

技部食安守護聯盟

108 年食品安全管制系統基礎班 (HACCP-60A) 課程表

上課教室：大仁科技大學弗萊明大樓三樓 F303 教室

日期	時間	堂數	課程名稱	授課教師
6月22日 (星期六)	08:40-09:00		報到	
	09:00-10:00	1	開訓與課程簡介	馮靜安
	10:00-12:00	2	食品安全衛生管理法及食品良好衛生規範準則介紹	黎淑櫻
	13:00-15:00	2	食品中毒防治	張瑞珠
	15:00-17:00	2	GMP 實務演練及分組討論	蔡青蓉
6月23日 (星期日)	08:00-08:10		報到	
	08:10-10:10	2	HACCP 制度之介紹與實施步驟	侯智耀
	10:10-12:10	2	HACCP 之驗證	侯智耀
	12:30-15:40	3	衛生管理標準作業程序 (建築與設施、衛生管理標準作業程序)	廖遠東
	15:40-17:30	2	倉儲與運輸、管制檢驗與量測、客訴與成品回收、 文件管制、教育訓練標準作業程序判定	廖遠東
6月29日 (星期六)	08:40-09:00		報到	
	09:00-11:00	2	食品原料及其製程之危害分析	張敬專
	11:00-12:00 13:00-14:00	2	GMP 計劃書建立及檢討報告	蔡青蓉
	14:00-15:00	1	HACCP 實務演練及分組討論	蔡青蓉
	15:00-17:00	2	微生物檢驗實務	龔賢鳳
	6月30日 (星期日)	08:00-08:10		報到
08:10-10:10		2	製程及品質管制標準作業程序	張敬專
10:10-12:10 12:30-13:30		3	食品顯著性危害管制與重要管制點之判定	張敬專
13:30-15:30		2	HACCP 計劃書建立及檢討報告	蔡青蓉
15:30-16:30		1	綜合測驗	馮靜安
16:30-17:30		1	綜合討論	馮靜安