財團法人 食品工業發展研究所

2020年7～12月預計開班一覽表

招生中

如有需求請儘早報名!!

7月

☑食品製程品質管理基礎班（新竹）

開課時間：109.7.7-7.10

☑供應商評鑑與管理實務班（嘉義）（衛生講習）

開課時間：109.7.14-7.15

☑食安事件與危機處理講習班（新竹）（衛生講習）

開課時間：109.7.15

7月

☑滷味製作班(新竹)

開課時間：109.7.20-21

☑食品標示與廣告管理實務班（嘉義）（衛生講習）

開課時間：109.7.21-7.22

☑罐頭食品殺菌技術管理班(新竹)（已額滿）

開課時間：109.7.28-7.31

8月

☑食品安全管制措施資格人員培訓班(PCQI)(嘉義)

開課時間：109.8.4-8.6

☑TQF驗證方案2.1版精實培訓班（新竹）

開課時間：109.8.5-8.6

☑酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練班(嘉義)

開課時間：109.8.12-.8-13

☑果乾、果醬加工技術研習(新竹)

開課時間：109.8.13-8.14

☑原料及製程危害分析管理實務班(嘉義)（衛生講習）

開課時間：109.8.18-8.19

報名方式

請按課程名稱進入了解課程及直接進行線上報名

(如有問題，請洽教育訓練單元分機349 李小姐)

＊1.其他詳細課程資料詳閱網頁資料，網址：https://train.firdi.org.tw/tsci/index.asp，輸入課程名稱進入查詢。

＊2.本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

財團法人 食品工業發展研究所

2020年7～12月預計開班一覽表

招生中

如有 請儘早報名!!

8月

☑病媒防治實務班(新竹)
(衛生講習)
開課時間：109.8.18-8.19

☑食品安全管制系統執行實務—員工教育訓練篇(新竹)
(HACCP持續訓練) (已額滿)
開課時間：109.8.20

☑食品工廠衛生管理技術實務班(新竹)
開課時間：109.8.24-8.27

☑ISO22000:2018食品安全管理系統實務班(新竹)
開課時間：109.8.25-8.27

☑無菌之殺菌及包裝設備操作含熱充填實特瓶(嘉義)
開課時間：109.8.25-8.26

9月

☑食品工廠追溯追蹤管理系統實務班(嘉義班) (衛生講習)
開課時間：109.9.1-9.2

☑HACCP管理實務—原物料管控(新竹班)
(HACCP持續訓練) (已額滿)
開課時間：109.9.1 下午

☑HACCP管理實務-製程交叉污染防治班(新竹)(HACCP持續訓練)
開課時間：109.9.2 下午

☑食安事件與危機處理(嘉義)
(衛生講習)
開課時間：109.9.3 下午

☑蒸汽臥式殺菌釜操作班(新竹)
開課時間：109.9.8-10

☑食品微生物檢驗基礎班第二班(新竹) (衛生講習)
開課時間：109.9.9-11

9月

☑酒類製品檢驗實務班(第二班)(新竹)
開課時間：109.9.14-4.15

☑食品安全管制系統實務(基礎)班(新竹) (HACCP基礎班)
開課時間：109.9.14-18

☑食品微生物檢驗進階班(李斯特菌、阪崎腸桿菌)(新竹) (衛生講習)
開課時間：109.9.16-17

☑品評方法研習-描述性分析班(新竹)
開課時間：109.9.16-18

報名方式

請按課程名稱進入了解課程及直接進行線上報名

(如有問題，請洽教育訓練單元 分機349 李小姐)

＊1.其他詳細課程資料詳閱網頁資料，網址：https://train.firdi.org.tw/tsci/index.asp，輸入課程名稱進入查詢。
＊2.本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

財團法人 食品工業發展研究所

2020年7～12月預計開班一覽表

招生中

如有需求請儘早報名!!

9月

☑大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹) (衛生講習)
開課時間：109.9.18

☑食品衛生檢驗班(新竹)
開課時間：109.9.21-25

☑罐頭密封完整品管-PP、軟袋、玻璃瓶(新竹) (已額滿)
開課時間：109.9.22

☑飲料加工技術實務班(新竹)
開課時間：109.9.22-24

☑設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務班(新竹)
(衛生講習) (已額滿)
開課時間：109.9.28

10月

☑食品微生物檢驗進階班(金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌)第一班(衛生講習)
開課時間：109.10.6-10.7

☑熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作班(新竹) (已額滿)
開課時間：109.10.13-14

☑化學性危害管制實務-添加物篇 (嘉義)
開課時間：109.10.14

☑食品安全及品質標準(SQF)驗證培訓班(新竹)
開課時間：109.10.14-15

☑SQF中文考試(新竹)
開課時間：109.10.15

☑酒類製品檢驗實務班(第三班)
開課時間：109.10.19-20

☑食品安全管制系統實務(進階)班(新竹)
開課時間：109.10.19-23

10月

☑食品安全管制系統確認與查證實務(新竹) (已額滿)
開課時間：109.10.20

☑設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹班)
開課時間：109.10.21

☑微生物菌種活化及保存班(新竹)
開課時間：109.10.22-10.23.

☑酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練班(新竹)
開課時間：109.10.27-28

☑食品衛生檢驗進階班(金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌)(新竹) (衛生講習)
開課時間：109.10.27-28

☑實施SQF品質規範8.0版培訓班(新竹)
開課時間：109.10.29

報名方式

請按課程名稱進入了解課程及直接進行線上報名

(如有問題，請洽教育訓練單元 分機349 李小姐)

＊1.其他詳細課程資料詳閱網頁資料，網址：https://train.firdi.org.tw/tsci/index.asp，輸入課程名稱進入查詢。

＊2.本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

財團法人 食品工業發展研究所

2020年7～12月預計開班一覽表

招生中

如有需求請儘早報名!!

11月

☑貢丸加工技術班(新竹)
開課時間：109.11.3

☑香腸加工技術班(新竹)
開課時間：109.11.4

☑包裝飲用水衛生檢驗班(新竹)
開課時間：109.11.5-6

☑大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務班(新竹)
開課時間：109.11.10

11月

☑ISO22000內部稽核實戰班(新竹)
開課時間：109.11.11-12

☑食品製程品質管理進階班(新竹)
開課時間：109.11.17-19

☑食品衛生檢驗進階班(李斯特菌、阪崎腸桿菌)(新竹)
開課時間：109.11.18-19

☑熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作班(新竹)
開課時間：109.11.24-25

12月

☑微生物菌種活化及保存班(新竹)
開課時間：109.12.1-2

☑HACCP管理實務—原物料管控班(嘉義)（已額滿）
開課時間：109.12.3

☑食品安全管制系統(基礎)班(新竹)
開課時間：109.12.7-11

☑罐頭密封完整品管—無菌系統含熱充填實特瓶(新竹)
開課時間：109.12.7

☑設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務班(新竹)
開課時間：109.12.8

☑食品工廠設備衛生設計及清洗消毒實務班(新竹)
開課時間：109.12.22-23

☑罐頭捲封品管班(新竹)
開課時間：109.12.22-25

報名方式

請按課程名稱進入了解課程及直接進行線上報名

(如有問題，請洽教育訓練單元 分機349 李小姐)

＊1.其他詳細課程資料詳閱網頁資料，網址：https://train.firdi.org.tw/tsci/index.asp，輸入課程名稱進入查詢。
＊2.本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

7月

班別名稱	262-1 食品製程品質管理基礎班	開班日期	109.7.7-7.10
天數	3.5	學雜費	10000
內容	讓學員了解產品品質特性因子與食品管工具應用 食品管工具應用 食品管相關工具應用	對象	食品產業食品品保、生產管理、研發、廠務等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	219-5-2 供應商評鑑與管理實務（嘉義班）	開班日期	109.7.14-7.15
天數	2	學雜費	5000
內容	供應商評鑑與審查重點、供應商實地訪查實務、合約審查、輸入食品原物料管理要點、供應商管理程序建立演練與報告、供應商管理實務經驗分享等	對象	食品產業從業人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	294-1-1 食安事件與危機處理（新竹班）	開班日期	109.7.15
天數	1天（6小時）	學雜費	2000元
內容	歷年食品安全事件回顧、危機的種類與特性、如何做好危機管理、風險溝通原則、危機管理計畫中見缺失及案例討論	對象	食品產業生管、品保、衛管等相關人員
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

7月

班別名稱	313 滷味製作實務班	開班日期	109.7.20-7.21
天數	2天(12小時)	學雜費	7500元
內容	可經由本課程了解食品安全、標示相關法規；滷味實作及行銷相關知識及市場創業成功案例分享等，讓創業之路達到事半功倍。	對象	滷味製作有興趣者；食品工廠品管、生產、研發人員等技術人員。
			線上報名

班別名稱	329-1 食品標示與廣告管理實務班(嘉義)	開班日期	109.7.21-7.22
天數	2天	學雜費	5000元
內容	食品標示相關法規說明、營養標示、標示與廣告管理、違法案例說明	對象	食品工廠品保、生管、衛管、倉管等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

8 月

班別名稱	290-2 食品安全管制措施資格人員培訓(PCQI)班(嘉義班)	開班日期	109.8.04-8.06
天數	3	學雜費	18000元(含FSPCA證書處理費2000元)
內容	PCQI與法規介紹、食品安全計畫、危害分析、預防管控措施、驗證與確認程序、記錄管控程序、如何規劃與執行FSP以符合FSMA要求。	對象	外銷美國之食品業者；負責制定、監督與執行食品安全計畫相關人員；擬取得PCQI資格者，以具備HACCP知識者為佳。食品品保工程師回訓時數；保健食品研發工程師回訓時數。

線上報名

班別名稱	316-1 TQF驗證方案2.1版精實培訓班	開班日期	109.8.5-8.6
天數	1.5	學雜費	4500
內容	TQF2.1新版條文闡述及建立整合性品質管理計畫	對象	食品業之品保或相關從業人員/TQF驗證會員、政府機構、食品製造商、通路商及相關公協會等；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。

線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

8 月

班別名稱	251-1-2 酸化罐頭食品殺菌操作及管理班(嘉義)	開班日期	109.8.12-8.13
天數	2天(14小時)	學雜費	6000
內容	罐頭食品良好衛生規範(GHP).酸化罐頭食品加工原理.罐頭食品微生物學.容器安全規格訂定.罐頭殺菌製程操作記與管理.	對象	非使用無菌加工設備、殺菌釜生產之酸化罐頭食品之殺菌管理及操作人員
			線上報名

班別名稱	253 果乾、果醬加工技術研習班(第1班)	開班日期	原訂109.4.16-4.17，因應疫情，延期至109.8.13-8.14開班。
天數	2	學雜費	7500元
內容	讓學員了解食品保存原理及果乾及果醬的加工技術、製備原理及實作，食品感官特性及官能品評方法。	對象	對於果乾、果醬製造有興趣者、食品工廠品管、衛管、生產、研發等技術人員
			線上報名

班別名稱	221-7-1 原料及製程危害分析與管制實務班(嘉義班)	開班日期	109.8.18-8.19
天數	2	學雜費	5000
內容	品原料危害分析與管制(水、畜、乳、農)、包材危害管制(塑膠製品、複合紙材質)、製程危害分析與管制等	對象	食品工廠品保、生管、衛管、倉管等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

8 月

班別名稱	229-5 病媒防治實務班(新竹班)	開班日期	109.8.18-8.19
天數	2	學雜費	5000
內容	課程導引、食品病媒防治常見案例說明、常見病媒特性、病媒防治計畫與執行、委外執行應注意事項	對象	食品工廠品保、生管、衛管、倉管等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	10 食品工廠衛生管理技術實務班	開班日期	原訂109.7.21-7.24變更至109.8.24-8.27
天數	4天(26小時)	學雜費	9000
內容	病媒防治及其效果評估水質處理與管理廠房衛生設計與管理清洗與清毒清洗消毒效果評估及其實作人員衛生管理廠房清淨度評估	對象	食品工廠衛管、品管、生管等技術人員；保健食品研發工程師回訓時數,食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	315-2 ISO 22000:2018食品安全管理系統實務班	開班日期	109.8.25-8.27
天數	3	學雜費	9000
內容	ISO 22000:2018 條文闡述與流程建立與掌握新版標準的要求及轉版重點	對象	食品業之品保或相關從業人員/將導入ISO22000:2018 食品安全管理系統之人員/食品業稽核人員或內部稽核人員:；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

回一覽表

招生中

如有需求請儘早報名!!

8 月

班別名稱	235-1 無菌之殺菌及包裝設備操作班(含熱充填寶特瓶)班(嘉義)	開班日期	109.8.25-8.26
天數	2天(14小時)	學雜費	6000元
內容	無菌加工及包裝技術概論及法規規範(含熱充填寶特瓶)、無菌加工及包裝設備、容器和設備清洗與殺菌、殺菌機操作及記錄、包裝機操作及記錄、製程重要管制點、綜合測驗	對象	無菌、熱充填寶特瓶殺菌及包裝操作人員
			線上報名

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

回一覽表

招生中

如有需求請儘早報名!!

9月

班別名稱	220-7-1 食品工廠追溯追蹤管理系統實務班(嘉義班)	開班日期	109.9.1-9.2
天數	2	學雜費	5000
內容	課程導引、食品及其相關產品追溯追蹤系統管理辦法說明、食品工廠追溯追蹤系統批號管理、食品工廠追溯追蹤系統案例分享、食品工廠追溯追蹤系統內部制度之建立、資通系統於電子申報系統之應用	對象	食品工廠品保、生管、衛管、倉管等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	297-2 HACCP管理實務-製程交叉污染防治班(新竹)	開班日期	109.9.2下午
天數	0.5天(4小時)	學雜費	1000元
內容	交叉污染定義、交叉污染防治實務：人員、設備、動線、病媒防治·交叉污染治實務：產程規劃、環境微生物管控、案例討論	對象	HACCP持續訓練核備中；食品產業生管、品保、衛管等相關人員;食品品保工程師回訓時數；保健食品研發工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	294-1-2 食安事件與危機處理（嘉義班）	開班日期	109.9.3.
天數	1天（6小時）	學雜費	2000元
內容	歷年食品安全事件回顧、危機的種類與特性、如何做好危機管理、風險溝通原則、危機管理計畫中見缺失及案例討論	對象	食品產業生管、品保、衛管等相關人員
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

9月

班別名稱	3-1 蒸汽臥式殺菌釜操作班(第2班)	開班日期	109.9.8-9.10
天數	3天(21小時)	學雜費	7500元
內容	.殺菌釜構造及示範.低酸性罐頭食品與耐熱性細菌.殺菌釜熱熱分佈與熱穿透.殺菌操作重要因子.臥式殺菌標準操作及實習	對象	1. 罐頭工廠操作人員2. 國中畢或國小畢具三年年資證明
			線上報名

班別名稱	287-5-2 食品微生物檢驗基礎班（第二班）	開班日期	109.9.9-9.11
天數	2.5天	學雜費	9,000元
內容	食品微生物概論、衛生法規及實驗室設備介紹、培養基製備與樣品稀釋、生菌數特性與實習、腸桿菌科特性與實習、大腸桿菌(群)特性與實習、黴菌及酵母菌特性與實習、細菌鏡檢與實習	對象	食品工廠檢驗人員及技術人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

9月

班別名稱	196ICAP-3 食品安全管制系統實務(基礎)班(第3班)	開班日期	109.09.14~09.18
天數	5(35小時)	學雜費	11000元
內容	食品良好生規範及相關法規.食品中毒防治.食品安全管制系統相關法與發展現況.GHP程序書HACCP計畫書製訂與演練. 稽核與落實	對象	食品工廠衛生管理人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	287-7-1 食品微生物檢驗進階班(李斯特菌、阪崎腸桿菌)第一班	開班日期	原訂109.7.1-7.2，因實驗室整修延至9/16-9/17辦理
天數	1.5天	學雜費	5,500元
內容	李斯特菌特性及檢驗、肉品與乳品李斯特菌實習、阪崎腸桿菌特性及檢驗與實習、Real-time PCR 原理介紹	對象	食品工廠檢驗人員及技術人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

班別名稱	288 品評方法研習-描述性分析班(第1班)	開班日期	109.9.16-9.18
天數	3天(17小時)	學雜費	8500元
內容	食品感官特性與生理概論、描述性分析方法介紹與統計分析、定量描述分析實習(描述語的建立)、描述性分析標準樣品製備(含量的共識與實習、數據之統計分析及輪廓圖的建立、品評員篩選實習、品評員篩選與訓練	對象	食品工廠研發與品管、對品評有興趣者；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

9月

班別名稱	164 大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗班	開班日期	109.7.14下午，因實驗室整修延至9/18辦理
天數	0.5天(4小時)	學雜費	1500元
內容	大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗方法介紹、快速檢測、分組實習	對象	衛管、食品從業人員
			線上報名

班別名稱	287-2 食品衛生檢驗班(第2班)	開班日期	109.9.21-9.25
天數	5天(33小時)	學雜費	18000元
內容	.培養基製備與實習.樣品稀釋與製備.生菌數及其實習.細菌鏡檢.大腸桿菌等特性與實習.沙門氏菌等特性與實習.葡萄球菌等特性與實習.腸炎弧菌等特性與實習.仙人掌菌等特性與實習.黴菌等特性與實習.酵母菌等特性與實習.Real-time RER 概論及檢驗.	對象	食品工廠檢驗人員及技術人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

班別名稱	264-1-1 飲料加工技術實務班	開班日期	109.9.22-9.24
天數	2.5	學雜費	9000
內容	讓學員瞭解飲料市場現況與消費者需求及飲料加工技術未來趨勢、加工設備之衛生設計與清洗消毒、飲料產品中微生物介紹，並透過案例介紹讓學員能了解常見異常原因追查與處理，歡迎食品相關領域業者踴躍參加。	對象	食品產業食品品保、生產管理、研發、廠務等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

10月

班別名稱	287-6-1 食品微生物檢驗進階班(金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌)第一班	開班日期	原訂109.6.17-6.18，因實驗室整修延至10/6-10/7辦理
天數	2天	學雜費	7,500元
內容	金黃色葡萄球菌特性與實習、沙門氏菌特性與實習、Real-time PCR概論、仙人掌桿菌特性與實習、腸炎弧菌特性與實習	對象	食品工廠檢驗人員及技術人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

班別名稱	295-3 化學性危害管制實務-添加物篇(嘉義)	開班日期	109.10.14下午
天數	0.5天(4小時)	學雜費	1000元
內容	食品添加物分類、應用方法及注意項、食品添加物現行管理法規及未來管理趨勢	對象	食品產業生管、品保、衛管、HACCP等相關人員;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	216-1-2 食品安全及品質標準(SQF)驗證培訓班(第2班)	開班日期	109.10.14-10.15
天數	2天(14小時)	學雜費	12000,元
內容	透過演講、案例、討論等互動方式讓學員立即掌握SQF系統要準則及實施驗證之要點(SQF Code 8.0)；食品所是SQFI認可之培訓中心，由澳洲SQFI認可之專家授課。	對象	食品產業鏈之品保、採購、研發、製造、稽核等人員，建議學員已參與HACCP課程培訓16小時(含)以上者為佳。食品品保工程師回訓時數；保健食品研發工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	216-2-2 SQF中文考試(第2班)	開班日期	109.10.15
天數	1小時	學雜費	2500元，曾經參訓學員2250元
內容	由美國SQFI認可之 中文考試，考試通過者可獲得 SQFI 總部所頒發，國際統一編號的知識證書（Certificate of Attainment）	對象	食品產業鏈之品保、採購、研發、製造、稽核等人員，建議學員已參與HACCP課程培訓16小時(含)以上者為佳。
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

10月

班別名稱	197ICAP-2 食品安全管制系統實務(進階)班	開班日期	109.10.19-10.23
天數	5天(35小時)	學雜費	11000元
內容	食品工廠管理制度建立及其重點說明、食品工廠衛生管理、食品風險溝通與危機處理、人員衛生管理及教育訓練、過敏原管制、食品衛生管理法規說明、廠房配置與製造流程規劃、製程品質規格訂定與管制、食品安全管制系統確認與查證、產品鑑別與追溯、進料品質管制	對象	食品工廠衛生管理人員；食品品保工程師回訓時數;保健食品研發工程師回訓時數(應完成食品安全管制系統實務(基礎班)。需提供合格證書號碼或證書影本。)
			線上報名

班別名稱	163-3 設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(第3班)	開班日期	109.10.21下午
天數	0.5天(4小時)	學雜費	1500元
內容	設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗方法介紹、分組實習	對象	衛管、食品從業人員
			線上報名

班別名稱	242-2 微生物菌種活化及保存班(第2班)	開班日期	原訂109.7.7-7.8，因實驗室整修延至10/22-10/23辦理
天數	2.天	學雜費	7000元
內容	細菌.厭氧菌.真菌特性.菌瓶開封標準作業與操作實務.菌瓶之開封.復水.活化與培養實習.微生物保存概論.微生物菌種之冷凍保存法.保存實習.菌種活化結果之研判.生物資源服務平台之運用.	對象	對微生菌種培養及保存有興趣者；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

10月

班別名稱	251-1 酸化罐頭食品殺菌操作及管理班(新竹)	開班日期	109.10.27-10.28
天數	2天(14小時)	學雜費	6000
內容	罐頭食品良好衛生規範(GHP).酸化罐頭食品加工原理.罐頭食品微生物學.容器安全規格訂定.罐頭殺菌製程操作記與管理.	對象	非使用無菌加工設備、殺菌釜生產之酸化罐頭食品之殺菌管理及操作人員
			線上報名

班別名稱	287-6-2 食品微生物檢驗進階班(金黃色葡萄球菌、沙門氏菌、仙人掌桿菌、腸炎弧菌)第二班	開班日期	109.9.16-9.17，因實驗室整修延至10/27-10/28辦理
天數	2天	學雜費	7,500元
內容	金黃色葡萄球菌特性與實習、沙門氏菌特性與實習、Real-time PCR概論、仙人掌桿菌特性與實習、腸炎弧菌特性與實習	對象	食品工廠檢驗人員及技術人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

班別名稱	216-5 實施SQF品質規範8.0版培訓班	開班日期	109.10.29
天數	1	學雜費	7000
內容	透過了解SQF品質法規使用 Codex HACCP 方法識別和控制品質威脅，並處理 過程控制以監控產品品質，識別與控制參數的偏差並定義保持過程受控的必要校正。	對象	食品產業鏈之品保、採購、研發、製造、稽核等人員，建議學員已參與HACCP課程培訓16小時(含)以上者為佳。食品品保工程師回訓時數；保健食品研發工程師回訓時數。
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

11月

班別名稱	33 貢丸加工技術班	開班日期	109.11.3
天數	1天(7小時)	學雜費	4,000元
內容	.貢丸加工原理及製造技術.貢丸加工衛生控制及機械設備.製造實習.	對象	肉品工廠技術人員、有意從事肉品生產事業人員
			線上報名

班別名稱	32 香腸加工技術班(第1班)	開班日期	109.11.4
天數	1天(7小時)	學雜費	4,000元
內容	.香腸加工原理及製造技術.香腸加工衛生控制及機械設備.製造實習	對象	肉品工廠技術人員、有意從事肉品生產事業人員
			線上報名

班別名稱	284 包裝飲用水衛生檢驗班	開班日期	原訂109.4.27-4.28，因應疫情及實驗室整修，延後至11/5-11/6開班。
天數	2天	學雜費	7500元
內容	.包裝飲用用水衛生介紹.糞便鏈球菌簡介及檢驗方法與實習.綠膿桿菌簡介及檢驗方法與實習.大腸菌群簡介及檢驗方法與實習	對象	食品工廠檢驗.品管人員(高中畢為宜)；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

11月

班別名稱	164-2 大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗班(第2班)	開班日期	109.11.10下午
天數	0.5天(4小時)	學雜費	1500元
內容	大腸桿菌群及大腸桿菌檢驗方法介紹、快速檢測、分組實習	對象	衛管、食品從業人員
			線上報名

班別名稱	40-3-3 ISO22000:2018版內部稽核實戰班（第三班）	開班日期	109.11.11-11.12
天數	2	學雜費	6000
內容	ISO22000:2018內稽策略、內部稽核實務實戰、內稽計畫擬定、內稽計畫有效性評估與改善	對象	食品工廠相關人員及對內部稽核有興趣者;保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	262-2 食品製程品質管理進階班	開班日期	109.11.17-19
天數	3	學雜費	9000
內容	讓學員了解如何以HACCP為基礎之品質改善與全產程管理與追蹤追溯	對象	食品產業食品品保、生產管理、研發、廠務等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

11月

班別名稱	287-7-2 食品微生物檢驗進階班(李斯特菌、阪崎腸桿菌)第二班	開班日期	109.11.18-11.19
天數	1.5天	學雜費	5,500元
內容	李斯特菌特性及檢驗、肉品與乳品李斯特菌實習、阪崎腸桿菌特性及檢驗與實習、Real-time PCR 原理介紹	對象	食品工廠檢驗人員及技術人員；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

班別名稱	234-4 熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作班(第4班)	開班日期	109.11.24-11.25
天數	2天(14小時)	學雜費	6000元
內容	罐頭食品殺菌概論與法規規範、殺菌釜設備裝置與測試、殺菌操作與記錄注意事項、綜合筆試殺菌釜標準操作說明及示範、殺菌釜操作實習及測試	對象	殺菌釜操作人員
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

12月

班別名稱	242-3 微生物菌種活化及保存班(第3班)	開班日期	109.12.1-12.2
天數	2.天	學雜費	7000元
內容	細菌.厭氧菌.真菌特性.菌瓶開封標準作業與操作實務.菌瓶之開封.復水.活化與培養實習.微生物保存概論.微生物菌種之冷凍保存法.保存實習.菌種活化結果之研判.生物資源服務平台之運用.	對象	對微生菌種培養及保存有興趣者；保健食品研發工程師回訓時數
			線上報名

班別名稱	196ICAP-4 食品安全管制系統實務(基礎)班(第4班)	開班日期	109.12.7-12.11
天數	5(35小時)	學雜費	11000元
內容	食品良好生規範及相關法規.食品中毒防治.食品安全管制系統相關法與發展現況.GHP程序書HACCP計畫書製訂與演練. 稽核與落實	對象	食品工廠衛生管理人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	236-7-1 罐頭密封完整品管-無菌系統含熱充填寶特瓶（第二班）	開班日期	109.12.7
天數	1	學雜費	4500
內容	罐頭密封原理(紙盒、寶特瓶)、密封完整性檢查方法及密封完整性探討、密封完整性檢查分組實習	對象	適合PET瓶、紙盒密封檢查人員。
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。

招生中

如有需求請儘早報名!!

12月

班別名稱	163-4 設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(第4班)	開班日期	109.12.8下午
天數	0.5天(4小時)	學雜費	1500元
內容	設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗方法介紹、分組實習	對象	衛管、食品從業人員
			線上報名

班別名稱	228-6-2 食品工廠設備衛生設計及清洗消毒實務班(第3班-新竹)	開班日期	109.12.22-12.23
天數	2	學雜費	5000
內容	食品機械設備衛生設計與配置原則、食品用洗潔劑與消毒劑特性及選用、有效的清洗消毒方案及案例介紹、清洗與消毒效果評估 與監測要點	對象	食品工廠品保、生管、衛管、倉管等相關人員；保健食品研發工程師回訓時數;食品品保工程師回訓時數。
			線上報名

班別名稱	199-2 罐頭捲封品管班(第2班)	開班日期	109.12.22~12.25
天數	4天(26小時)	學雜費	10000元
內容	二重捲封原理、捲封檢查與判斷.(含捲封投影觀測).CMI新舊品質檢查要求·空罐規格之檢驗及在捲封上之運用·捲封品管管制圖製作·捲封品管檢查及實習·	對象	罐頭工廠操作員或罐頭捲封品管員.
			線上報名

回一覽表

＊本所保有調整課程內容之權利，實際開班時間請以實際調訓通知函為準。