

## 教學內容

課程大綱					
日期	授課時間	課程進度/內容	學/術科	授課時數	授課地點
12/17	08：20~09：10	GHP 與 HACCP 法規說明	學科	1	Qs105
12/17	09：20~12：10	食品安全衛生管理法規說明及管理架構	學科	3	Qs105
12/17	13：20~14：10	課程簡介與說明	學科	1	Qs105
12/17	14：20~17：10	GHP 管理(一)衛生管理	學科	3	Qs105
12/18	08：20~10：10	GHP 管理(二)製程與品質	學科	2	Qs105
12/18	10：20~12：10	GHP(一)實務演練	學科	2	Qs105
12/18	13：20~14：10	HACCP 制度介紹及實施步驟	學科	1	Qs105
12/18	14：20~17：10	HACCP 製程之危害分析及重要管制點之判定	學科	3	Qs105
12/24	08：20~10：10	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	學科	2	Qs105
12/24	10：20~12：10	GHP(二)實務演練	學科	2	Qs105
12/24	13：20~15：10	HACCP 系統監控、矯正、紀錄及確認系統之建立	學科	2	Qs105
12/24	15：20~17：10	HACCP 實務演練	學科	2	Qs105

12/25	08：20~09：10	紙筆測驗	學科	1	Qs105
12/25	09：20~10：10	小組討論暨文件撰寫	學科	1	Qs105
12/25	10：20~12：10	GHP(三)實務演練	學科	2	Qs105
12/25	13：20~16：10	綜合測驗	學科	3	Qs105
12/25	16：20~17：10	綜合測驗	學科	1	Qs105