《尊重智慧財產權，請使用正版教科書，勿非法影印書籍及教材，以免侵犯他人著作權》

開課班級: 碩食安所二A **授課老師: 羅之綱** **學分數: 2**

課程大綱:

食品生產的品質問題是管理問題，又是經濟問題，品質經濟分析和管理是一個企業品質經營追求成功的重要因素。有效實施品質成本和食安成本管理，將推進企業提高品質和管理效能，降低潛在的食安風險。在當前市場競爭異常激烈的今天，對企業減少浪費，降低成本，增加食安保障, 提升企業的競爭力，贏得企業和顧客共同利益都具有重要意義。
品質成本是指取得和保證滿意的品質所需的費用，也關聯到是否能夠確保可容忍的食安風險。在目前大部分的企業中占到總成本的20-30%。這對企業效益和社會效益的增長造成嚴重的威脅，也是當前企業品質管理中的關鍵。
本課程著重于建立食品生產、服務和管理流程，構建食安成本的框架等內容、收集數據、核算品質成本、形成品質成本測量分析報告等環節的案例分析，將使學生對品質經濟性管理和食安成本的基本概念中，有關品質成本的分類、模型、分析指標以及構成要素有全面的理解。通過實施食安與品質成本體系，在品質改進規劃中應用和減少品質成本，并發揮品質成本的作用。同時，可將其作爲品質改善的切入點，組建團隊、確立項目、組織實施、取得績效，創造顧客和企業的共同價值。

outline:

Quality issues in food production are not only management problems but also economic ones. Quality economic analysis and management are crucial factors for successful quality operation in a business. Effectively implementing quality cost and food safety cost management will drive businesses to enhance quality and management efficiency while reducing potential food safety risks. In today's highly competitive market, reducing waste, lowering costs, enhancing food safety assurance, and increasing business competitiveness hold significant importance for both the company and its customers. Quality cost refers to the expenses required to achieve and ensure satisfactory quality, and it's also related to the ability to ensure acceptable food safety risks. In most businesses, it accounts for 20-30% of total costs, posing a serious threat to both business and societal benefits, and it's a key aspect of current quality management in enterprises. This course focuses on establishing food production, service, and management processes, constructing the framework for food safety costs, collecting data, calculating quality costs, and forming analysis reports. Through case studies, students will gain a comprehensive understanding of fundamental concepts in quality economics management and food safety costs. This includes the classification, models, analysis indicators, and components of quality costs. By implementing a food safety and quality cost system, this course applies and reduces quality costs in quality improvement planning, leveraging the role of quality costs. Simultaneously, it serves as a point of entry for quality improvement, assembling teams, defining projects, organizing implementation, achieving results, and creating shared value for both customers and businesses.

教學型態:

課堂教學+小組討論

成績考核方式:

平時成績:30%
期中考:30%
期末考:40%
其它:%

本科目教學目標:

本課程著重于建立食品生產、服務和管理流程，構建食安成本的框架等內容、收集數據、核算品質成本、形成品質成本測量分析報告等環節的案例分析，將使學生對品質經濟性管理和食安成本的基本概念中，
有關品質成本的分類、模型、分析指標以及構成要素有全面的理解。通過實施食安與品質成本體系，在品質改進規劃中應用和減少品質成本，并發揮品質成本的作用。同時，可將其作爲品質改善的切入點，組建團隊、確立項目、組織實施、取得績效，創造顧客和企業的共同價值

參考書目:

課程進度表：

週次	起訖月日	授課單元(內容)	備註
第1週	9.11~9.18	本課程二年開授一次, 故亦歡迎對食品產業與成本議題有興趣的碩一同學選修。 上課時間: 每週三下午15:30-17:30,; 週二時段不上課, 會另外安排時間進行個案研究。 若同學有任何對課程及選修之詢問, 請連繫羅之綱老師郵箱 jacklo@mail.npust.edu.tw 1. 課程概要; 2. 快銷品商業概念 ;;	17~21日辦理抵免學分申請、課程加退選、復(轉)學生及延修生選課，雙主修、輔系申請，21日申辦抵免學分截止日
第2週	9.18~9.25	本課程二年開授一次, 故亦歡迎對食品產業與成本議題有興趣的碩一同學選修。 若同學有任何對課程及選修之詢問, 請連繫羅之綱老師郵箱 jacklo@mail.npust.edu.tw 3. 快銷品成本概念; ;	28日和平紀念日(放假)
第3週	9.25~10.02	3. 快銷品成本控制	8~9日碩士班暨碩士在職專班招生
第4週	10.02~10.09	4. 食品業品質概論: 工廠品質活動與品質系統	10日成績優異提前畢業者提出申請截止日,10~14日新生心理測驗週
第5週	10.09~10.16	4. 食品品質管理概說2 ;	
第6週	10.16~10.23	; 112-1學期教師教學意見期中評量，上網填寫時間訂於112年10月16日至10月29日開放。 請同學務必前往線上教學評量系統填寫意見問卷, 以幫助老師改善教學內容 ; ; 5.食安品質成本模型; ; 5.1.; 內部失敗成本、 ; 5.2. 外部失敗成本、 ; ;5.3. 鑑定成本、 ; ;5.4. 預防成本 ;	
第7週	10.23~10.30	112-1學期教師教學意見期中評量，上網填寫時間訂於112年10月16日至10月29日開放。 請同學務必前往線上教學評量系統填寫意見問卷, 以幫助老師改善教學內容 6.食安品質成本的計量和分析 ; ;6.1. 食安品質成本的計算方法 ; ;6.2. 食安品質成本分析 ; ;6.3. 四大品質成本的比例關係	3日調整放假，4日(五)兒童節、民族掃墓節(放假)，7日校慶補假
第8週	10.30~11.06	6.4. 品管七大手法介紹 6.5. 品質與食安成本報告與控制方法	10日校課程委員會

第9週	11.06~11.13	期中考試 (是非+選擇題40%, 問答題60%)可開書考試	14~20日期中考試
第10週	11.13~11.20	期中考題解 第八講 奶茶店成本個案研究(1)	21~25日學士班申請轉系。24日教務會議。26~27日四技二專統一入學測驗,27日教師期中成績上網登錄截止日
第11週	11.20~11.27	實作: 奶茶店開店個案研究, 現製茶飲料產品成本分析	3日多益測驗
第12週	11.27~12.04	本週老師出國開會, 課程調課, 另行安排時間 8. 食安與品質成本之推行步驟; 作業成本法 質量成本和會計計算部門的配合 如何將製造費用分配到產品或服務中去	
第13週	12.04~12.11	8.食安與品質成本之推行步驟; 運用作業成本法（ABC法） 用作業成本法鑒別和分析質量成本 從成本驅動器根源 用ABC法鑒別質量成本	18日博士班招生
第14週	12.11~12.18	暫定業師演講(與食品安全風險分析課程合併上課)	19 ~23日體育運動週，21日水上運動會，23日申請停修課程截止。
第15週	12.18~12.25	12月20日老師有事請假, 本週不上課, 另行安排時段補課。 ;	26~ 30日藥物濫用防制宣導週，29日畢業班申請休、退學截止日，30日補假，31日(六)端午節(放假)
第16週	12.25~1.01	隱藏成本和設計成本9. 隱藏性品質成本之衡量 10. 食安品質設計成本 ; ; 10.1. 品質成本最佳值; ; 10.2. ISO品質標準體系中的品質成本; ; 10.3. 田口品質損失函數	2日校務會議。7日多益測驗, 2~8日畢業班(學士)期末考試。8日世界海洋日
第17週	1.01~1.08	10.3. 田口品質損失函數 11. 食安機會成本之衡量; 12. 食安成本管理案例(碳中和)研究	11日畢業班授課教師送交學期成績截止，畢業班課程請於13日前補足1學分18小時規定。14日畢業典禮
第18週	1.08~1.15	期末報告 Final report	16~22日期末考試。21~22日學生退宿