

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
3月4日	08:20~09:10	課程簡介與說明	學科	1	Qs105
3月4日	09:20~12:10	GHP 管理(一)衛生管理	學科	3	Qs105
3月4日	13:20~14:10	GHP 與 HACCP 法規說明	學科	1	Qs105
3月4日	14:20~17:10	食品安全衛生管理法規說明及管理架構	學科	3	Qs105
3月5日	08:20~10:10	GHP(一)實務演練	學科	2	Qs105
3月5日	10:20~12:10	GHP 管理(二)製程及品質	學科	2	Qs105
3月5日	13:20~14:10	HACCP 制度介紹及實施步驟	學科	1	Qs105
3月5日	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
3月11日	08:20~10:10	GHP(二)實務演練	學科	2	Qs105
3月11日	10:20~12:10	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
3月11日	13:20~15:10	HACCP 實務演練	學科	2	Qs105
3月11日	15:20~17:10	HACCP 系統監控、矯正、記錄及確認系統之建立	學科	2	Qs105

3月12日	08:20~09:10	紙筆測驗	學科	1	Qs105
3月12日	09:20~10:10	小組討論暨文件撰寫	學科	1	Qs105
3月12日	10:20~12:10	GHP(三)實務演練	學科	2	Qs105
3月12日	13:20~16:10	綜合測驗	學科	3	Qs105
3月12日	16:20~17:10	綜合座談及結業式	學科	1	Qs105