

食品品保工程師初階培訓班

■ 課程簡介

經濟部為充裕產業升級轉型所需人才，於 105 年起建立專業人才能力鑑定體制及擴大辦理考試項目，由經濟部核發能力鑑定證書，獲得證書者可提高企業優先面試/聘用之機會。爰此，因應國內食品產業發展趨勢與人才需要，本課程結合經濟部 iPAS「食品品保工程師」能力鑑定測驗重點，規劃課程內容，以期培養符合產業及企業升級轉型所需專業人才，提升食品產業人才競爭力。

本課程範疇涵蓋「食品品保概論」、「食品科學概論」。更多有關 iPAS「食品品保工程師」能力鑑定資訊：<https://www.ipas.org.tw/FQA/AbilityIndex.aspx>。

■ 課程目標

1. 瞭解 iPAS「食品品保工程師」初級能力鑑定內容，涵蓋「食品品保概論」、「食品科學概論」相關基礎知識。
2. 瞭解食品法規、食品產業現況、食品產業之品質管理系統。
3. 具備食品微生物、食品化學、食品加工相關知識與應用能力。
4. 結訓後具備從事食品產業之品保工程師、相關專業人員之入門水準。

■ 課程特色

本課程為輔導欲參加 iPAS「食品品保工程師初級能力鑑定」考試之教學課程。該證為經濟部採認之證照，其優勢為：

- 官方委託辦理且結合民間專業團體發證，為最具公信力的第一張保健食品專業人才能力鑑定證書。
- 以保健食品產業專業職務之職能基準為基礎，以專業系統化發展保健食品專業人才之能力鑑定制度。
- 可獲得認同企業優先面試聘用之機會，並作為個人能力之評估，以全方位提升個人之學習力、就業力與競爭力。

■ 適合對象

1. 理、工、醫、農、管理等相關科系之大專三年級(含)以上者。
2. 高中職畢業及具 2 年以上食品產業相關工作經驗者。
3. 營養師、藥師、食品相關業者之新人教育訓練、在職加值教育訓練。

■ 課程內容與大綱

模組一【台北實體/線上直播】：食品品保概論(6 小時)

1. 食品產業概況
 - － 食品產業現況(如食品違規事件、食品安全文化)
 - － 食品品保專業名詞
 - － 食品產業數位轉型
2. 食品衛生管理
 - － 食品安全衛生管理法及相關法規
 - － GHP、HACCP 品質管理系統
3. 食品品保基礎
 - － 原料及製程危害分析管制
 - － 追蹤追溯管理
 - － 食品標示
4. 案例分享、常見問題解析與綜合討論

模組二【台北實體/線上直播】：食品科學概論(6 小時)

1. 食品微生物
 - － 食品中毒菌
 - － 食品微生物檢驗
2. 食品化學
 - － 食品化學
 - － 食品檢驗與分析
3. 食品加工
 - － 食品加工技術
 - － 食品保存技術
4. 案例分享、常見問題解析與綜合討論

加贈-模組三【雲端自學】：天然保健食品與原料發展趨勢(1 小時)(工研院生醫所講師)
(觀看期間自帳號開通起至 9/30 止無限次數觀看)

1. 天然來源保健食品定義
2. 植萃物保健食品概述
3. 益生菌保健食品概述
4. 發酵保健食品概述

■ 講師簡介

楊講師

現職：食品安全學系副教授

學歷：臺北醫學大學藥學系 博士

經歷：國際 ISO 食安主任稽核員、兩岸營養師資格 (臺灣高考營養師以及中國最高級公共營養師證照)、台灣政府/大學/中小學之健康餐飲諮詢委員、HACCP 協會副祕書長與中小企業營養顧問。

專長：保健食品、食品科學、食品營養學、保健食品研發、食品工廠管理、食品衛生及安全。

■ 考試資訊

iPAS 能力鑑定以官方網站公告的簡章為主。「食品品保工程師」能力鑑定簡章：
<https://www.ipas.org.tw/FQA/AbilityBriefingList.aspx>。

考試日期	時間	科目	題型/ 測驗方式	考區
11/11(六)	09:00~10:15 (75 分鐘)	食品品保概論	單選題(100%)	台北、桃園、台中、彰化、台南、高雄、澎湖
	10:45~12:00 (75 分鐘)	食品科學概論	電腦測驗	
備註	<ol style="list-style-type: none"> 1. 考試報名期間：即日起 ~ 112/09/30。考試官網: https://mms.firdi.org.tw/FQA。 2. 報名方式採線上網路報名，報名網址: https://mms.firdi.org.tw/login。 3. 「食品品保工程師」初級能力鑑定報名費用，原價 1,300 元/科，個人報名推廣期優惠 1,000 元/科。(若有變動以 iPAS 公告簡章為主) 4. 考區實際考場地點將於考前 10 天公告，執行單位將視報考人數保留合併考區/考場或變更的權利。 			

專業等級	考試科目	授證資格
初級	1. 食品品保概論 2. 食品科學概論	1. 及格標準： - 每科 100 分，該科達 70 分為及格(成績計算以直接進位取整數)。 - 同時報考同一級等的所有考科，平均達 70 分得視為及格，但單科成績不得低於 60 分。 2. 成績保留： - 保留及格單科成績自應考日起三年度有效。
備註	「食品品保工程師」初級證書永久有效，不需換發。	

■ 課程資訊

1. 舉辦地點：台北學習中心，實際地點依上課通知為準!
2. 舉辦日期：9 月 16 日(六)、9 月 23 日(六) 上午 9:30~下午 4:30，2 天共計 12 小時。
3. 報名方式：線上報名，或請以正楷填妥報名表傳真至 02-2381-1000
4. 課程洽詢：02-2370-1111 分機 312 謝小姐。

■ 課程費用(實體/線上皆適用)：

方案	課程原價 【個人】	早鳥優惠價 【課前3週報名】	揪團同行優惠價 【3人(含)以上】
費用	10,800 元/人	9,800 元/人	9,200 元/人

■ 注意事項：

1. 為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，請來電洽詢方完成報名。
2. 若報名者不克參加者，可指派其他人參加，並於開課前二日通知。
3. 因課前教材、講義及餐點之準備，若您不克前來需取消報名，請於開課前五日以 EMAIL 通知主辦單位聯絡人並電話確認申請退費事宜，逾期將郵寄講義，恕不退費。
4. 為尊重講師之智慧財產權益，恕無法提供課程講義電子檔。

5. 為配合講師時間或臨時突發事件，主辦單位有調整日期或更換講師之權利。
6. 繳費方式為信用卡、ATM 轉帳，恕不受理現場報名和繳費。

食品品保工程師初階培訓班

公司全銜				統一編號		
發票地址				發票方式 <input type="checkbox"/> 二聯式(含個人) <input type="checkbox"/> 三聯式		
姓名	部門	職稱	電話	手機	E-mail (請以正楷書寫)	上課方式 <input type="checkbox"/> 實體 <input type="checkbox"/> 線上
						<input type="checkbox"/> 實體 <input type="checkbox"/> 線上
						<input type="checkbox"/> 實體 <input type="checkbox"/> 線上
						<input type="checkbox"/> 實體 <input type="checkbox"/> 線上
聯絡人	姓名	部門	職稱	電話	傳真	E-mail (請以正楷書寫)

繳費方式：

- ATM 轉帳 (線上報名)** 繳費方式選擇「ATM轉帳」者，系統將給您一組轉帳帳號「銀行代號、轉帳帳號」，但此帳號只提供本課程轉帳使用，各別學員轉帳請使用不同轉帳帳號！！轉帳後，寫上您的「公司全銜、課程名稱、姓名、聯絡電話」與「收據」傳真至 02-2381-1000。
- 信用卡 (線上報名)** 繳費方式選「信用卡」，直到顯示「您已完成報名手續」為止，才確實完成繳費。
- 銀行匯款(公司逕行電匯付款)：**土地銀行 工研院分行，帳號 156-005-00002-5 (土銀代碼：005) 戶名「財團法人工業技術研究院」，請填具「報名表」與「收據」回傳真至 02-2381-1000。
- 即期支票或郵政匯票：**抬頭「財團法人工業技術研究院」，郵寄至：106 台北市大安區復興南路二段 237 號 4 樓。
- 計畫代號扣款(工研院同仁)：**請從產業學院學習網直接登入工研人報名；俾利計畫代號扣款。

總計
課程費用

\$ _____