

國立中興大學教學大綱

課程名稱 (course name)	(中) 食品工廠管理				
	(Eng.) Management of Food Factory				
開課單位 (offering dept.)	食生系				
課程類別 (course type)	選修	學分 (credits)	2	授課教師 (teacher)	賴麗旭
選課單位 (department)	食生系四年級	授課語言 (language)	中文	開課學期 (semester)	下學期
課程簡述 (course description)	介紹目前國內食品工廠執行品質管理之相關制度，包括 GMP 食品認證制度、CAS 食品認證制度、危害分析重點管制(HACCP)系統、以及 ISO 9001、ISO 22000 品質管理系統等，並透過食品工廠經營及管理的實務經驗分享，包括客訴處理與溝通技巧、行銷管理、財務管理、節能減碳管理、食品研發管理、以及品質管制系統等，培養學生具備基本的食品工廠管理技能。				
先修課程名稱 (prerequisites)	食品加工學(一)、食品加工學(二)、食品工程(一)				
課程目標 (course objectives)	培養學生具備基本的食品工廠管理技能。				
課程目標與核心能力關聯配比(%) (relevance of course objectives and core learning outcomes)			課程目標之教學方法與評量方法 (teaching and assessment methods for course objectives)		
核心能力	配比(%)	教學方法		評量方法	
運用及整合食品暨應用生物科技領域之專業知識及能力	50	<input type="checkbox"/> 專題探討/製作		<input checked="" type="checkbox"/> 書面報告	
瞭解食品暨應用生物科技相關從業人員之專業實務	30	<input type="checkbox"/> 網路/遠距教學		<input checked="" type="checkbox"/> 出席狀況	
認識食品暨應用生物科技對全球科技發展的影響	20	<input checked="" type="checkbox"/> 參訪	<input type="checkbox"/> 習作	<input type="checkbox"/> 口頭報告	
		<input checked="" type="checkbox"/> 討論	<input type="checkbox"/> 實習	<input type="checkbox"/> 作業	<input type="checkbox"/> 作品
		<input type="checkbox"/> 其他	<input checked="" type="checkbox"/> 講授	<input type="checkbox"/> 測驗	<input type="checkbox"/> 實作
				<input type="checkbox"/> 其他	
授課內容 (單元名稱與內容、習作/考試進度、備註) (course content and homework/tests schedule)					
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食品工廠的經營管理總論 (Overview on Management of Food Factory) 2. GMP 食品認證制度 (GMP for Food Industry) 3. CAS 食品認證制度 (CAS for Food Industry) 4. 危害分析重點管制(HACCP)系統 (HACCP for Food Industry) 5. ISO 9001、ISO 22000 品質管理系統 (ISO 9001 and ISO 22000 for Food Industry) 					

6. 食品生技產業趨勢與人才需求 (Biotechnology and Human Resources Trends in Food Industry)
7. 食品研究發展管理 (Management of Research and Development for Food Factory)
8. 食品工廠行銷管理 (Marketing Management for Food Factory)
9. 食品工廠財務分析與管理 (Finance Analysis and Management for Food Industry)
10. 食品工廠節能減碳管理 (Energy Conservation Management for Food Industry)
11. 客訴處理與溝通技巧 (Customer Complaints Management for Food Industry)
12. 生技食品工廠的管理 (Management of Food Biotechnology Factory)
13. 飲料加工廠的管理 (Management of Food Beverage Factory)
14. 無菌加工廠的管理 (Management of Aseptic Food Factory)
15. 食品工廠參訪- (Visit of Food Processing Plant)
16. 討論/報告- (Discussion & Report)

學習評量方式 (evaluation)

1. 出席狀況 30% (Attendance 30%)
2. 工廠參訪 30% (Plant Visit 30%)
3. 討論/報告 40% (Discussion & Report 40%)

課程教材 (教師個人網址請列在本校內之網址) (teaching aids & teacher's website)

1. 食品工廠經營管理。2006。林慧生。華香園出版社。
2. 食品工廠品質管理。2004。張啟華。藝軒圖書出版社。
3. 食品工廠經營管理實務。2006。鄭清和。台南復文書局。
4. E-Campus 多媒體輔助教材

課程輔導時間 (office hours)

每週四上午 8:00-10:00 (請事先預約)

請遵守智慧財產權，不得非法影印他人著作。