

實習生申請作業流程：

附件二

- I. 欲申請者，於每年 3 月 30 日申請截止前進行**實習生線上申請**，填妥並掃描上傳相關資料，始完成申請。線上申請及所需文件詳 <http://firdi-academy.org.tw/intern/>
- II. 學生實習申請截止後，本所將進行申請資料之彙整與審核，時間為期 3-4 週。經審核核可後，本所於 4 月中旬將以 mail 回覆各校學生實習申請結果。
- III. 實習前一個月，本所將另行寄出報到通知給實習審核通過單位，告知報到相關事宜。

財團法人食品工業發展研究所 107 年 7-8 月受理大專院校學生實習名額彙整表  
(實習名額共 26 名)

受理實習單位	實習工作計畫	實習時間	實習名額	實習地點	需具備條件 科系/年級/技能/習修課程	其他
微量與毒物分析單元	食品成分檢驗	7~8 月	3	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 2.其他技能項目或需求：對食品檢驗有興趣者	
委託檢驗與服務單元	食品委託檢驗服務	7~8 月	1	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四	
微生物檢驗單元	食品微生物檢驗與認證	7~8 月	1	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四	
品質檢測與驗證單元	食品添加物檢測分析	7~8 月	1	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四	
綠色製程單元	新穎性加工技術研發	7~8 月	4	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 2.已習修課程：食品加工	
非熱製程單元	麵條之配方組成及製程設計	7~8 月	2	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品相關科系 2.已習修課程：食品加工或食品化學或食品工程 3.其他技能項目或需求：對食品質地量測及烘焙、麵食加工產品開發有興趣者	
調理食品	質地控制應用技術開發	7~8 月	1	食品所 (新竹)	1.已習修課程：食品加工、微生物學	
基因庫	多元複合微生物製劑開發應用	7~8 月	2	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系	
細菌及酵母菌單元	酵母菌之保存、複核及分類研究	7~8 月	2	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 2.已習修課程：微生物或酵母菌相關課程	

受理實習單位	實習工作計畫	實習時間	實習名額	實習地點	需具備條件 科系/年級/技能/習修課程	其他
生化製程單元	營養品產品開發	7~8月	2	食品所 (新竹)	1.科系或年級要求：升大三以上 2.其他技能項目或需求：分析化學、儀器分析	
技術服務單元	GHP/HACCP 缺失改善與正確性檢視及餐飲業基本檢測項目與方法	7~8月	1	食品所 (新竹)	1.已習修課程：食品安全相關訓練 30 小時、食品檢測 3.其他技能項目或需求：資料處理、基本檢測	
食品工程單元	物料管理系統建立	7~8月	1	嘉創中心 (嘉義)	1.已習修課程：自動化控制學 2.其他技能項目或需求：PLC 程式撰寫	
配方飲品研發單元	含功能性膠體之機能性飲品開發	7~8月	1	嘉創中心 (嘉義)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四	
食品加工單元	營養補充之便性利銀髮食品的開發設計	7~8月	1	嘉創中心 (嘉義)	1.科系或年級要求：食品科學、食品營養、餐飲管理、畜產、水產等相關科系背景	
	複合加工技術於食品製程之應用	7~8月	1	南臺灣服務中心(台南)	1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四	
食品包裝單元	食品包裝規格與封口完整性測試	7~8月	1	南臺灣服務中心(台南)	1.科系或年級要求：食品、生物科技或化工相關科系/大三升大四	
食品機械單元	微波複合乾燥技術之組裝和效能確效	7~8月	1	南臺灣服務中心(台南)	1.科系或年級要求：食品、生物科技或機械相關科系/大三升大四	