

112 年食品安全管制系統(HACCP 60A)基礎訓練班

食品系第 22、23、24 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
食品安全管制系 統(HACCP 60A) 基礎訓練班	嘉南藥理大學	基礎班：32 小時 第 22、23 期： 112 年 11 月 11 日至 112 年 11 月 19 日 第 24 期：112 年 11 月 18 日至 112 年 11 月 26 日	基礎班：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 或 有繳交食品系學費九折 4. 嘉南藥理大學在校生九五折	45 人/班	1. 食品安全管理系統及 HACCP 內容介紹 2. GHP HACCP 實務演練

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、應屆畢業生等相關人員。

三、報名資料：

- 填寫報名表（傳真報名者請再補繳交原稿）
- 繳交身份證及服務證明影本
- 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，每節課遲到 20 分鐘視同曠課、缺曠課超過規定者，不發給研習證書，不退還任何費用

六、112 年 10 月 02 日起開始報名至 112 年 11 月 06 日，額滿提前截止，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 60A)基礎訓練班食品系第 期

報名日期	年 月 日	班 別	■ 基礎班 (適用盒餐及肉品食品工廠, 報名人數: 每班限 45 人)		
姓名		性別		身分證字號	
班級/學號			出生年/月/日		
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"/>	

『HACCP 系統實務基礎課程』訓練班第22期課程表

辦理訓練機關(構)名稱：嘉南藥理大學食品科技系 上課地點：F棟二樓

第四天 11/19 (星期日)	第三天 11/18 (星期六)	第二天 11/12 (星期日)	第一天 11/11 (星期六)	日期 時間
GHP 程序書綜合報告 講座：邱致廣	GHP(一)衛生管理程序書 講座：謝峻旭	GHP(二)製程與品質程序書 講座：邱致廣	開訓與食品安全管制系統課程介紹 講座：張璿文	08:20 09:20
				09:20 10:20
HACCP 綜合報告 講座：邱致廣	GHP(一)衛生管理程序書 實務演練 講座：謝峻旭	GHP(二)製程與品質程序書 實務演練 講座：邱致廣	食品衛生法規與管理架構說明 講座：吳才堃	10:20 11:20
				11:20 12:20
計劃書綜合報告 講座：邱致廣	GHP(三)倉儲、運輸、檢驗與量測、客訴、成品回收、文件管制、教育訓練 講座：廖遠東	HACCP 計劃書實務演練 講座：顏名聰	危害分析與重要管制點判定 講座：吳鴻程	13:20 14:20
				14:20 15:20
綜合測驗 張璿文	GHP(三)倉儲、運輸、檢驗與量測、客訴、成品回收、文件管制、教育訓練實務演練 講座：廖遠東	CCP 監視、矯正措施及確認系統之建立 講座：顏名聰	食品中毒與防治 講座：吳鴻程	15:20 16:20
				16:20 17:20
綜合討論 張璿文				

『HACCP系統實務基礎課程』訓練班第23期課程表

辦理訓練機關(構)名稱：嘉南藥理大學食品科技系 上課地點：F棟二樓

日期 時間	第一天 11/11 (星期六)	第二天 11/12 (星期日)	第三天 11/18 (星期六)	第四天 11/19 (星期日)
08:20 09:20	開訓與 食品安全管制 系統課程介紹 講座：謝峻旭	HACCP計劃書實務演練 講座：顏名聰	GHP(三)倉儲、運輸、檢驗 與量測、客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練 講座：廖遠東	GHP 程序書綜合報告 講座：謝峻旭
09:20 10:20	食品衛生法規與管理架構說明 講座：葉昭華	CCP 監視、矯正措施 及確認系統之建立 講座：顏名聰	GHP(三)倉儲、運輸、檢驗 與量測、客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練實務演練 講座：廖遠東	HACCP 綜合報告 講座：謝峻旭
10:20 11:20				
11:20 12:20				
13:20 14:20	GHP(一)衛生管理程序書 講座：謝峻旭	危害分析與重要管制點判定 講座：吳鴻程	GHP(二)製程與品質程序書 講座：邱致廣	計劃書綜合報告 講座：謝峻旭
14:20 15:20				
15:20 16:20	GHP(一)衛生管理程序書實 務演練 講座：謝峻旭	食品中毒與防治 講座：吳鴻程	GHP(二)製程與品質程序書 實務演練 講座：邱致廣	綜合測驗 講座：謝峻旭
16:20 17:20				綜合討論 講座：謝峻旭

『HACCP系統實務基礎課程』訓練班第24期課程表

辦理訓練機關(構)名稱：嘉南藥理大學食品科技系 上課地點：F棟二樓

日期 時間	第一天 11/18 (星期六)	第二天 11/19 (星期日)	第三天 (11/25) (星期六)	第四天 (11/26) (星期日)
08:20 09:20	開訓與 食品安全管制 系統課程介紹 講座：張璿文	HACCP 計劃書實務演練 講座：顏名聰	GHP(三)倉儲、運輸、檢驗 與量測、客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練 講座：廖遠東	GHP 程序書綜合報告 講座：謝峻旭
09:20 10:20	食品衛生法規與管理架構說明 講座：蘇佩瑜	CCP 監視、矯正措施 及確認系統之建立 講座：顏名聰	GHP(三)倉儲、運輸、檢驗 與量測、客訴、成品回收、文 件管制、教育訓練實務演練 講座：廖遠東	HACCP 綜合報告 講座：謝峻旭
10:20 11:20				
11:20 12:20				
13:20 14:20	GHP(一)衛生管理程序書 講座：謝峻旭	危害分析與重要管制點判定 講座：吳鴻程	GHP(二)製程與品質程序書 講座：邱致廣	計劃書綜合報告 講座：謝峻旭
14:20 15:20				
15:20 16:20	GHP(一)衛生管理程序書實 務演練 講座：謝峻旭	食品中毒與防治 講座：吳鴻程	GHP(二)製程與品質程序書 實務演練 講座：邱致廣	綜合測驗 張璿文
16:20 17:20				綜合討論 張璿文