

食品及飼品製造業-衛生管理人員培訓班

分析階段(A)	
課程類型	
類型	內容
☐ 職能基準課程	依據已公告通過審查之職能基準，發展對應之職能基準課程。
☐ 職能基準單元課程	依據已公告通過審查之職能基準之個別職能基準單元，發展對應之職能基準單元課程。
☒ 職能課程	透過自行職能分析流程進行訓練需求分析後，發展對應之職能單元課程。
課程基本資訊	
職能導向課程名稱	衛生管理人員培訓班
課程簡介 (300-500 字)	由產業狀況顯示，食品及飼品製造業為雲嘉南區主要產業聚落之一，而從政府政策來看，行政院推動五加二產業，其中智慧機械與生技醫藥部份，則隸屬於食品工業之一環，以及與民眾生活息息相關，而其中又以關乎第一線食品安全管理的衛生管理人員為重點人力之一，不論是政府或企業皆應培育具備專業能力的衛生管理人員，以提升國內食品安全。 為此依據勞動部勞動力發展署所發展之「職能導向課程品質認證作業規範」，規劃本職能導向課程。其訓練課程內容，涵蓋「食品安全衛生管理系統規劃實務」、「食品工廠衛生管理措施」、「食品安全管制系統監控實務」、「文件管控與異常改善技巧」及「教育訓練規劃與執行實務」五個職能課程，目標是使學習者可習得該職務之關鍵職能課程所應具備之職能內涵，並具備能展現所有行為指標之能力水準。完成職能導向課程並通過驗證之學員，即具備該職務之關鍵職能，可取得結訓證書，成為「衛生管理人員」之適任人員。
課程總時數	66 小時

課程規劃內容						
1. 需求說明	消費者對安心食品的要求越來越高，以及戰後嬰兒潮高齡人口的增加，食品產業更重視食安的投資，而朝向生技產品的發展，故為迎合食安與老年化健康養生之趨勢，企業在技術與管理上更需要專業技術與衛生管理人才，進而延伸食品產業比較需要的基本課程為衛生安全、ISO 及 HACCP 等，在訓練的趨勢比重上會著墨在食品衛生的議題，因此可預期衛生管理人員為未來重點人力之一。 因此為培育產業從業人員所需之核心能力，杜絕黑心商品，確保食品安全性，不論是政府或企業皆應補充具備衛生管理專業能力之人員，故有發展職能導向課程，加速培養專業人才之必要性。					
2. 主要對象	食品及飼品製造業之管理衛生人員					
3. 先備條件	大專院校以上畢業，食品、營養及生物等相關科系。或具食品產業相關工作經歷 3 年以上。					
4. 職能內涵	工作任務之描述(T)	對應之行為指標(P)	職能級別(L)	對應之職能內涵		
	T1.1 訂定標準規範	P1.1.1 能依據食品法規規範、客戶需求及廠內生產現況，制定標準規範，使人員有所依循。 P1.1.2 能依據食品安全衛生管理系統規範，正確完成自原物料到半成品、成品，最後至消費者之間，整個生產線的危害點與管制點之建立，以降低	3	K01 食品衛生管理法規 K02 食品良好衛生規範準則(GHP) K03 食品安全管制系統準則 K04 生產製程管理知識 K05 5S 管理知識	S01 法規鑑別能力 S02 標準文件制定能力 S03 危害分析與重要管制點判定技能	A01 正直誠實 A02 抗壓性 A03 謹慎細心 A04 追求卓越

	不良率。				
T2.1 產品品質監控	P2.1.1 能依據標準作業流程書，監控生產製程，並確認原料、半成品及成品之品質，確保產品品質符合規範。	3	K06 基礎微生物知識 K04 生產製程管理知識 K07 品質管制知識 K08 食品安全衛生標準	S04 驗收與檢驗技能 S12 稽核技巧	
T2.2 人員與環境衛生安全檢查	P2.2.1 能依據食品衛生作業標準進行人員衛生管理以杜絕汙染源進入產線之中。 P2.2.2 能依據食品衛生作業標準於生產前、中、後，查核產線的環境整潔、機台清潔及廢棄物處置是否符合要求，以避免在生產過程中造成污染。	3	K02 食品良好衛生規範準則 (GHP) K09 食品用的清潔、消毒用品知識	S05 溝通協調技能 S06 查核技巧 S07 食品用的清潔、消毒用品使用技能	
T2.3 衛生相關文件管理與維護	P2.3.1 能依據食品衛生作業標準，定期彙整及維護相關文件與紀錄。	3	K10 文件管理制度	S08 文件管理能力	

	T2.4 異常處理	P2.4.1 在發生原物料、產品或製程品質異常時，依據異常處理流程辦理，以確保該類異常不再發生。	3	K11 原物料及產品品質特性與規格 K12 異常處理流程	S09 問題發現能力 S05 溝通協調技能	
	T3.1 教育訓練規劃	P3.1.1 能依據食品衛生作業標準，針對相關人員規劃相關教育訓練課程，以提升食品衛生認知程度，確保人員操作能符合法規規範。	3	K13 基礎課程規劃與設計知識	S10 基礎課程規劃與設計能力 S05 溝通協調技能	
	T3.2 教育訓練執行與成效評估	P3.2.1 能依據教育訓練計畫實施、管控與成效確認，以符合食品衛生作業標準規範，確保產品品質。	3	K14 教育訓練管理知識 K15 工作教導知識	S11 工作教導技巧	

5. 課程地圖

衛生管理人員培訓班之課程地圖，其課程先後順序依其工作流程與課程大綱進行設計，使學員能由淺入深，循序漸進的學習，以提昇整體學習效能。

	授課順序		課程大綱
課程名稱	1	食品安全衛生管理系統規劃實務	1.衛生標準規範制定原則 2.危害分析及管制點建立方法
	2	食品工廠衛生管理措施	1.食品廠的清潔與消毒實務 2.生產線衛生稽查技巧
	3	食品安全管制系統監控實務	1.內部稽核實務 2.品質管制方法
	4	文件管控與異常改善技巧	1.文件管理 2.異常處理
	5	教育訓練規劃與執行實務	1.課程規劃與設計 2.課程執行與評估技巧

6. 教學訓練目標與職能內涵

設計階段(D)

說明依據職能與需求分析，以及課程地圖，以各課程所對應職能之行為指標，所設定之教學／訓練目標、課程大綱。若規劃數門課程，請依各門課程詳列。

課程教學訓練目標		引用/分析職能內涵			
課程(單元)名稱	教學／訓練目標	對應行為指標	知識(K)	技能(S)	態度(A)
1. 食品安全衛生管理系統規劃實務	1. 能依據食品法規、客戶需求及生產狀況制定稽核與生產標準，確保規範之建立 2. 能依據食品安全衛生規範，有效建立產線之危害分析管制點，以提升良率	P1.1.1 能依據食品法規規範、客戶需求及廠內生產現況，制定標準規範，使人員有所依循。 P1.1.2 能依據食品安全衛生管理系統規範，正確完成自原物料到半成品、成品，最後至消費者之間，整個生產線的危害點與管制點之	K01 食品衛生管理法規 K02 食品良好衛生規範準則 (GHP) K03 食品安全管制系統準則 K04 生產製程管理知識 K05 5S 管理知識	S01 法規鑑別能力 S02 標準文件制定能力 S03 危害分析與重要管制點判定技能	A01 正直誠實 A02 抗壓性 A03 謹慎細心 A04 追求卓越

			建立，以降低不良率。			
2. 食品工廠衛生管理措施	能運用食品衛生作業標準，在生產前中後過程中，有效管控人員衛生，並進行產線環境整潔及機台清潔度等之查核，以維護產線安全性	P2.2.1 能依據食品衛生作業標準進行人員衛生管理以杜絕汙染源進入產線之中。 P2.2.2 能依據食品衛生作業標準於生產前、中、後，查核產線的環境整潔、機台清潔及廢棄物處置是否符合要求，以避免在生產過程中造成污染。	K02 食品良好衛生規範準則 (GHP) K09 食品用的清潔、消毒用品知識	S05 溝通協調技能 S06 查核技巧 S07 食品用的清潔、消毒用品使用技能		
3. 食品安全管制系統監控實務	能運用標準作業流程書，在生產過程中有效監控製程狀況，並管控產品品質，以符合標準規範	P2.1.1 能依據標準作業流程書，監控生產製程，並確認原料、半成品及成品之品質，確保產品品質符合規範。	K06 基礎微生物知識 K04 生產製程管理知識 K07 品質管制知識 K08 食品安全衛生標準	S04 驗收與檢驗技能 S12 稽核技巧		
4. 文件管控與異常改善技巧	能依據衛生作業標準，管理及維護相關文件之完整性，並在發生製程或品質異常時，有效進行處理，以預防再次發生	P2.3.1 能依據食品衛生作業標準，定期彙整及維護相關文件與紀錄 P2.4.1 在發生原物料、產品或製程品質異常時，依據異常處理流程辦理，以確保該類	K10 文件管理制度 K11 原物料及產品品質特性與規格 K12 異常處理流程	S05 溝通協調技能 S08 文件管理能力 S09 問題發現能力		

			異常不再發生。			
	5. 教育訓練 規劃與執行 實務	能依據作業 標準與教育 訓練計畫，準 確規劃、實 施、管控與確 認人員之訓 後學習成效， 以確保生產 品質。	P3.1.1 能依據食品衛生 作業標準，針對 相關人員規劃相 關教育訓練課 程，以提升食品 衛生認知程度， 確保人員操作能 符合法規規範。 P3.2.1 能依據教育訓練 計畫實施、管控 與成效確認，以 符合食品衛生作 業標準規範，確 保產品品質。	K13 基礎課程 規劃與設 計知識 K14 教育訓練 管理知識 K15 工作教導 知識	S05 溝通協調 技能 S10 基礎課程 規劃與設 計能力 S11 工作教導 技巧	
7. 課 程 大 綱 ／ 時 數	課程(單元)名稱		課程大綱內容		課程時數	
	1. 食品安全衛生管理系統 規劃實務		1. 衛生標準規範制定原則 2. 危害分析及管制點建立方法		18 小時	
	2. 食品工廠衛生管理措施		1. 食品廠的清潔與消毒實務 2. 生產線衛生稽查技巧		12 小時	
	3. 食品安全管制系統監控 實務		1. 內部稽核實務 2. 品質管制方法		18 小時	

	4.文件管控與異常改善技巧	1.文件管理 2.異常處理	6 小時			
	5.教育訓練規劃與執行實務	1.課程規劃與設計 2.課程執行與評估技巧	12 小時			
8.教學方法	發展階段(D)					
	課程(單元)名稱	教學/訓練目標	教學方法			說明 (簡要說明所選取之教學方法)
			講述教學	小組討論	實務演練	
1.食品安全衛生管理系統規劃實務	1.能依據食品法規、客戶需求及生產狀況制定稽核與生產標準，確保規範之建立 2.能依據食品安全衛生規範，有效建立產線之危害分析管制點，以提升良率	●	●	●	五門課程單元之能力等級皆屬於三級，意即學員能夠在部分變動及非常規性的情況中獨立完成工作，且訓練對象為食品及飼品製造業之衛生管理從業人員，在先備條件上已具備一定程度的專業知識與技能，因此較適合以實務操作之方式學習，另外也考量到教學/訓練目標以技術性為主，在課程內容規劃上以分組討論及個案分析來整合課程所學，因此在教學方法設計	
2.食品工廠衛生管理措施	能運用食品衛生作業標準，在生產前中後過程中，有效管控人員衛生，並進行產線環境整潔及機台清潔度等之查核，以維護產線安全性	●	●	●		
3.食品安全管制系統監控實務	能運用標準作業流程書，在生產過程中有效監控制程狀況，並管控產品品質，以符合標準規範	●	●	●		

	4.文件管控與異常改善技巧	能依據衛生作業標準，管理及維護相關文件之完整性，並在發生製程或品質異常時，有效進行處理，以預防再次發生	●	●	●	上，會依據每門課程單元的屬性搭配使用講述法、分組討論及個案分析的教學方式來進行授課，透過講述方式講解知識與技巧，操作及實務性較高之課程，則再加入個案分析引導學員連結講授內容，及以模擬案例讓學員分成小組討論，讓學員結合工作實務及互相討論分享，吸收不同屬性訓練單位的經驗，除使學習更具成效外，同時也具備更完整衛生管理人員的知識與技能。
	5.教育訓練規劃與執行實務	能依據作業標準與教育訓練計畫，準確規劃、實施、管控與確認人員之訓後學習成效，以確保生產品質	●	●	●	
9.教學資源	課程(單元)名稱	教材與教學資源				
		教材	教具/設備			
	1.食品安全衛生管理系統規劃實務	PowerPoint 簡報、講師編制課程講義	電腦、投影機、音響設備、白板			
	2.食品工廠衛生管理措施	PowerPoint 簡報、講師編制課程講義	電腦、投影機、音響設備、白板			
	3.食品安全管制系統監控實務	PowerPoint 簡報、講師編制課程講義	電腦、投影機、音響設備、白板			
	4.文件管控與異常改善技巧	PowerPoint 簡報、講師編制課程講義	電腦、投影機、音響設備、白板			

5.教育訓練規劃與執行實務	PowerPoint 簡報、講師編制課程講義	電腦、投影機、音響設備、白板	
課程(單元)名稱	應具備之資格與專業學經歷		
	授課教師	評量人員	課程協助人員
1.食品安全衛生管理系統規劃實務	須符合以下條件之一： 1. 曾任食品業衛生管理人員相關實務工作經驗 5 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 2. 曾任食品業生產或品管主管人員相關實務工作經驗 3 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 3. 曾任衛生管理人員相關訓練課程專任或兼任教師 3 年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具大學以上學歷之人員。
2.食品工廠衛生管理措施	須符合以下條件之一： 1. 曾任食品業衛生管理人員相關實務工作經驗 5 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 2. 曾任食品業生產或品管主管人員相關實務工作經驗 3 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 3. 曾任衛生管理人員相關訓練課程專任或兼任教師 3 年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具大學以上學歷之人員。
3.食品安全管制系統監控實務	須符合以下條件之一： 1. 曾任食品業衛生管理人員相關實務工作經驗 5 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 2. 曾任食品業生產或品管主管人員相關實務工作經驗 3 年以上，其專業技能足以擔任講師者。	講師：同授課講師資格要求。	具大學以上學歷之人員。

		3. 曾任衛生管理人員相關訓練課程專任或兼任教師 3 年以上者。		
	4.文件管控與異常改善技巧	須符合以下條件之一： 1. 曾任食品業衛生管理人員相關實務工作經驗 5 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 2. 曾任食品業生產或品管主管人員相關實務工作經驗 3 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 3. 曾任衛生管理人員相關訓練課程專任或兼任教師 3 年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具大學以上學歷之人員。
	5.教育訓練規劃與執行實務	須符合以下條件之一： 1. 曾任食品業衛生管理人員相關實務工作經驗 5 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 2. 曾任食品業生產或品管主管人員相關實務工作經驗 3 年以上，其專業技能足以擔任講師者。 3. 曾任衛生管理人員相關訓練課程專任或兼任教師 3 年以上者。	講師：同授課講師資格要求。	具大學以上學歷之人員。
10. 執行人員	實施階段(I)			
	實際執行人員之資格與專業學經歷			
	課程(單元)名稱	授課教師	評量人員	課程協助人員
	1.食品安全衛生管理系統規劃實務	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員
	2.食品工廠衛生管理措施	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員

	3.食品安全管制系統監控實務	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員	
	4.文件管控與異常改善技巧	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員	
	5.教育訓練規劃與執行實務	同發展階段授課講師	同發展階段評量人員	同發展階段協助人員	
11. 課程執行成果	課程(單元)名稱	辦理時間	訓練地點	上課人數	結訓人數
	1.食品安全衛生管理系統規劃實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
	2.食品工廠衛生管理措施	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
	3.食品安全管制系統監控實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
	4.文件管控與異常改善技巧	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
	5.教育訓練規劃與執行實務	依實際開課時間而定	依實際開課地點而定	依實際上課人數而定	依實際結訓人數而定
12. 學習成果評量方式	評估階段(E)				
	課程(單元)名稱	學習成果評量方式		相對應的評量工具 (如試卷、觀察檢核表、紀錄日誌、操作/報告/實作指引...等)	
		專題報告	筆試		
	1.食品安全衛生管理系統規劃實務	●	●	1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.筆試試卷 4.成果驗證檢核表	

	2.食品工廠衛生管理措施	●	●	1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.筆試試卷 4.成果驗證檢核表
	3.食品安全管制系統監控實務	●	●	1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.筆試試卷 4.成果驗證檢核表
	4.文件管控與異常改善技巧	●	●	1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.筆試試卷 4.成果驗證檢核表
	5.教育訓練規劃與執行實務	●	●	1.滿意度調查表 2.職能前後測評估表 3.筆試試卷 4.成果驗證檢核表
13.學習成果證據	結訓標準： 課程結訓標準以學員 5 門職能課程請假時數累計不得超過課程總時數的三分之一小時，方可參加成果發表與驗證，並規劃透過筆試與成果驗證確認其學習成效，而筆試成績達 70 分(含)以上且成果驗證通過才可取得結訓證明，以確保學員能力符合職能要求。			
	項目	筆試		成果驗證
	標準	70 分(含)以上通過		通過 不通過
	內容	1.筆試由講師批改並予以評分，70 分(含)以上則可通過。 2.成果驗證由評量人員進行評估通過或不通過。		
	筆試及成果驗證皆通過則合格			
	課程(單元)名稱	學習成果證據項目		數量
1.食品安全衛生管理系統 規劃實務		1.滿意度調查表		依實際上課人數而定
		2.職能前後測評估表		依實際上課人數而定
		3.筆試試卷		依實際上課人數而定
		4.成果驗證報告		依實際上課人數而定
2.食品工廠衛生管理措施		1.滿意度調查表		依實際上課人數而定
		2.職能前後測評估表		依實際上課人數而定
		3.筆試試卷		依實際上課人數而定
		4.成果驗證報告		依實際上課人數而定

14. 監控評估	3.食品安全管制系統監控實務	1.滿意度調查表	依實際上課人數而定		
		2.職能前後測評估表	依實際上課人數而定		
		3.筆試試卷	依實際上課人數而定		
		4.成果驗證報告	依實際上課人數而定		
	4.文件管控與異常改善技巧	1.滿意度調查表	依實際上課人數而定		
		2.職能前後測評估表	依實際上課人數而定		
		3.筆試試卷	依實際上課人數而定		
		4.成果驗證報告	依實際上課人數而定		
	5.教育訓練規劃與執行實務	1.滿意度調查表	依實際上課人數而定		
		2.職能前後測評估表	依實際上課人數而定		
		3.筆試試卷	依實際上課人數而定		
		4.成果驗證報告	依實際上課人數而定		
14. 監控評估	課程進行階段	監控評估方法與流程	監控標的	參與人員	相關配合文件
	課程規劃	監控評估規劃	課程執行監控機制	利益關係人(產業專家/相關從業人員、職能分析專家、課程設計專家、講師、課程團隊)	1.課程發展報告 2.利益關係人會議紀錄
	課程實施前	課前預備會議	課程執行流程、教材、學習輔助工具、評量工具	課程團隊	課前預備會議紀錄
	課程實施中	課程執行紀錄與相關回饋資料蒐集	課程執行流程、講師教學內容、學員學習狀況	利益關係人(講師、學員、課程團隊)	1.學員滿意度調查表 2.筆試成績 3.學員出席紀錄表
	課程實施後	課後檢討會議	課程執行流程、講師教學內容、學員學習狀況、異常改善狀況	利益關係人(講師、課程團隊)	檢討會議紀錄
	課程結訓後	訓後評估會議	訓練成效、課程執行監控機制	利益關係人(講師、學員、產業專家/相關從業人員、課程團隊)	1.訓後評估報告 2.訓後評估會議紀錄