**107年度臺中市食安青年軍計畫**

**食品安全管制系統進階訓練班培訓計畫**

1. **班別：**

HACCP 食品安全管制系統進階班

1. **課程時間：**

日期：107/10/27-28(六、日)及107/11/10-11(六、日)，共四天

時間：08:30-17:00

1. **課程內容及目標：**

食品安全管制系統是世界公認管理食品衛生安全最具成效的管理方案，我國之食品安全衛生管理法亦將之入法成為食品安全管制系統準則，成為食品與餐飲業落實自主食品衛生安全管理很重要的方案和法令。為提升食品業者的水準，目前已陸續公告水產食品工廠、肉品工廠、餐盒食品工廠、乳品工廠等強制實施食品安全管制系統；另從104年7月1日起國際觀光旅館也需加入強制實施的業別，107年7月1日起加入五星飯店，並不斷擴大應實施之業別，除地方衛生主管機關應執行符合性稽查，並且也在第二級品管制度的衛生安全管理系統驗證制度進行指定業別的GHP準則或HACCP準則的驗證。

臺中市食品藥物安全處為提升食品業者從業人員對食品安全管制系統的認知，由朝陽科技大學承辦『107年度臺中市食安青年軍計畫』舉辦食品安全管制系統訓練的培訓計畫。食品安全管制系統進階班主旨在教導學員食品法規現況、食品安全管制系統(HACCP)相關課程及演練、食品良好衛生規範(GHP)相關課程及演練與防治食品中毒等課程。食品安全管制系統進階班主要包括HACCP、PDCA、ISO文件管制、法規政策、衛生標準、病媒防治、食品衛生及品質管制操作分析等課程。本產學合作培訓計劃，由朝陽科技大學承接辦理專業培訓課程，協助食品從業人員、在學學生即有興趣人士，具備食品安全管理相關專業知識與能力，協助產業的食品安全管理水平。

主辦單位：臺中市政府衛生局

承辦單位：朝陽科技大學

協辦單位：東海大學、弘光科技大學

訓練地點：朝陽科技大學理工大樓E-520會議室(台中市霧峰區吉峰東路168號)

1. **招生對象：**

所有食品餐飲相關科系學校師生、從業人員、HACCP 小組成員等，及有興趣參訓者。(招生人數上限50 名)

1. **課程費用：**

由「107年臺中市食安青年軍計畫」提供。

1. **上課地點：**

朝陽科技大學 理工大樓E-520會議室

地址：台中市霧峰區吉峰東路168號

1. **訓練課程成績考核：**

1.全程參與課程並通過考核方可符合取得證書資格。

2.如須請假煩請於開課當日前來電申請；課程進行中須請假請告知班導師，請假時數不得超過3小時。

3.未通過考核或缺考者須主動提出申請補考，並額外支付補考費用500元(結訓日起兩個月內補考，以一次為限)。

1. **報名方式：**

第一步驟

請至google表單進行線上報名：<https://goo.gl/forms/Fcw9MsOSUoXtkEwI2>

第二步驟

將報名表填寫完畢後，請先將本報名表掃描回傳至服務信箱。([gp222444777@gmail.com](mailto:gp222444777@gmail.com))

第三步驟

再將報名表以掛號方式，寄至朝陽科技大學休閒事業管理系陶冠全老師收。

(41349台中市霧峰區吉峰東路168號)

1. **注意事項：**

＊報名後請留意本報名網站所公佈之最新消息。

＊僅報名進階班者，請將通過基礎訓練班之合格證明書以E-mail或郵寄至本單位，同時報名基礎班、進階班者，不須提供。

＊請依照訓練日期準時至上課地點上課，若有異動會再通知。

1. **備註：**

1.本班謝絕旁聽及錄影，以維持教室秩序。

2.本期報名截止日為107.10.20(額滿為止)。

3.若人數不足本中心保留不開班或延期之權利。

個人資料蒐集、處理、利用聲告說明

朝陽科技大學為「教育或訓練行政」之目的，本報名表所蒐集之個人資料，將僅存放於校內，作為本次活動管理與未來活動訊息傳達之用。您得以本次活動聯絡人聯絡方式行使查閱、更正等個人資料保護法第3條的當事人權利。如您提供的資料不完整或不確實，將無法完成本次活動報名申請。

聯絡方式：朝陽科技大學 管理學院 陶老師研究室(R-322) 助理 賀柏竣 同學

電話：(04)2332-3000 分機5322 / E-mail：[gp222444777@gmail.com](mailto:gp222444777@gmail.com)

課程表

**《進階班課程表》**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 節次 | 時間 | 10/27(六) | 10/28(日) | 11/10(六) | 11/11(日) |
|  | 08:00-08:30 | 簽到 | | | |
| 一 | 08:30-09:20 | 課程簡介、  產品HACCP計畫撰寫原則  **陶冠全老師** | 實務演練-I  (PDCA)  **曾貽湧老師** | 食品安全管制系統現行規範法規說明  **黃明珮老師** | 實務演練-II  (早餐店供膳演練)  **邱致穎老師** |
| 二 | 09:30-10:20 |
| 三 | 10:30-11:20 | 餐飲衛生標準  實務案例分析  **陶冠全老師** | 人員教育訓練與ISO文件管制2018說明  **曾貽湧老師** | 餐飲作業場所病媒防治  **黃明珮老師** | 食品製程品質管制操作案例分析  **邱致穎老師** |
| 四 | 11:30-12:20 |
|  | 12:20-13:10 | 午餐 | | | |
| 五 | 13:10-14:00 | 產品規格標準與自主檢驗  **黃書政老師** | HACCP生產組織管理設備配置與產品製作規劃(作業場所設計、動線規劃、產能管理)  **黃至盛老師** | 監測方法與異常矯正措施  **陳武郎老師** | 優良廠商實務分享  **邱文仲廠長** |
| 六 | 14:10-15:00 | 綜合演練  **陶冠全老師** |
| 七 | 15:10-16:00 | 品質保證與風險評估控管  **黃書政老師** | HACCP  內部稽核  **陳武郎老師** |
| 八 | 16:10-17:00 | 小組報告  **陶冠全老師** | 紙筆測驗  **陶冠全老師** |

備註：課程進行中需撰寫報告及進行筆試考核，筆試合格分數為70 分。

課程地點：朝陽科技大學 理工大樓E-520會議室(台中市霧峰區吉峰東路168號)

**107年度HACCP進階訓練班報名表**

日期： 年 月 日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 班 別 | **HACCP 食品安全管制系統進階班(60B)** | | | | | | | | | | | | | | |
| 姓 名 |  | | | 性 別 | | | □男 □女 | | | | | | | | |
| E-mail |  | | | | | | | | | | | | | | |
| 出生日期 | 民國 年 月 日 | | 身分證  字號 | |  |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 通訊地址 |  | | | | | | | | | | | | | | |
| 連絡電話 | 電話號碼： | | | | | | | | | | | | | | |
| 手機號碼： | | | | | | | | | | | | | | |
| 最高學歷 | 畢業 | | | 便 當 | | | □葷 □素 | | | | | | | | |
| 興趣分組 | □餐飲服務業 □餐食製造業 □其他食品加工業，  以協助分組討論 | | | | | | | | | | | | | | |
| 業者資料 | 服務單位 |  | | | | | | | | | | | | | |
| 公司地址 |  | | | | | | | | | | | | | |
| 學生資料 | 學校名稱 |  | | | | | | | | | | | | | |
| 就讀系所 |  | | | | | | | | | | | | | |
| 身分證影本  正面黏貼處 | | | 身分證影本  反面黏貼處 | | | | | | | | | | | | |
| 資訊來源 | □網站 □師長介紹 □寄發之簡章 □其他 | | | | | | | | | | | | | | |
| ★本人 已完成閱讀招生簡章相關規定 | | | | | | | | | | | | | | | |

\*填寫完畢後，請先將本報名表及基礎訓練班之合格證明書掃描回傳至服務信箱([gp222444777@gmail.com](mailto:gp222444777@gmail.com))，再以掛號方式寄至朝陽科技大學休閒事業管理系 陶冠全老師收(41349台中市霧峰區吉峰東路168號)