀況: 2.5%

### 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
無參考教科書				

### 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
自編講義	鄭建益			0

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	壹、工廠管理	0	0	0	0	0
2	貳、組織人事	0	0	0	0	0
3	參、廠區環境	0	0	0	0	0
4	肆、廠房設施	0	0	0	0	0
5	伍、機械設備	0	0	0	0	0
6	陸、採購管理	0	0	0	0	0
7	柒、生產管理	0	0	0	0	0
8	捌、品質管理	0	0	0	0	0
9	玖、5S運動	0	0	0	0	0
10	拾、物流管理	0	0	0	0	0
11	拾壹、工廠衛生管理	0	0	0	0	0
12	拾貳、食品添加物使用管理	0	0	0	0	0

13	拾參、工廠用水處理及廢水處理	0	0	0	0	0
14	拾肆、行銷管理	0	0	0	0	0
15	拾伍、研發管理	0	0	0	0	0
16	拾伍、研發管理	0	0	0	0	0
17	拾陸、財務管理	0	0	0	0	0
18	期末考	0	0	0	0	0

---