

101-2 大葉大學 選課版課綱

基本資訊

課程名稱	食品工廠管理	科目序號 / 代號	2316 / 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 / H443	授課語言別	中文

課程簡介

1. 介紹食品工廠組織架構與管理上必備的概念、體系與方法技術。
2. 講授與討論並重，建立未來實務發展之基礎。

課程大綱

第一章 工廠組織與設施建置

1. 台灣食品工業的發展
2. 公司組織進化
3. 全面 (公司) 品質管理
4. 食品工廠建築及設備設廠規定

第二章 生產與技術管理之合理化

5. 生產現場之三不現象與 5S 運動
6. 生產規畫與看板管理
7. 新產品的研究發展與開發步驟
- 8 資訊管理
- 9 成本與利潤

第三章 品質與衛生管理

10. 品質管制應用技巧(Q7 與 N7)
11. 食品良好衛生規範 (GHP)與標準作業程序書建立
12. 器具之清洗
13. 食品添加物之使用與管理
14. 三級品管與認證制度

基本能力或先修課程

食品科學概論或食品加工