

## 教學內容

課程大綱			
日期	授課時間	時數	課程進度/內容
11月15日	08:20~09:10	1	課程簡介與說明
11月15日	09:20~11:10	2	GHP 管理(一)衛生管理
11月15日	11:20~12:10	1	小組討論
11月15日	13:10~15:00	2	GHP 管理(二)製程及品質
11月15日	15:10~17:00	2	GHP 管理(三)倉儲、運輸、檢驗與量測、客訴、成品回收、文件管制、教育訓練
11月16日	08:20~09:10	1	HACCP 制度介紹及實施步驟
11月16日	09:20~12:10	3	HACCP 製程之危害分析及重要管制點之判定
11月16日	13:10~15:00	1	GHP 與 HACCP 法規說明
11月16日	15:10~17:00	3	食品衛生管理法規說明及管理架構
11月22日	08:20~10:10	2	GHP(一)實務演練
11月22日	10:20~12:10	2	GHP(二)實務演練
11月22日	13:10~15:00	2	HACCP 系統監控、矯正、記錄及確認系統之建立

11月22日	15:10~17:00	2	HACCP 實務演練
11月23日	08:20~09:10	1	紙筆測驗
11月23日	09:20~10:10	1	小組討論
11月23日	10:20~12:10	2	GHP(三)實務演練
11月23日	13:10~16:00	3	綜合測驗
11月23日	16:10~17:00	1	綜合座談及結業式