

# 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		