

『果乾、果醬加工技術』研習班簡章



- 一、課程目標：讓學員瞭解食品的保存原理，果乾、果醬的加工技術與製備原理。
- 二、開班日期：新竹班:107.10.25~10.26
- 三、地點：食品工業發展研究所 教育訓練單元 (新竹市食品路 331 號)
- 四、參加對象：對於果乾、果醬製造有興趣者、食品工廠品管、衛管、生產、研發等技術人員
- 五、課程內容：(2 天 14 小時)；果乾、果醬加工基本原理，各種蔬果與糖的甜度換算及比較、果乾、果醬實作分組操作，食品感官特性及官能品評的方法。

內容	時數	內容	時數
1.食品的保存原理	2	4.果醬加工技術	2
2.果乾加工技術	2	5.感官特性和品評概論	2
3.果乾分組實作	3	6.果醬分組實作	3

註:1.預定開班日期若有更動；以實際調訓通知函之開課日期為主。

2.為因應課程需要，本所保有調整課程內容權利。

六、師資：食品所研究人員。

七、報名：即日起受理報名，額滿為止。

八、費用：A.學費與材料費：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。

九、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。

十、報到：依報名先後次序編班，於開班前二星期前 mail 通知報到日期及相關事項。

十一、發證：全程出席，由本所發給研習證明書。

十二、洽詢電話：03-5223191 分機 231 邱小姐

---按此直接線上報名---

填表日期 年 月 日

參加班名	果乾、果醬加工技術研習班(107.10.25-10.26)			午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
姓名		性別		手機號碼	
e-mail					
出生	年 月 日	身份證字號			
學歷	(詳註科系)			職稱	
公司名稱				公司統一編號	
公司地址	□□□			電話	
				傳真	
訓練聯絡人	電話			e-mail	

註：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。