

財團法人食品工業發展研究所
108年2月至7月訓練班開班預告

月	訓練班名	預計開班日期	備註
二月	蒸汽臥式殺菌釜操作第1班	108.02.20~02.22(已額滿) 歡迎報名第2班,機動開班	
	協助工廠導入食品防護計畫推廣業者說明會(新竹)	108.02.21	
	協助工廠導入食品防護計畫推廣業者說明會(嘉義)	108.02.22	
	食品安全衛生管理相關法規(新竹班)	108..02.26	衛管及管制小組 人員可累計時數
三月	食品安全管制系統基礎班(新竹)第1班	108.03.04~03.08	衛管及管制小組 人員基礎訓練
	病媒防治實務(嘉義)班	108.03.05(已額滿) 第二班機動開班,歡迎報名	衛管及管制小組 人員可累計時數
	TQF2.0 版驗證方案培訓(新竹)	108.03.05~03.06	
	食品衛生檢驗班第1班	108.03.11~03.15	
	品評方法研習-差異性分析及其應用班第1班	108.03.14~03.15	
	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作第2班	108.03.14~03.15(已額滿) 歡迎報名下一班,05.02-03	
	罐頭密封完整品管(新竹)第2班	108.03.18	
	食品安全管制系統實務<進階>(新竹)	108.03.18-03.22	衛管及管制小組 人員基礎訓練
	微生物菌種活化及保存(新竹)	108.03.19~03.20	
	設備清洗與消毒應用實務(新竹班)	108.03.25 下午	衛管及管制小組 人員可累計時數
	ISO 22000:2018 食品安全管理系統實務班(嘉義)	108.03.26~03.28	
	罐頭捲封品管(新竹)	108.03.26~03.29	
食品標示管理實務(新竹)班	108.03.28 下午	衛管及管制小組 人員可累計時數	
	設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)	108.04.01 下午	衛管及管制小組 人員可累計時數
	食品安全及品質標準(SQF)驗證培訓(新竹)	108.04.01-02	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
四 月	大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)	108.04.02 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	交叉污染防治(嘉義)班	108.04.02 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	罐頭食品殺菌技術管理(新竹)	108.04.09-12(已額滿), 歡迎報名第 2 班	
	食品工廠 GHP 實務班(嘉義班)	108.04.09-04.10	
	ISO22000:2018 條文(新竹)第 1 班	108.04.09-11	
	酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練(新竹)	108.04.18-19	
	輸入業食品安全監測計畫實務(嘉義)班	108.04.19	
	5S 管理與應用實務(新竹)班	108.04.22 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
	無菌之殺菌及包裝設備操作(含熱充填寶特瓶)(嘉義)	108.04.23-24	
	品評方法研習-消費者喜好性分析方法(新竹)	108.04.25-26	
	原料採購與驗收管理實務(新竹)班	108.04.25 下午	衛管及管制小組人員可累計時數
五 月	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第 3 班	108.05.02-03	
	過敏原管理實務(新竹)班	108.05.02	衛管及管制小組人員可累計時數
	蒸汽臥式殺菌釜操作(新竹)第 2 班	108.05.08-10	
	果醬、果乾加工技術(新竹)第 1 班	108.05.09-10	
	食品防禦(Food Defense)(新竹)班	108.05.09	衛管及管制小組人員可累計時數
	無菌加工及包裝技術管理(含熱充填寶特瓶)(新竹)	108.05.14-17	
	前提方案 PRP 實務培訓-ISO/TS 22002-1:2009 主軸課	108.05.14-15	
	食品安全監測計畫實務-製造業(嘉義)第 1 班	108.05.21-22	
	食品安全管制系統<基礎>(新竹)第 2 班	108.05.20-24	衛管及管制小組人員基礎訓練
	香腸加工技術(新竹)第 1 班	108.05.22	
	貢丸加工技術(新竹)第 1 班	108.05.23	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>罐頭密封完整品管(新竹)第 3 班</u>	108.05.27	
	<u>良好操作規範認證培訓課程(BPCS)(新竹)班</u>	108.05.27-31	
	<u>輸入業食品安全監測計畫實務(新竹)班</u>	108.05.28	
	<u>品評方法研習-描述性分析(新竹)第 1 班</u>	108.05.29-31	
六 月	<u>GHP 釀造專班(新竹)</u>	108.06.04-05	
	<u>滷味加工技術(新竹)第 1 班</u>	108.06.04-05	
	<u>機能性食品與素材研發應用班(新竹)</u>	108.06.04-06	
	<u>食品安全衛生管理相關法規(嘉義)班</u>	108.06.04	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(新竹)班</u>	108.06.05	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>美國食品安全現代法案暨輸美實務(嘉義)班</u>	108.06.05-06	
	<u>食品安全管制系統實務<進階>(新竹)第 2 班</u>	108.06.10-14	衛管及管制小組 人員基礎訓練
	<u>美國食品安全計畫 FSP 關鍵技術實務班(新竹)</u>	108.06.11-13	
	<u>ISO/TS 22002-1:2009(前提方案)(新竹)第 2 班</u>	108.06.12-13	
	<u>蛋製品食品安全管制系統實務(新竹)班</u>	108.06.17-21	
	<u>食品衛生檢驗(新竹)第 2 班</u>	108.06.17-21	
	<u>衛生管理作業標準實務(新竹)班</u>	108.06.18.19	
	<u>員工衛生教育訓練實務(新竹)班</u>	108.06.18	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>機能性食品與素材研發應用班(嘉義)</u>	108.06.18-20	
	<u>食品安全監測計畫實務-製造業(新竹)第 1 班</u>	108.06.25-26	
	<u>食品工廠衛生管理技術實務(新竹)班</u>	108.06.25-28	
七 月	<u>供應商評鑑管理實務(嘉義)班</u>	108.07.02-03	
	<u>設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)第 3 班</u>	108.07.02	衛管及管制小組 人員可累計時數
	<u>食品中毒防治及緊急應變措施(嘉義)班</u>	108.07.09	衛管及管制小組 人員可累計時數

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>食品工廠內部稽核實務(新竹)班</u>	108.07.09 -11	
	<u>綜合商品零售業者食品安全監測計畫實務(新竹)班</u>	108.07.11	
	<u>食品添加物應用管理(新竹)班</u>	108.07.09	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>製程管制作業標準實務(新竹)班</u>	108.07.16-17	
	<u>HACCP 系統有效性評估及應用實務(新竹)第 1 班</u>	108.07.16-17	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>食用油脂食品安全管制系統實務(新竹)班</u>	108.07.15-19	衛管及管制小組人員基礎訓練
	<u>食品安全管制系統確認與查證實務(嘉義)班</u>	108.07.15	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>食品標示(嘉義)班</u>	108.07.18	衛管及管制小組人員可累計時數
	<u>微生物菌種活化及保存(新竹)第 2 班</u>	108.07.23-24	
	<u>產品設計與行銷策略實務班(新竹)</u>	108.07.23-25	
	<u>美國食品安全現代法案暨輸美實務(新竹)班</u>	108.07.24-25	

本所保有調整開班日期之權利，預定開班日期若有更動，以實際調訓通知函之開課日期為準。