

## 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
4月22日	08:20~09:10	課程簡介與說明	學科	1	Qs105
4月22日	09:20~11:10	餐飲食品中毒分析與防範	學科	2	Qs105
4月22日	11:20~12:10	病媒防治	學科	1	Qs105
4月22日	13:10~16:00	衛生標準 操作程序(操作標準、訂定作業程序、衛生管理稽核)	學科	3	Qs105
4月22日	16:10~17:00	小組討論	學科	1	Qs105
4月23日	08:20~10:10	產品規格標準與檢驗	學科	2	Qs105
4月23日	10:20~12:10	線上監測技術應用與管理、異常矯正措施	學科	2	Qs105
4月23日	13:10~15:00	人員教育訓練與 ISO 文件管制說明	學科	2	Qs105
4月23日	15:10~17:00	品質保證與危機處理	學科	2	Qs105
4月29日	08:20~9:10	HACCP 工廠組織管理	學科	1	Qs105
4月29日	9:20~12:10	廠房配置與產品製作規劃(廠房設計、動線規劃、產能管理)	學科	3	Qs105

4月29日	13:10~15:00	產品製造管制	學科	2	Qs105
4月29日	15:10~17:00	HACCP 優良廠商實務分享	術科	2	Qs105
4月30日	08:20~10:10	HACCP 計劃書有效性評估與內部稽核	學科	2	Qs105
4月30日	10:20~12:10	實務演練(一)	學科	2	Qs105
4月30日	13:10~14:00	紙筆測驗	學科	1	Qs105
4月30日	14:10~17:00	實務演練(二) /綜合測驗	學科	3	Qs105