

## 103 年度 食品專業課程開班計畫表

2014.09.15

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。

暉凱公司培育人才取得專業認證，能有效有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	食品專業課程	開課日期	備註
1 月	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(高雄班)	課程結束	➤ <b>歡迎企業包班</b> ➤ HACCP 食品安全管制系統基礎進階(60AB) 台北/台中/高雄平日假日班 歡迎隨時預約報名 報名 30 人即開班 團體報名，可享有優惠 開班日期異動，將以本公司發布之最新公告為主 網址： <a href="http://www.fsi.net.tw">http://www.fsi.net.tw</a> 地址： 台北市內湖區內湖路一段 120 巷 15 弄 28 號 課程洽詢： <b>【網路報名】</b> A. 亞太教育訓練網： <a href="http://vip.asia-learning.com/fsi">http://vip.asia-learning.com/fsi</a> B. 暉凱國際教育訓練網： <a href="http://www.fsi.net.tw/service5.aspx">http://www.fsi.net.tw/service5.aspx</a> <b>【電話報名】：</b> 電話(02)8751-1232 傳真(02)8751-1235 <b>【承辦人員】：</b> 陳宣豪 分機 210 steve@fsi.net.tw 黃莉婷 分機 215 nicki@fsi.net.tw
3 月	*ISO22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程	課程結束	
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)平日班(台北)	3 月 31 日；4 月 1.7.8 日	
4 月	ISO 14001 環境管理系統建制環保法規研習班	採預約報名	
	*食品工廠量測工具檢校實務演練班	4 月 11 日(五)	
	企業社會責任-SA8000 社會責任管理體系訓練班	採預約報名	
	*透過 ISO 22000/ HACCP 系統-產品製程品質管制之建立、驗效與改善應用管理	4 月 18 日(五)	
5 月	*食品微生物檢驗與實務操作班	5 月 9.10 日(五、六)	
	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)假日班(台北)	5 月 17.18.24.25 日	
6 月	*官能品評訓練課程	6 月 20 日(五)	
7 月	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)平日班(台中)	7 月 10-18 日(名額已滿)	
	*食品安全原物料管制、緊急應變及溝通訓練	7 月 15 日(二)	
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)假日班(台南)	7 月 26.27 日；8 月 2.3 日	
8 月	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)平日班(台北)	7 月 25.31 日；8 月 8.14 日	
9 月	<b>FSSC 22000 食品安全管理系統標準解析訓練班</b>	<b>9 月 09 日(二)</b>	
	*ISO 22000:2005 條文解說訓練班	採預約報名	
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)平日班-13(台北)	9 月 30 日；10 月 1.7.8 日	
10 月	<b>ISO22000 食品安全系統主導稽核員訓練課程(台北)</b>	<b>採預約報名(假日班)</b>	
	* <b>食品安全管理系統稽核訓練 人才培訓班</b>	10 月 16 日(四)	
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)平日班-14(台中)	10 月 14.15.21.22 日	
	* <b>原物料、半成品及成品追溯追蹤及產品標示實務訓練(台南)</b>	10 月 30 日(四)	
	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)平日班-15(台北)	11 月 4.5.11.12 日	
	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)平日班-16(台中)	11 月 6.7.13.14 日	
	* <b>食品產業添加物管理(台中班)</b>	11 月 21 日(五)	
* <b>食品產業 KPI 與績效目標管理實務班</b>	11 月 28 日(五)		
12 月	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)平日班-17(高雄)	12 月 3.4.10.11 日	
	* <b>ISO22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程</b>	12 月 19 日(五)	
	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)假日班-18(台南)	12 月 20.21.27.28 日	
預約報名	* <b>衛生管理病媒與蟲害防治暨食品級洗潔劑衛生標準</b>	採預約報名	
	* <b>全面品質管理系統化-資料統計與問題分析</b>	採預約報名	
	* <b>食品產業品質管理及 QC 七大手法</b>	採預約報名	
	企業經營風險管理/動物福利制度訓練班	採預約報名制	
	進口管理制度班(進口商)/國際食品安全規定(出口商)	歡迎企業包班	



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"/> A:10月16日(四)食品安全管理系統稽核訓練 人才培訓班(7小時;早鳥優惠價 5,000 元) <input type="checkbox"/> B:10月30日(四)原物料、半成品及成品追溯追蹤及產品標示實務訓練(高雄) (6小時;早鳥優惠價 4,000 元) <input type="checkbox"/> C:11月21日(五)食品產業添加物管理(台中班)(6小時;早鳥優惠價 4,000 元) <input type="checkbox"/> D:11月28日(五)食品產業 KPI 與績效目標管理實務班(6小時;早鳥優惠價 4,000 元) <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	(重要訊息連絡使用,請填常使用的 E-mail)				
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 本人或公司全銜	(公司名義報名,請附上統一編號)				
費用	新台幣	萬	仟	佰	拾
課前聯絡	<input type="checkbox"/> 本人 或 <input type="checkbox"/> 公司 聯絡人: _____ 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』台新銀行信義分行帳號 026-01-070359-5-00。 ◎洽詢方式:電話(02)8751-1232 傳真(02)8751-1235 陳宣豪 分機 210 steve@fsi.net.tw;黃莉婷 專員 分機 215 nicki@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 <u>正楷</u> 填妥本表,字跡勿潦草,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。				