

## 102 年度 食品專業課程開班計畫表

**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！

三月	*食品工廠量測工具檢校實務演練班	3月29日
四月	*官能品評訓練課程	4月12日
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(台北)	4月20.21.27.28日
五月	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(台北)	5月25.26日、6月1.2日
	*ISO 22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程	5月31日
六月	有機及產銷履歷稽核人員訓練課程	6/7~9、6/14~16
	*如何依照 ISO 管理系統做好資料分析與持續改善	6月8日
	*如何運用統計分析達成績效管理	6月19日
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(台中)	6月22.23.29.30日
七月	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(台中)	7月20.21.27.28日
八月	*食品產業 KPI 實務班	8月3日
	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(台北)	8月10.11.17.18日
	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(台北)	8月24.25.31、9月1日
九月	*文件化管理系統規劃與實務	9月14日
	*食品工廠品質管理及品管七大手法	9月28日
十月	HACCP 食品安全管制系統基礎(60A)班(高雄)	10月19.20.26.27日
十一月	*ISO 22000 暨 HACCP 系統確認、確效訓練班	11月9日
	*食品工廠超低耗管理系統設計與實務	11月14日
	HACCP 食品安全管制系統進階(60B)班(高雄)	11月16.17.23.24日
十二月	*ISO 22000 食品安全管理系統內部品質稽核課程	12月7日
	*製程品質改善應用管理	12月21日

註：(1)課程名稱前有「\*」皆為 HACCP 食品安全管制系統持續教育班，三年 12 小時 HACCP 相關訓練課程。

(2)本訓練中心另有開辦持證廚師衛生講習課程及丙級技能檢定衛生講習，現正預約報名中!!

※ 團體報名另可享有優惠

※ 報名人數達 30 人即開班

※ 開班日期之異動，將以暉凱國際檢驗科技股份有限公司發布之公告為主

※ 本公司經行政院衛生署 FDA 食字第 1010082878 號函認可為「全國性」衛生講習機構

※ 本公司經行政院衛生署 FDA 食字第 1010065591 號函認可為 HACCP 訓練機構

※ 課程洽詢方式：

Tel:02-87511232 分機 210 黃小姐、218 郭先生