109年3月~6月預定辦理之罐頭相關課程

開班日期	課程名稱	課程內容	授課對象	費用
109.3.24-3.26	食品安全管制措施資格人員(PCQI)-新竹班	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。	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。	18000元(含FSPCA證書處理費2000元)
109.4.13-4.17(實習課4.20-4.23)	罐頭捲封技術班（ 6H封罐機）	綜合課程5天,分梯次實習4天.空罐規格與檢驗.空罐在捲封上之應用.捲封原理.檢查與判斷.6H封罐機構造與調整操作實習.封罐機保養與維護	食品工廠技術人員	25000元
109.5.11-5.15	良好操作規範認證培訓課程(BPCS)	美國低酸及酸化罐頭食品法規、熱加工食品微生物、酸化食品原理、熱加工原理、無菌加工及包裝系統、罐頭食品工廠衛生管理、食品容器管理作業、製程品保記錄與管理、熱加工殺菌系統設備、儀器管理和操作、殺菌釜結構與裝設、容器密封、殺菌釜操作實習及密封檢查實習	輸美之罐頭食品工廠殺菌管理相關人員	25000元 ＊台灣罐頭食品工業同業公會會員享8折優惠。
109.5.19-5.21	蒸汽臥式殺菌釜操作班(第1班)	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	1. 罐頭工廠操作人員2.國中畢或國小畢具三年年資證明	7500元
109.5.18-5.22(實習課5.25-5.28)	罐頭捲封技術班（6M封罐機）	空罐規格與檢驗.空罐在捲封上之應用.捲封原理.檢查與判斷.6M封罐機構造與調整操作實習.封罐機保養與維護	食品工廠技術人員	22000元
109.6.8	罐頭密封完整品管–無菌系統含熱充填寶特瓶	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	適合PET瓶、紙盒密封檢查人員	4500元
109.6.16-6.19	罐頭捲封品管班	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・	罐頭工廠操作員或罐頭捲封品管員	10000元

*如有報名需求，可直接點選上方課程名稱進行線上報名。
*為因應課程需要，本所保有調整課程內容與時間之權力。
*其他課程資訊，可由食品所訓練資訊網查詢https://train.firdi.org.tw/tsci/

財團法人 食品工業發展研究所 Food Industry Research and Development Institute