

嘉南藥理大學 食品科技系 辦理推廣教育訓練

112 年食品安全管制系統(HACCP 60B)進階訓練班

食品系第 15、16 期簡章

一、開課及課程內容

班 別	上課地點	上課時間	費 用 (含教材及午餐費)	招生 人數	課程內容 簡介
112 年食品安全管制系統(HACCP 60B)進階訓練班-食品系第 15、16 期	嘉南藥理大學	進階班：32 小時 112 年 4 月 22 日至 112 年 4 月 30 日	進階班：35 人開班 特殊收費說明： 1. 一般人士 6000 元 2. 有繳交食品系學費及食品系友會員 5000 元 3. 食品系友會員九折 4. 嘉南藥理大學在校生九五折	50 人/班	1. 食品安全管制系統及衛生標準操作程序內容介紹 2. 全面品管系統測定

二、訓練對象及資格：

食品工廠、餐飲服務、肉品製造、食品營養相關學系研究生、應屆畢業生且必需持有基礎班證書者等相關人員。

三、報名資料：

1. 填寫報名表（傳真報名者請再補繳交原稿）
2. 繳交身份證及服務證明影本

3. 郵政匯票（戶名：嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學）

四、報名方式：

1. 親自報名：

請攜帶報名表及郵政匯票，親至：嘉藥 食品科技系 周玉瓊 報名

註：研習費用請先至郵局購買郵政匯票（戶名：嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學）。

2. 傳真報名：FAX：06-2667321

將報名表傳真後，請將報名表原稿及郵政匯票，郵寄至

台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學 食品科技系收（郵戳為憑）

3. 郵寄報名：

請填妥報名表、連同報名表及郵政匯票，郵寄至

台南市仁德區二仁路一段 60 號 嘉南藥理大學 食品科技系收（郵戳為憑）

五、結業資格：學員受訓期滿，成績合格者並符合該訓練班各項規定者，由主辦單位發給結業證書。

研習中途，缺曠課超過規定者，不發給研習證書，不退還任何費用

六、111 年 12 月 19 日起開始報名，額滿提前截止。

詢問電話 06-2664911 轉 3220 張璿文 老師 e-mail: leewen@mail.cnu.edu.tw

報名專線 06-2664911 轉 3200 嘉南藥理大學 食品科技系 周玉瓊 小姐

嘉南藥理大學 食品科技系

112 年食品安全管制系統(HACCP 60B)進階訓練班食品系第 15、16 期)

報名日期	年 月 日	班 別	■ 進階班 (適用盒餐及肉品食品工廠, 報名人數: 每班限 50 人) 上課日期: 112 年 4/22 (六)、4/23(日)、4/29(六)、4/30(日)		
姓名		性別		身分證字號	
英文名 (必填)		班級		出生年/月/日	
		學號			
嘉藥食品系系友證編號				嘉藥食品系系學會認證	
畢業學校: 畢業科系:			HACCP 系統基礎班証編號:		
現職公司:			職 稱		
戶籍地址					
通訊地址					
聯絡電話	住宅:	手機:	公司:		
緊急聯絡人	姓名		關係	電話	

身分證正面影本浮貼處

身分證背面影本浮貼處

技術士證資料 (具備所列證書者請確實填寫)	職類(勾選)	級別(勾選)	技術士證總編號
	中餐烹調 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	
	西餐烹調 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	
	食物製備 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	
	烘焙食品 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	
	中式麵食加工 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	
	中式米食加工 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	
	無 <input type="checkbox"/>	丙級 <input type="checkbox"/> 乙級 <input type="checkbox"/>	

「食品工廠食品安全管制系統訓練非學分班 (608)」訓練課程表第 1/5 期
上課地點嘉南藥理大學食品科技系 F213

日期	時間	4月22日	4月23日	4月29日	4月30日
08:20 § 09:20	09:20 § 10:20	食品中毒案例與病媒防治 台南市政府衛生局吳才聖老師	品質保證與危機管理 廖遠東 老師	衛生標準操作程序+操作標準、訂定作業程序、衛生管理 謝峻旭 老師	人員教育訓練與 HAC 文件管制說明 許淑真 老師
11:20 § 12:20	廠房配置與產品製作規劃(廠房設計、動線規劃、產能管理) 邱致廣 老師	線上監測技術應用與管理 顏名聰 老師	人員供應作業管制(生產作業流程、交叉污染防制、供餐與配送管理) 謝峻旭 老師	HACCP 管理與驗證 許淑真 老師	
					13:20 § 14:20
14:20 § 15:20	15:20 § 16:20	異常矯正措施實務演練 顏名聰 老師	綜合討論 張璿文 老師		
				16:20 § 17:20	廠房配置與產品製作規劃實務演練 邱致廣 老師

「食品工廠食品安全管制系統訓練非學分班 (OBB)」訓練課程表第16期

上課地點：嘉南藥理大學食品科技系 E215

日期	時間	4月22日	4月23日	4月29日	4月30日
08:20 § 09:20	09:20 § 10:20	台南市政府衛生局 葉昭華老師 食品中毒案例與病媒防治	線上監測技術應用與管理 顏名聰老師	食品保存法 杜平惠教授	廠房配置與產品製作規劃 (廠房設計、動線規劃、產能管理) 邱致廣老師
11:20 § 12:20	異常矯正措施 實務演練 顏名聰老師	HACCP計畫書有效性評估與內部稽核 許淑真老師	廠房配置與產品製作規劃實務演練 邱致廣老師		
				13:20 § 14:20	衛生標準操作程序、操作標準、訂定作業程序、衛生管理 謝峻旭老師
14:20 § 15:20	人員供應作業管制(生產作業流程、交叉污染防制、供餐與配送管理) 謝峻旭老師	HACCP管理與驗證 許淑真老師	綜合討論 邱致廣老師		
				15:20 § 16:20	產品規格標準與檢驗 謝峻旭老師
16:20 § 17:20					