

高雄餐旅大學「食品安全管制系統進階訓練班 (HACCP 60B)」課程表

| | | | | | | | | |
|---|----------------------|---------------------------------|----------------------|-----------------------|--|----------------------|---------------|-------------|
| 辦理訓練機關名稱：國立高雄餐旅大學 上課日期：108年6月15、16、22、23，合計32小時 訓練地點：高雄餐旅大學第一教學大樓4樓F403教室 | | | | | 協辦單位： 國立高雄餐旅大學高教深耕計畫辦公室 國立高雄餐旅大學中餐廚藝系 國立高雄餐旅大學飲食文化暨餐飲創新研究所 中華大學餐旅管理系 | | | |
| 時間 日期 | 8:30~9:20 | 9:30~10:20 | 10:30~11:20 | 11:30~12:20 | 13:20~14:10 | 14:20~15:10 | 15:320~16:10 | 16:20~17:10 |
| 06/15 | 開訓典禮 課程簡介 | 廠房配置與產品製作規劃 (廠房設計、動線規劃、產能管理) | | | 衛生標準操作程序-操作標準、訂定作業程序、衛生管理 | | | |
| | 趙憶蒙老師 高雄餐旅大學中餐廚藝系 | | | 楊萃渚 老師 嘉南藥理大學餐旅管理系 | | | | |
| 06/16 | 食品微生物與食品中毒特論 | | 食品保存法 | | 食品製程品質管制實務(生產作業流程、交叉污染防制、供餐與配送管理) | | 實務演練及分組報告 | |
| | 高雄市政府衛生局 | | 美和科技大學餐旅管理系 翁順祥老師 | | 石名貴老師 高雄餐旅大學餐飲管理系 | | | |
| 06/22 | 工廠組織系統與管理 | 品質保證與顧客抱怨 | ISO文件管制系統說明與人員教育訓練 | | 產品規格標準與檢驗 | | 線上監測技術與異常矯正措施 | |
| | 蕭鈴蕙 老師 高雄空廚 副總經理 | | | 中華大學餐旅管理系陳堯鈴老師 | | | | |
| 06/23 | HACCP計畫有效性評估與內部稽核 | | HACCP案例分享 | | 實務演練及分組報告 | | 綜合測驗與討論 | |
| | 資深評核員 蔡青蓉老師 | | | 蕭鈴蕙 老師 高雄空廚 副總經理 | | 趙憶蒙老師 高雄餐旅大學中餐廚藝系 | | |