

重新查詢

友善列印

### 0982學期 課程基本資料

系所 / 年級	保健系進修學士班 4年級	課號 / 班別	28B00114 / A
學分數	2學分	選 / 必修	選修
科目中文名稱	食品工廠管理	科目英文名稱	Management of Food Processing Plants
主要授課老師	張高峰	開課期間	一學年之下學期
人數上限	60 人	已選人數	25 人

### 起始週 / 結束週 / 上課地點 / 上課時間

第1週 / 第18週 / A103 / 星期4第12節  
第1週 / 第18週 / A103 / 星期4第13節

請各位同學遵守智慧財產權觀念；請勿非法影印。

### 教學綱要

一、教學目標(Objective) 本課程內容於介紹食品工廠之工廠組織型態及有關生產之各種實際的管理手法和工作原則，使理論與實務能確實融合，生產活動得能更有效的發揮。

二、先修科目(Pre Course) 無

三、教材內容(Outline) 本課是以食品工廠推行的品質管理系統為主軸，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品質管理系統。在課堂上以簡單的原理、條列式的重點整理、淺顯易懂的實例說明，再配合實際運作的流程圖、表單及彩色圖片，使學生容易吸收，並加以應用與推廣。

四、教學方式(Teaching Method) 投影片

五、參考書目(Reference) 書名：食品工廠品質管理  
作者：張啓華 出版社：藝軒圖書出版社  
書名：食品工廠衛生管理  
作者：沈明成、蔡國珍、張正明、任志正 出版社：華格那出版有限公司  
書名：食品品質衛生安全管理學  
作者：邱健人 出版社：藝軒圖書出版社

2010/2/25 課程簡介 張高峰

2010/3/4 食品工廠品質管理概論

2010/3/11 食品法規概要

2010/3/18 食品衛生安全與品質管理

2010/3/25 食品GMP概論

2010/4/1 食品工廠良好作業規範

六、教學進度(Syllabi) 2010/4/8 食品工廠良好作業規範之組織與人事

2010/4/15 食品工廠良好作業規範之衛生管理  
2010/4/22 期中報告  
2010/4/29 食品工廠良好作業規範之製程管理  
2010/5/6 食品工廠良好作業規範之品質管制  
2010/5/13 食品工廠良好作業規範之倉儲與運輸管制  
2010/5/20 食品工廠良好作業規範之管理制度建立與稽核  
2010/5/27 畢業考

七、評量方  
式(Evaluation)

1.期中報告：30% 2.畢業考：30% 3.平時表現（包括出席率、上課表現、討論與報告）：40%

八、講義位  
址(http://)

九、教育目標

重新查詢