

106 年度食品專業課程開班計畫表

一版

想在同業中提升競爭力、在職場上站穩腳步，就要秉持不斷學習及實際融會運用，來達成目標。

暉凱食安學院培育您取得專業證照，能有效幫助全方位食品專業技術升級、組織強化、企業領域擴充！

- 衛生福利部食品藥物管理署食字第 1010082878 號函認可為「全國性」衛生講習機構
- 衛生福利部食品藥物管理署食字第 1010065591 號函認可為 HACCP 訓練機構
- 課程名稱前有「*」為 HACCP 食品安全管制系統持續教育班，3 年 12 小時 HACCP 相關訓練課程

月份	地區	食品專業課程	時數	開課日期
2 月	台北	食安風暴如何防範與自保(免費回饋課程)	3	02 月 16 日(四)
	台中	食安風暴如何防範與自保(免費回饋課程)	3	02 月 21 日(二)
	高雄	食安風暴如何防範與自保(免費回饋課程)	3	02 月 23 日(四)
3 月	台北	*食品安全監測計畫實務訓練班	6	03 月 16 日(四)
	桃園	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(41 期-假日)	32	03 月 18.19.25.26 日(六日)
	台北	*ISO22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程	6	03 月 22 日(三)
	台北	*食品感官品評與實務應用訓練班	6	03 月 30 日(四)
4 月	台北	*食品微生物檢驗與實務操作班	12	04 月 06.07 日(四五)
	高雄	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(42 期-平日)	32	04 月 12.13.19.20 日(三四)
	台北	*食品產業導入產品追蹤追溯系統之實戰訓練班	6	04 月 28 日(五)
5 月	台北	*市售食品標示及安全檢驗實務訓練課程	6	05 月 04 日(四)
	台北	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(43 期-平日)	32	05 月 10.11.17.18 日(三四)
	高雄	*市售食品標示及安全檢驗實務訓練課程	6	05 月 24 日(三)
	台北	*食品添加物應用及安全風險評估課程	6	05 月 31 日(三)
6 月	桃園	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(44 期-平日)	32	06 月 06.07.13.14.日(二三)
	台北	*食品病媒與微生物防治技術應用課程	6	06 月 16 日(三)
	台中	*ISO22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程	6	06 月 21 日(三)
	高雄	*食品添加物應用及安全風險評估課程	6	06 月 28 日(三)
	台北	*食安全面防護課程	6	06 月 30 日(五)

7月	台北	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(45期-平日)	32	07月05.06.12.13.日(三四)
	高雄	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(46期-平日)	32	07月18.19.25.26.日(二三)
	桃園	*食品工廠量測工具檢校實務演練班	6	07月28日(五)
8月	台中	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(47期-平日)	32	08月02.03.09.10日(三四)
	高雄	*食品工廠量測工具檢校實務演練班	6	08月16日(三)
	台北	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(48期-假日)	32	08月12.13.19.20日(六日)
	高雄	*食品產業導入產品追蹤追溯系統之實戰訓練班	6	08月23日(三)
9月	高雄	*ISO22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程	6	09月06日(三)
	台中	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(49期-平日)	32	09月12.13.19.20日(三四)
	台北	*ISO9001:2015 新版條文解析訓練班	6	09月27日(三)
10月	高雄	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(50期-平日)	32	10月11.12.18.19日(三四)
	台北	*企業如何「啟動」供應鏈管理「降低」食安風險	6	10月25日(三)
11月	台北	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(51期-平日)	32	11月01.02.08.09日(三四)
	台北	*食品過敏原風險評估訓練課程	6	11月15日(三)
	高雄	*最低檢驗週期食品監測及供應鏈管理實務訓練班	6	11月22日(三)
12月	台北	*食品產品市調及研發課程	6	12月06日(三)
	台北	*ISO22000 食品安全系統主導稽核員訓練課程	21	12月12.13.14(二三四)
	高雄	*食品病媒與微生物防治技術應用課程	6	12月20日(三)
	台北	* FSSC 22000 食品安全管理系統標準解析訓練班	6	12月27日(三)
企業包班 預約課程	--	FSMA 美國食品安全現代法-預防控制措施培訓課程		預約報名/歡迎企業包班
		國際食品安全規定		
		品質管理及 QC 七大手法		
		製程品質改善應用管理		
		ISO22000:2005 條文解析		
		ISO14001 環境管理系統		
		進口管理制度		
		企業經營風險管理		
		全面品質管理系統化		
		動物福利制度訓練		
	ISO 22716 化妝品管理系統			
【課程洽詢】 電話(02)5557-9888，傳真(02)2799-8912 【承辦人員】 李宥葳分機 211 olin@fsi.net.tw 【網路報名】 暉凱國際食安學院網： http://www.fsi.net.tw/service5.aspx 【公司地址】 台北市內湖區內湖路一段 120 巷 15 弄 28 號				
				➤ 歡迎企業包班 ➤ 報名 30 人即開班 ➤ 團體報名，享有優惠 ➤ 開班日期異動，以本公司發佈之最新公告為主

106 年度暉凱食安學院-教育訓練課程報名表

*姓名		*性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	英文姓名	(同護照)
套組優惠課程 (報名自選)	<input type="checkbox"/> E: HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(32 小時；原價 6,000 元；早鳥優惠價 5,500 元)				
	<input type="checkbox"/> F:HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(32 小時；原價 6,000 元；早鳥優惠價 5,500 元)				
	<input type="checkbox"/> E+F 合購優惠(HACCP 基礎班+進階班課程)：原價 12,000 元；優惠 10,500 元				
其他課程	課程名稱： _____ 日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日(請填寫)				
服務單位			職稱		
*出生日期	年月日		*身份證字號		
*電話號碼			*行動電話		
傳真號碼			*膳食	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食	
*E-mail	<u>(延班及上課通知等資訊提供使用，請填常用 E-mail)</u>				
身分	<input type="checkbox"/> 在校學生 <input type="checkbox"/> 待業求職中 <input type="checkbox"/> 衛管人員 <input type="checkbox"/> 食品技師 <input type="checkbox"/> 營養師 <input type="checkbox"/> 其他				
*通訊地址					
證書收件地址	<input type="checkbox"/> 同通訊地址 <input type="checkbox"/> 其他				
*收據抬頭 個人或公司全銜	<input type="checkbox"/> 公司發票(發票抬頭： _____ 發票統編： _____) <input type="checkbox"/> 個人發票				
費用	新台幣 _____ 萬 _____ 仟 _____ 佰 _____ 拾 _____ 元整				
*課前聯絡	<input type="checkbox"/> 本人或 <input type="checkbox"/> 公司聯絡人： _____ <input type="checkbox"/> 聯絡電話： _____				
備註	◎報名人數未滿 30 人不開班，將於開課前一週通知延班。 ◎報名繳費方式： 1. 郵寄即期支票。 2. 匯款戶名『暉凱國際檢驗科技股份有限公司』玉山銀行內湖分行帳號 0462-940-037368。 ◎洽詢方式：電話(02)5557-9888 傳真(02)2799-8912 李宥葳專員分機 211 olina@fsi.net.tw ◎公司地址：台北市內湖區內湖路一段 120 巷 15 弄 28 號 ◎請以正楷填妥本表， <u>字跡勿潦草</u> ，填完報名表後請儘早匯款並回傳，以確保名額優先保留！ ◎上課當天，請攜帶身分證影本及 1 吋照片 2 張。				