

正本

檔 號：

保存年限：

國立虎尾科技大學 函

地址：63201雲林縣虎尾鎮文化路64號

承辦人：阮奕維

電話：05-6313406

傳真：05-6313422

電子信箱：alexjuan@nfu.edu.tw

受文者：如行文單位

發文日期：中華民國109年8月6日

發文字號：虎科大研發字第1091800226號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：109年技專院校教師研習-食品品保課程.pdf附件1

主旨：教育部促進產學連結合作育才平臺-本校執行辦公室辦理109年度「iPAS食品品保工程師種子師資研習課程」，敬邀貴校教師踴躍報名，詳如說明，請查照。

說明：

一、為協助技專校院與高中職教師瞭解新農業食品發展與應用，強化教師與產業間鏈結，本課程主軸為iPAS食品品保工程師認證之種子師資研習，結合業界師資促進教師提升實務教學，期新農業食品應用之種子師資研習內容，未來能融入參與研習教師之課程，共同培育食品業未來所需人才。

二、課程資訊

(一)研習辦理日期：109年8月26日(三)、109年8月27日(四)至109年8月28日(五)，共三日，凡全程參與一天(含)以上之研習課程，於課程結束後，核發研習時數證明。

(二)研習地點：財團法人食品工業發展研究所(地址：新竹市食品路331號)。

(三)報名方式：即日起至8月19日下午5點止(如額滿提前截止)，網址：<https://forms.gle/KXp8tVEAHRQJXzmr9>，檢附「iPAS食品品保課程」教師實務研習課程資訊。

三、聯絡人：阮奕維管理師，電話05-631-3406，E-MAIL：alexjuan@nfu.edu.tw。

正本：公私立技專學校與職業學校農業類暨食品類群科中心

副本：



109 年教師研習營-食品品保行程表(A)

上課地點：食品工業發展研究所服務大樓 1F 前瞻廳(新竹食品路 331 號)

8/26(三)

時間	課程名稱	建議講師名單
8:00-8:10	報到	
08:10-09:00	經濟部產人才能力鑑定說明-食品品工程師	陳瓊雲 管理師
09:10-11:00	食品管理國內外動態與產業趨勢	彭瑞森 博士
11:10-12:00	國內食品安全管理現況(1)	劉吉齡 管理師
12:00-13:00	午休	
13:00-15:00	國內食品安全管理現況(2)	劉吉齡 管理師
15:00-15:10	休息	
15:10-17:00	食品保存原理與加工技術應用	陳仲仁 博士
17:00~	賦歸	

8/27(四)

時間	課程名稱	建議講師名單
8:00-8:10	報到	
08:10-10:00	罐頭食品加工技術概論-傳統罐頭(低酸及酸化)	陳美瑩 技師
10:00-10:10	休息	
10:10-12:00	罐頭食品加工技術概論-無菌及熱充填寶特瓶	陳美瑩 技師
12:00-13:00	午休	
13:00-17:00	工廠參訪 - 黑松 (無菌加工生產線)	陳美瑩 技師
17:00 ~	賦歸	

8/28(五)

時間	課程名稱	建議講師名單
8:00-8:10	報到	
08:10-10:00	食品中毒及預防措施	鄭景陽 研究員
10:00-10:10	休息	
10:10-12:00	食品原料及製程危害分析與管制	彭瑞森 博士
12:00-13:00	午休	
13:00-15:00	食品添加物的應用與管理	張珮凌 副技師
15:00 ~	賦歸	