

課程名稱：18475_食品產業生產製程管理介紹 課程摘要

本摘要由 Gemini AI 協助生成，僅供參考

1. 適合對象與能力門檻

- **適合族群：**食品產業生產管理人員、品管人員、智慧製造/數位轉型專案人員及欲導入 AI/IoT 之管理者。
- **能力門檻：**入門。無需高深程式背景，具備食品工廠生產作業或基礎管理概念即可。

2. 課程核心大綱與架構圖

- **章節架構：**
 - **章節一：食品產業數位化與 AI/IoT 應用** — 探討食品產業導入 AI 前需優先補強的數位化基礎、智慧工廠透過感測器蒐集數據建立信任，以及 IoT 即時監控與回饋機制。
 - **章節二：工業 3.5 與現代生產管理體系** — 介紹工業 3.5 的「人機協同」核心概念、ERP 系統整合多部門資訊之功能，以及 MRP 在解決訂購時機與數量上的重要性。
 - **章節三：食品製程管制與法規保存實務** — 剖析生產管理達成企業目標的最終目的、發料制度優於領料制度之用料掌控、投料重點控制（項目、數量與次序），以及食品品管資料保存 5 年以上之法規規範。

3. 必備前置知識清單

- **基礎食品工廠作業觀念：**了解食品生產流程、品管紀錄與現場投料管理等基本實務作業。
- **企業資訊系統概念：**對 ERP（企業資源規劃）與物料需求概況有基本認知即可。

4. 專有名詞與概念辭典

- **數位化基礎：**導入 AI 前必須優先建立的底層數據與資訊系統架構。
- **工業 3.5：**介於全自動化與人工之間的過渡核心策略，強調「人機協

同」來發揮最大效益。

- **ERP 系統**：用以整合企業內部跨部門（如生產、資材、財務）資訊的管理系統。
- **MRP**：物料需求計畫，主要用於解決物料「訂購時機與數量」的精密計算。
- **發料制度**：相較於領料制度，由資材主動依計畫發料，能更精準提升用料掌控度。

5. 課程學習職能對照

- **對應職能名稱**：食品生產管理師 / 智慧製造品管分析師
- **主要工作任務/能力指標**：
 - **分析與決策能力**：能運用 MRP 與 ERP 評估訂購時機與物料需求，協助企業達成生產管理目標。
 - **工具操作與執行能力**：能掌握投料關鍵控制項目（項目、數量、次序），善用 IoT 與感測器進行即時監控，並符合 5 年以上品管資料保存規範。