

# 南臺科技大學 107 學年度第 2 學期課程資訊

課程代碼	D0N10001
課程中文名稱	實體配送
課程英文名稱	Physical Distribution
學分數	3.0
必選修	必修
開課班級	夜四技行流三甲
任課教師	王翊和
上課教室(時間)	週一第 12 節(T0211) 週一第 13 節(T0211) 週一第 14 節(T0211)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	英國皇家物流與運輸協會(CILT)國際證照
輔導考照 2	美國國際物流協會 (SOLE) 國際證照
課程概述	This subject will introduce the theory of physical distribution and some experiences of distribution companies. I will keep students to understand freight distribution, location theory, transportation management, ...et al.
先修科目或預備能力	Logistics and supply chain management
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能瞭解物流管理與實體配送之基本知識，--，3 供應鏈管理知識                  2.能應用實體配送之專業知識解決問題，--，5 整合與解決問題能力                  3.能分析評估問題之多面向，近而發現問題，並能解決問題之方式，--，6 企劃能力                  4.能將理論知識轉換為實務技術，並能擁有取得物流證照之能力，--，8 實務技能與證照                  5.能體認工作態度與團隊合作在職場之重要性，並能接受分工活作之工作方式，--，13 工作態度與團隊合作</p>
中文課程大綱	1.實體配送概論 2.實體配送與顧客服務 3.運輸管理 4.區位理論與選擇 5.運輸網路設計 6.輸配送系統分析

	7.實體配送個案討論
英/日文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Introduction to physical distribution</li> <li>2. Physical Distribution and customer service</li> <li>3. Transportation management</li> <li>4. Location theory and selection</li> <li>5. Transportation network design</li> <li>6. The analysis for distribution system</li> <li>7. The case study for physical distribution</li> </ol>
課程進度表	<p>第 1 週:課程說明</p> <p>第 2 週:流通與冷鏈系統管理概論</p> <p>第 3 週:食物中毒原因與分類</p> <p>第 4 週:流通與冷鏈從業人員衛生與安全管理</p> <p>第 5 週:保鮮技術在流通與冷鏈系統管理概論</p> <p>第 6 週:保鮮技術在流通與冷鏈系統管理的應用</p> <p>第 7 週:流通與冷鏈系統管理個案分析-連鎖速食業全球食材採購與供應鏈決策分析</p> <p>第 8 週:流通與冷鏈系統管理個案分析-連鎖便利超商冷鏈營運模式</p> <p>第 9 週:期中考週</p> <p>第 10 週:食品成本與存貨控制</p> <p>第 11 週:採購數量衡量與損益平衡分析</p> <p>第 12 週:食材選購篇-生鮮食材</p> <p>第 13 週:食材選購篇-乳蛋、加工食品、穀物與油脂類</p> <p>第 14 週:食材選購篇-飲料與嗜好品</p> <p>第 15 週:第 1 週:各類食材與食品驗收管理</p> <p>第 16 週:食品採購與供應商管理</p> <p>第 17 週:食品採購與供應鏈決策分析</p> <p>第 18 週:期末考週</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能瞭解物流管理與實體配送之基本知識，課堂講授啟發思考，日常表現自我評量筆試</p> <p>能應用實體配送之專業知識解決問題，啟發思考課堂講授，日常表現自我評量筆試</p> <p>能分析評估問題之多面向，近而發現問題，並能解決問題之方式，課堂講授啟發思考，日常表現自我評量作業</p> <p>能將理論知識轉換為實務技術，並能擁有取得物流證照之能力，啟發思考課堂講授，日常表現自我評量</p> <p>能體認工作態度與團隊合作在職場之重要性，並能接受分工活作之工作方式，課堂講授啟發思考，日常表現自我評量</p>

指定用書	<p>書名：餐飲採購與供應管理（HACCP 餐飲採購管理師認證指定 教材，教育部技專校院證照代碼 11486）</p> <p>作者：葉佳聖、王翊和</p> <p>書局：前程文化</p> <p>年份：2018</p> <p>ISBN：978-9865-7749-81</p> <p>版本：2</p>
參考書籍	<p>王翊和，供應鏈管理 觀念、運作與實務，全華圖書，2018 年。</p>
教學軟體	<p>NIL</p>
課程規範	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 上課不要睡覺 Do Not Sleep in Class.</li> <li>• 上課不要聊天 Do Not Talk or Chat in Class.</li> <li>• 上課不要使用手機 No Cell Phone in Class.</li> <li>• 上課不要遲到 Do Not Be Late to Class.</li> </ul>