

## 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 |