

財團法人食品工業發展研究所
108年8月至11月訓練班開班預告

月	訓練班名	預計開班日期	備註
八 月	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第4班	108.08.01-02(已額滿)	
	美國食品安全計畫 FSP 關鍵技術實務班(嘉義)	108.08.06-08	
	ISO 22000:2018 食品安全管理系統實務班(新竹)	108.08.06-08	
	5S 管理與應用實務(嘉義)班	108.08.06(已額滿) 下一班機動開班·歡迎報名	衛管及管制小組人員累計時數
	食品自主管理與產品資訊溝通實務班	108.08.13-14(已額滿)	
	食品安全管制系統<基礎>(新竹)第3班	108.08.12-16(已額滿) 第4班 11.04~08 歡迎報名	衛管及管制小組人員基礎訓練
	病媒防治講習(新竹)班	108.08.20	衛生講習及品保工程師回訓
	食品安全管制措施資格人員培訓(PCQI)班(嘉義)	108.08.20~22	
	品評方法研習-差異性分析及其應用班	108.08.21~22	保健食品研發工程師回訓時數
	食品工廠設備衛生設計及清洗消毒實務(嘉義)班	108.08.27-28(已額滿)	
	休閒食品產品研發應用班(新竹)	108.08.28-30	
	酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練(嘉義)	108.08.29-30	
	ISO 22000:2018 食品安全管理系統實務班(新竹)	108.08.27-29	品保工程師回訓時數
九	過敏原管理實務(嘉義)班	108.09.03(已額滿) 下一班機動開班·歡迎報名	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)	108.09.05-06	
	果醬、果乾加工技術(新竹)第2班	108.09.05-06	
	食品工廠追溯追蹤管理系統實務(新竹)班	108.09.10-11	
	品評方法研習-消費者喜好性分析方法(新竹)	108.09.11	保健食品研發工程師回訓時數

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	交叉污染防治(新竹)班	108.09.11	衛管及管制小組人員 累計時審核中
	食品安全管制系統內部稽核與回饋實務(嘉義)班	108.09.10(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	衛管及管制小組人員 累計時數
	罐頭捲封品管(新竹)第 2 班	108.09.17-20	
	原料採購與驗收管理實務(嘉義)班	108.09.19(已額滿)	衛管及管制小組人員 累計時數
	產品設計與行銷策略實務班(新竹)	108.09.18-20	保健食品研發工程師 回訓時數
	食品衛生檢驗(新竹)第 3 班	108.09.16-20	
	罐頭密封完整品管(新竹)第 5 班	108.09.23	
	原料及製造危害分析與管制實務-釀造專班(新竹)	108.09.24-25	
	休閒食品產品研發應用班(新竹)	108.08.29-30	
	品評方法研習-描述性分析(新竹)第 2 班	108.09.30-10.02	保健食品研發工程師 回訓時數
十 月	設備清洗與消毒應用實務(嘉義)班	108.10.01(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	核備衛生講習
	蒸汽臥式殺菌釜操作(新竹)第 3 班	108.10.02-04	
	包裝飲用水衛生檢驗(新竹)班	108.10.03-04	
	員工衛生教育訓練實務(嘉義)班	108.10.08	衛管及管制小組人員 累計時數審核中
	設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)第 4 班	108.10.07(延至 12/4)	核備衛生講習
	大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)第 2 班	108.10.08(延至 12/5)	核備衛生講習
	罐頭捲封技術(6M 封罐機)(新竹)班	108.10.22(已額滿)	
	食品工廠原物料管理實務(嘉義)班	108.10.15-16(已額滿)	
	無菌之殺菌及包裝設備操作(含熱充填寶特瓶)(嘉義)	108.10.22-23	
	食品安全監測計畫實務-製造業(新竹)第 2 班	108.10.22-23	
	食品防禦(Food Defense)(嘉義)班	108.10.24(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	核備衛生講習
		滷味製作實務(新竹)第 2 班	108.10.28-29

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>食品製程品質管制基礎(新竹)班</u>	108.10.28-11.01	品保工程師回訓時數
十一月	<u>食品安全管制系統確認與查證實務(新竹)班</u>	108.11.01	衛管及管制小組人員累計時數
	<u>食品安全管制系統<基礎>(新竹)第4班</u>	108.11.04-08	衛管及管制小組人員基礎訓練
	<u>熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第5班</u>	108.11.07-08(已額滿) <u>下一班機動開班，歡迎報名</u>	
	<u>食品添加物應用管理(嘉義)班</u>	108.11.05	衛管及管制小組人員累計時數審核中
	<u>罐頭捲封技術(6H封罐機)班</u>	108.11.11 開班共9天(已額滿)	
	<u>飲料加工技術(新竹)班</u>	108.11.12-14	
	<u>無菌加工及包裝技術管理(含熱充填寶特瓶)(嘉義)</u>	108.11.05-08 (原訂 11/12 開班,因故提前開)	
	<u>食品安全管制系統<進階>(新竹)第3班</u> (需完成基礎班方可報名)	108.11.18-22	衛管及管制小組人員基礎訓練
	<u>香腸加工技術(新竹)</u>	108.11.19(原訂 11/26)	
	<u>貢丸加工技術(新竹)</u>	108.11.20(原訂 11/27)	
	<u>食品製程品質管制基礎(進階)班</u>	108.11.19-22	品保工程師回訓時數
	<u>微生物菌種活化及保存(新竹)第3班</u>	108.11.27-28	
		<u>設備塗抹、落菌數及總生菌數檢驗實務(新竹)第4班</u>	108.12.04
	<u>大腸菌群及大腸桿菌檢驗實務(新竹)第2班</u>	108.12.05	核備衛生講習

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。