

## 食品產業經營管理與行銷實務學程計畫書

一、學程名稱：食品產業經營管理與行銷實務學程

二、開課目的：

因應食品產業經營(包括食品科技製造經營與餐飲管理供應)發展趨勢，統合本校相關系科之教學資源與設備，進行特色課程整合，以提供跨院系學習環境，進而拓展學生多元領域的專業知能與素養，以期學生除能強化系上專業本質學能外，進而培育成為整合食品與餐飲經營管理與行銷專業技能之跨領域人才，並藉以應付未來職場上獨立作業，提昇職場競爭力與就業機會。，甚具備獨立經營食品相關產業事業能力。

三、修讀對象與條件：

(一) 食品科技系四技

(二) 行銷管理系四技

(三) 健康科學院各系與其他院所有興趣修讀者。

四、開課單位

主辦：食品科技系

協辦：行銷管理系

五、學程主持人：

六、必選修科目學分數及時數

科目類別	科目名稱	學分數	時數	課程說明	開課單位
學程必修	食品分析與檢驗	2	2	培養學生食品分析與檢驗專業分析能力，目標設定丙級證照檢定考。	食品科技系
	食品工廠經營與管理	2	2	學習食品加工製造生產工廠的規劃設立、經營與管理等專業操作能力。	食品科技系
	食品加工學(一)	2	2	提供基礎食品加工專業知識與製作技術能力學習。	食品科技系
	食品加工學(二)	2	2	提供進階食品加工專業知識與製作技術能力學習	食品科技系
	食品衛生與安全	2	2	訓練學生食品產品製作加工過程之品質衛生安全管理與實務作業能力。	食品科技系
學程選修	整合性行銷傳播	3	3	培養產品在商場上之推廣與行銷之整體規劃與實務作業操作專業技能。	行銷管理系

顧客關係管理	3	3	培養學生對商品在市場上如何經營管理與操作特定顧客群體關係。	行銷管理系
行銷研究	2	2	學習如何針對特定產品進行市場業務推展作之系統性整理研究。	行銷管理系
食品行銷與管理	2	2	以食品產品為主體訓練學生如何推展其市場通路等銷售相關管理作業能力。	食品科技系
食品物流學	2	2	介紹各種食品市場通路流通管理作業相關專業知識與作業技能。	食品科技系
食品感官品評學	2	2	培養學生以感官品評方式評斷食品各種感官品質特性之專業技術。	食品科技系
食品保藏學	2	2	介紹各種食品食材之加工延長保存期限之技術專業知識與技術。	食品科技系
食品品質管制	2	2	培養食品加工製作之作業品質管制觀念與品質保證實務管理作業能力。	食品科技系
食品衛生法規	2	2	介紹與食品衛生相關之法律規範與管理作業規定。	食品科技系
保健食品	2	2	培養學生認識保健食品基本觀念並介紹各類保健食品之機能性與加工製造技術。	食品科技系

#### 七、其他修讀相關規定

- (1)學生須修習食品科技系本系科相關課程結合本校管理學院行銷管理系課程，以培養兼具食品衛生、產品加工與分析、經營管理、行銷與資訊應用之餐飲經營管理技能。其中食品科技系4-5門之食品相關專業課程(8學分以上)為學程之必修科目。另選列相關食品專業選修課程(6學分以上)，作為本跨領域學程之系專業選修科目。加上管理學院行銷管理系2-3門之行銷相關課程(6學分以上)組合成整體學程課程。
- (2)開課人數限制、擋修、修習、收費等各項規定，依本系修業及學校各項規定。

#### 八、預期能力：

經由「食品產業經營管理與行銷實務」學程之修讀，本系學生除了具備本系各項基本專業素養，加上學程中行銷系所開各種課程的學習，對於學生未來在職場上，更加具備跨領域專長，對於整合性產品行銷、市場顧客關係建立與維護或行銷通路的開拓與應用更加靈活。相信本學程更能夠協助食品科技系畢業生在面對未來食品與餐飲經營管理的就業職場更得心應手，發揮專業技術能力與專長。