

『滷味製作實務』研習班簡章

一、**課程目標**：滷味擁有廣大的消費群，看似簡單，實際上學問很多。本課程介紹素食滷味配方、材料處理調理技巧及包裝行銷等；並透過實際操作使學員了解滷味製作與調理技術及應注意事項，學習做出美味又營養的滷味。幫助學員檢視現有產品狀況，進一步提升滷味製品品質或開發新的產品。想要自行創業的朋友可經由本課程了解食品標示相關法規、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。



二、**地點**：財團法人食品工業發展研究所（新竹市食品路 331 號）

三、**參加對象**：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。

四、**課程內容**：(12 小時)

課程內容	預定時數	開班日期
1. 食品法規及食品標示應注意事項	2	第一班：6/25-6/26(素食) 第二班：10/28-10/29(葷食)
2. 滷味製作技術實作	5	
3. 產品包裝設計及經驗分享	2	
4. 網路行銷創業成功關鍵	2	
5. 滷味成品品評與討論	1	

五、**師資**：邀請產業專家前來傾囊相授。

六、**報名**：即日起受理報名，每班 20 名，額滿為止。請把握機會以免向隅！

七、**費用**：A. 學雜費：7000 元/人。

B. 本所提供學員宿舍，住宿費 700 元/人天(雙人套房)，若單人住宿 1200 元/人天。

八、**繳費方式**：報到時繳交；現金或即期支票，支票抬頭請寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行 016212218956，並將相關匯款憑單傳真至 03-5619110 訓練單元。

九、**報到**：依報名先後次序編班，於開班二星期前 mail 通知報到日期及相關事項。

十、**發證**：無

十一、**洽詢電話**：03-5223191 分機 284 劉小姐



參加 班別	滷味製作實務研習班(可點選下列日期進行線上報名)		
	<input type="checkbox"/> 第一班: 6/25-6/26(素食) <input type="checkbox"/> 第二班: 10/28-10/29(葷食)		
姓 名		性 別	
E - M A I L			手 機 號 碼
出 生	年	月	日
公 司 名 稱			午 餐 <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
公 司 地 址	□□□-□□		身 分 證 字 號
			公 司 統 一 編 號
訓 練 負 責 人			電 話 ()
E - M A I L			傳 真 ()

- 註：1. 為因應課程需要，本所保有調整課程內容之權力。
 2. 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。
 3. 本單適用一人報名，可自行影印使用，請直接線上報名，或傳真 03-5619110
 4. 因應個人資料保護法，報名者須先詳閱個人資蒐集聲明同意書，完成報名程即同意本所對個資之蒐集與處理。

蒐集個人資料告知事項

- 財團法人食品工業發展研究所(以下簡稱本所)為聯繫、辦理訓練及開立訓練證明等相關訓練課程之目的，向您蒐集個人資料，並依個人資料保護法令，於蒐集您的個人資料前，向您告知下列事項：
 蒐集目的：辦理教育或訓練行政之用。
 - 蒐集之個人資料類別：辨識個人者：如姓名、地址、電話、傳真、電子郵件地址等
 - 政府資料中之辨識者：如身分證字號、護照號碼等
 - 個人描述：如性別、出生年月日、國籍等
 - 資格或技術：如學歷資格、專業技術、特別執照等
 - 現行之受僱情形：如工作職稱、工作地點等
- 除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供本所於中華民國領域、在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。
- 本所將於原蒐集之特定目的、本次以外之課程之推廣、宣導及輔導，以及其他公務機關請求行政協助之目的範圍內，合理利用您的個人資料。
- 若您未提供正確之個人資料，本所將無法為您提供蒐集目的之相關業務。

個人資料之同意提供：

- 本人已充分知悉且瞭解貴所上述告知事項。
- 本人同意貴所於蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

同意 不同意