

102-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	生物產業經營管理	科目序號 / 代號	3003 / BTI2035
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	石中原	專兼任別	兼任
必選修 / 學分數	選修 / 2	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(二)34 / H545	授課語言別	中文

課程簡介

本課程將針對新興生技產業之特性加以介紹，包括核心技術的經濟功能與創新能力及行銷手法等，結合企管新識和生技特殊性，提供掌握成功之法則，分析生技產業營運管理各層面的脈動，掌握生技價值鏈與公司經營策略，並藉由生技產業經營者或從業人員實際經營管理經驗分享，讓學生了解「生物產業經營管理」相關議題，以增進其專業之知能。






課程大綱




1. 食品安全與食品產業經營管理
2. 釀造食品產業現況與發展
3. 醬油產業現況與發展趨勢
4. 醬類食品產業產銷經營管理-實務與經驗分享
5. 釀造食品產業經營管理-實務與經驗分享
6. 速食麵產業現況與發展趨勢-實務與經驗分享
7. 食品安全衛生與食品法規
8. 食品工廠參觀與訪問
9. 傳統食品產業現代化經營管理-實務與經驗分享
10. 飲料食品產業經營管理-實務與經驗分享
11. 食品產業職涯經驗分享
12. 分組討論

基本能力或先修課程

生物科技

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

-  持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
-  服務學習與社會關懷能力

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	15%	應用所學的基礎科學知 識解決一般問題	講述法 小組討論 學生上台報 告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	15
專業知識與技能	15%	應用所學專業知識與技 能, 並延伸至實務應用 領域	講述法 小組討論 學生上台報 告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	15
創新思考與解決 問題能力	15%	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 小組討論 學生上台報 告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	15
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 學生上台報 告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
基礎英語能力	5%	具備基礎的英文閱讀、 聽力及會話能力 具備基礎的生技英文閱 讀、聽力及會話能力	講述法 小組討論 學生上台報 告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	5

經營管理知識與人文素養	10%	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 小組討論 學生上台報告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
持續學習新知能力	10%	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 小組討論 學生上台報告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
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 學生上台報告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10
服務學習與社會關懷能力	10%	以合理的思考邏輯整合，並與日常生活做結合，對社會付出關懷與貢獻	講述法 小組討論 學生上台報告 專題演講	期中考: 10% 期末考: 10% 課堂討論: 20% 課程參與度: 20% 口頭報告: 20% 書面報告: 20%	加總: 100	10

成績稽核

口頭報告: 20%
書面報告: 20%
課堂討論: 20%
課程參與度: 20%
期中考: 10%
期末考: 10%

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
生物科技產業實務	王祥光		新文京開發出版股份有限公司	2012

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
麴學	村上英也			0

醋科學	大塚滋	0
發酵與釀造	東和男	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	課程介紹 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	100	0	0	0	0
2	食品安全與食品產業經營管理	50	0	0	0	50
3	釀造食品產業現況與發展	50	0	0	0	50
4	醬油產業現況與發展趨勢	50	0	0	0	50
5	醬類食品產業產銷經營管理-實務與經驗分享	50	0	0	0	50
6	釀造食品產業經營管理-實務與經驗分享	50	0	0	0	50
7	速食麵產業現況與發展趨勢-實務與經驗分享	50	0	0	0	50
8	期中報告	0	0	0	0	100
9	期中考	0	0	0	0	100
10	食品安全衛生與食品法規	50	0	0	0	50
11	期中報告	0	0	0	0	100
12	食品工廠參觀與訪問	50	0	0	0	50
13	傳統食品產業現代化經營管理-實務與經驗分享	50	0	0	0	50
14	飲料食品產業經營管理-實務與經驗分享	50	0	0	0	50
15	食品產業職涯經驗分享	50	0	0	0	50
16	期末報告與綜合討論	0	0	0	0	100
17	期末報告與綜合討論	0	0	0	0	100
18	期末考	0	0	0	0	100