

# 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

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文

擬辦：呈閱後公告 轉知學生們知悉

行政組 蘇琪雯

0919/1155

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    |