

# 財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：30062新竹市食品路331號  
 聯絡人：李美如  
 電話：03-5223191分機349  
 傳真：03-5616878  
 電子郵件：lmj@firdi.org.tw

402  
 臺中市國光路250號

受文者：國立中興大學 食品暨應用生物科技學系

發文日期：中華民國108年3月13日  
 發文字號：食研學字第1080001082號

擬辦：呈閱後公告 轉知學生們知悉

行政組 蘇琪雯

0919/1155

速別：  
 密等及解密條件或保密期限：  
 附件：如文

主旨：本所辦理108年「7-8月大專院校學生暑假期間實習」公開徵求暑期大專院校學生實習一案，惠請貴校公告訊息並鼓勵相關學系學生踴躍報名，請查照。

說明：

- 一、本所提供各校暑期學生實習機會，主要對象為大專院校相關科系學生，本所108年開放之實習機會等相關資料，詳見附件一、受理實習生名額彙整表。
- 二、有意者至本所實習之學生，煩請於收件截止日(3月30日)前於下列網址<http://firdi-academy.org.tw/intern/>進行線上申請並上傳相關文件，始完成報名。亦可上財團法人食品工業發展研究所網頁首頁公佈欄(<http://www.firdi.org.tw/>)了解相關訊息。

正本：實踐大學食品營養與保健生技學系、靜宜大學食品營養學系、中山醫學大學健康餐飲技產業管理學系、高雄醫學大學 藥學系、東海大學 食品科學系、國立中興大學 食品暨應用生物科技學系、弘光科技大學 食品科技系、國立海洋大學 食品科學系、宜蘭大學 食品科學系、國立嘉義大學 食品科學系

生系  
 108. 3. 19

食品工業發展研究所實習生申請注意事項：

(一)本所即日起開始受理 108 年度 7-8 月大專院校學生暑假期間實習作業，本所

今年預計受理之實習生名額詳附件彙整表。

(二)意者請自行於收件截止日前進入下列網址

<http://firdi-academy.org.tw/intern/>填妥並上傳相關資料，完成報名，實習生

名額如無適當條件者，遇缺不補。

(三)欲申請者，即日起至 3 月 29 日止進行**實習生線上申請**，填妥並掃描上傳相

關資料，始完成申請。

# 2019年度實習流程時間表

3月初

## 實習公開招募

受理108年度7-8月大專院校學生暑假期間實習作業。請欲申請者，申請帳號，登入系統後，依系統說明進行申請作業。

## 實習招募截止

尚有資料未補齊之申請者，可登入系統補件。如文件未完全之申請，將不予受理。

03/29

4月中

## 首輪錄取公告

已於3/29日前成功完成實習生申請之報名程序者，經所內審查錄取者，將於4月中旬進行首輪錄取公告&通知，如有接獲通知者，請於期限內登入系統進行報到意願之回覆。

## 報到意願回覆截止

如在期限內沒有登入系統進行報到意願之回覆，會將名額釋放給其他申請者。為保障申請者權益，儘請即早回覆，無意願也請回覆，以利後續作業。

04/26

05/10

## 遞補意願調查

於首輪錄取報到意願回覆後，如有缺額，將進行實習生缺額遞補作業。如接獲遞補通知者，請於05/17前登入系統進行遞補意願回覆。

## 遞補意願截止

如接獲遞補通知者，未於期限內登入系統進行遞補意願回覆，視同放棄遞補，該名額由各計畫決定是否增額遞補。

05/17

6月中

## 實習報到通知

6月中旬將進行實習生報到通知函。請收到報到函後，留意報到時間等相關訊息，並請於期限內登入系統回覆相關訊息。

## 開始實習

本屆暑期實習計劃預計08/30結束，發放實習證明。

07/01

	中心名稱	單元名稱	指導人	實習工作計畫	實習地點	實習人數	實習期間	需具備技能或已習修課程	是否支薪
1	生物資源保存及研究中心	真菌	林宛柔	菇蕈產業之綠色循環關鍵技術及高值化機能性農用產品開發計畫	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無菌操作技術 2.課程名稱：真菌學、微生物學、生態學	否
2		基因庫	廖麗玲	光合菌的分離、保存與培養計畫	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：大專以上農學院、理學院、工學院、醫學院等相關科系	否
3		生化製程	傅威昌、賴進此	細菌纖維素敷材製備	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：化學化工、食品生技相關科系二年級以上	否
4		生化製程	吳安琪	乳酸菌發酵培養	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：化學化工、食品生技相關科系二年級以上	否
5		生化製程	林意勝	產品導向之冷凍乾燥製程優化	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：化學化工、食品生技相關科系二年級以上	否
6		細菌及酵母菌	劉忠憲	細菌與酵母菌之保存、複核及分類研究	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：微生物學相關知識 3.其他需求：對微生物操作有興趣	否
7		細菌及酵母菌	古家榮	菌種保存及複核	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：微生物相關 3.其他需求：無	否
8	南台灣服務中心	食品機械	劉峰齊、侯佳延	微波複合乾燥技術之測試和設備組裝	南臺灣服務中心(台南)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：工程相關 3.其他需求：或具有工程相關經驗	否
9		食品加工單元調理食品小組	吳佩蓓	不同配方組成之微波加熱特性研究	南臺灣服務中心(台南)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：化學分析實驗操作 2.課程名稱：檢驗分析、微生物及實習、食品化學 3.其他需求：無	否
10		食品加工單元銀髮食品小組	許僑萍	高齡食品開發設計及品質分析	嘉創中心(嘉義)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：具基礎實驗操作能力。 2.課程名稱：需修習過食品加工學、食品化學、食品微生物學等課程。 3.其他需求： a. 需曾經進過實驗室或受過基礎實驗操作訓練。 b. 未來有意考取研究所，繼續攻讀碩士以上學位。 c. 已修畢大三課程者為優先。	否

	中心名稱	單元名稱	指導人	實習工作計畫	實習地點	實習人數	實習期間	需具備技能或已習修課程	是否支薪
11	產品及製程研發中心	綠色製程	陳仲仁、蔡依潔、黃立彬	食品結構設計:食品電流體與3D列印技術研發 添加用功能性食材配料提製與應用技術	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：食品加工 3.其他需求：無	否
12		非熱製程	翁麗華	麵條之配方組成及製程設計	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：不拘 2.課程名稱：食品加工或食品化學或食品工程 3.其他需求：對食品質地量測或烘焙、麵食加工產品開發有興趣者	否
13		調理食品	黃書政	食品產業技術精進與產品創新加值輔導計畫	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：食品科學相關科系 2.課程名稱：無 3.其他需求：對試驗有興趣者	否
14		非熱製程	李佑軒	質地設計導向之加工製程技行研發-多質構麵條開發	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：食品加工或食品化學或食品工程 3.其他需求：對食品質地量測及烘焙、麵食加工產品開發有興趣者	否
15		非熱製程	黃彥程	食品質地分級規格建立與質地改良加工技術	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：食品營養相關科系 2.課程名稱：食品加工 3.其他需求：無	否
16		非熱製程	詹綺嫣、蔣嘉彤	麵食與烘焙產品之配方組成及製程設計	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：不拘 2.課程名稱：已修習過食品加工、食品化學、分析化學或烘焙相關課程等 3.其他需求：對食品學術研究方法、食品質地量測或麵食與烘焙產品之產品開發有興趣者	否
17	檢驗技術研發及服務中心	微量與毒物分析	宮昭雲、周于嵐	協助食品成分檢驗分析	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：具基礎化學檢驗技能 2.課程名稱：無 3.其他需求：無	否
18		微生物檢驗	呂美玲	食品微生物檢驗	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：食品微生物檢驗 2.課程名稱：微生物 3.其他需求：無	否
19		委託檢驗與服務	楊筱姿	食品委託檢驗業務實務運作	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：食品或化學相關科系	否