

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	