

財團法人食品工業發展研究所
108 年 10 月至 11 月訓練班開班預告

月	訓練班名	預計開班日期	備註
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	108.10.02-04(延至 109.01)	
	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
	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	
十 一 月	食品安全管制系統確認與查證實務(新竹)班	108.11.01	衛管及管制小組人員累計時數
	食品安全管制系統<基礎>(新竹)第 4 班	108.11.04-08	衛管及管制小組人員基礎訓練
	熱水噴霧/淋灑式殺菌釜操作(新竹)第 5 班	108.11.07-08(已額滿)	
	食品添加物應用管理(嘉義)班	108.11.04	衛管及管制小組人員累計時數
	罐頭捲封技術 (6H 封罐機) 班	108.11.11 開班共 9 天	
	飲料加工技術(新竹)班	108.11.06-08	
	無菌加工及包裝技術管理(含熱充填寶特瓶)(嘉義)	108.11.05-08	
	食品安全管制系統<進階>(新竹)第 3 班	108.11.18-22	衛管及管制小組人員基礎訓練
	香腸加工技術(新竹)	108.11.21(原訂 11/26)	
	貢丸加工技術(新竹)	108.11.22(原訂 11/27)	

月	訓練班名	預計開班日期	備註
	<u>微生物菌種活化及保存(新竹)第3班</u>	108.11.28-29	
十 一 月	<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(已額滿) 下一班機動開班，歡迎報名	核備衛生講習
	<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
	<u>酸化罐頭食品殺菌操作及管理訓練(嘉義)</u>	108.12.24~25	

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。