

檔 號：

保存年限：

台灣優良食品發展協會 函

機關地址：台北市中正區南福里重慶南路
二段75號11樓

聯絡人：張冬靜

電話：02-2393-1318 分機604

傳真：

電子郵件：jhangdj@tqf.org.tw

受文者：國立中興大學

發文日期：中華民國114年3月25日

發文字號：優食字第1140000275號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：(附件1 0000275_2025培訓中心_第二季開課清單_更新LOGO.pdf)

主旨：檢送本會辦理114年第2季培訓中心食品衛生安全相關課程資訊，惠請貴單位協助轉知所轄（屬）相關食品產業會員或公司行號踴躍報名參加，詳如說明，請查照

說明：

- 一、為持續精進食品工廠從業人員食品安全衛生管理知能，本會辦理食品衛生安全相關課程，茲檢附課程表乙份如附件，惠請協助轉知所轄（屬）相關食品產業會員或公司行號踴躍報名參加，名額有限，額滿截止。
- 二、課程活動均採線上報名，敬請至本會官網食品產業培訓中心（<https://tqf.pse.is/trainingcentre>）報名課程。聯絡人：吳梁承專員、張冬靜專員，電話：02-2393-1318#602/604。

正本：大台南外燴服務工作人員職業工會、大台南餐飲業職業工會、大高雄廚師職業工會、大高雄餐飲業職業工會、大臺中直轄市小吃業職業工會、大臺中廚師業職業工會、大臺中餐飲業職業工會、大臺南廚師業職業工會、中華中西餐飲協會、中華日式料理發展協會、中華外燴服務人員交流協會、中華民國全國工業總會、中華民國全國商業總會、中華民國家畜肉類商業同業公會全國聯合會、中華民國國際餐飲協會、中華民國糕餅西點烘焙職業工會全國聯合會、中華民國糕餅商業同業公會全國聯合會、中華民國餐盒食品商業同業公會全國聯合會、中華民國餐飲業工會全國聯合會、中華民國餐飲藝術推廣協會、中華民國觀光旅館商業同業公會、中華有機與自然食品協會、中華肉品協會、中華香料協會、中華菁英餐飲協進會、中華餐飲業產業工會、台中市中餐服務人員職業

國立中興大學



裝

訂

線



工會、台中市烹飪商業同業公會、台中市廚師職業工會、台中市餐飲業職業工會、台中直轄市中餐服務人員職業工會、台北市中餐服務人員職業工會、台北市旅館業職業工會、台北市進出口商業同業公會、台北市廚師業職業工會、台北市餐飲業職業工會、台南市小吃業職業工會、台南市中餐服務人員職業工會、台南市外燴服務工作人員職業工會、台南市烹飪商業同業公會、台南市廚師職業工會、台南市餐飲業職業工會、台南直轄市中餐職業工會、台灣水產工業同業公會、台灣冷凍肉品工業同業公會、台灣保健食品工業同業公會、台灣保健食品學會、台灣省進出口商業同業公會聯合會、台灣省醬類商業同業公會聯合會、台灣食品科學技術學會、台灣食品發展協會、台灣烘焙油脂工業同業公會、台灣胺基酸工業同業公會、台灣區大麥製品工業同業公會、台灣區玉米類製品工業同業公會、台灣區米穀工業同業公會、台灣區冷凍食品工業同業公會、台灣區冷凍蔬果工業同業公會、台灣區乳品工業同業公會、台灣區紅糖工業同業公會、台灣區植物油製煉工業同業公會、台灣區飲料工業同業公會、台灣區電動屠宰工業同業公會、台灣區蜜餞工業同業公會、台灣區製冰冷凍冷藏工業同業公會、台灣區製茶工業同業公會、台灣區麵粉工業同業公會、台灣區釀造食品工業同業公會、台灣國際年輕廚師協會、台灣婚宴文創產業發展協會、台灣連鎖暨加盟協會、台灣農業跨領域發展協會、台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會、台灣餐飲業聯盟、台灣營養學會、台灣罐頭食品工業同業公會、全國廚師職業工會聯合總會、宜蘭縣中餐服務人員職業工會、宜蘭縣外燴服務工作人員職業工會、宜蘭縣廚師職業工會、宜蘭縣餐飲業職業工會、宜蘭縣總工會、社團法人中華民國全國中小企業總會、社團法人中華民國乳業協會、社團法人中華美食交流協會、社團法人中華食品添加物協會、社團法人台灣食品安全管理協會、社團法人台灣食品技師協會、社團法人台灣國際生命科學會(ILSI Taiwan)、社團法人台灣廚師聯盟、花蓮縣烹飪商業同業公會、花蓮縣廚師業職業工會、花蓮縣餐飲業職業工會、金門縣飲食商業同業公會、金門縣餐飲業職業工會、南投縣烹飪商業同業公會、南投縣廚師職業工會、南投縣餐飲業職業工會、屏東縣中餐服務人員職業工會、屏東縣烹飪商業同業公會、屏東縣廚師職業工會、屏東縣餐飲業職業工會、苗栗縣外燴服務工作人員職業工會、苗栗縣餐飲業職業工會、桃園市烹飪商業同業公會、桃園市餐飲業職業工會、桃園縣中餐服務人員職業工會、桃園縣外燴服務工作人員職業工會、桃園縣廚師業職業工會、財團法人中央畜產會、財團法人中華民國消費者文教基金會、財團法人中華民國對外貿易發展協會、財團法人中華穀類食品工業技術研究所、財團法人台灣連鎖加盟促進協會、財團法人台灣優良農產品發展協會、財團法人食品工業發展研究所、高雄市外燴飲食職業工會、高雄市西餐服務人員職業工會、高雄市烹飪商業同業公會、高雄市廚師職業工會、高雄市餐飲業職業工會、國營臺灣鐵路股份有限公司、基隆市烹飪商業同業公會、基隆市廚師業職業工會、基隆市餐飲業職業工會、連江縣商業會、雲林縣外燴服務人員職業工會、雲林縣烹飪商業同業公會、雲林縣廚師職業工會、雲林縣餐飲業職業工會、新北市中餐服務人員職業工會、新北市外燴服務工作人員職業工會、新北市西餐服務人員職業工會、新北市烹飪商業同業公會、新北市進出口商業同業公會、新北市廚師業職業工會、新北市餐飲業職業工會、新竹市廚師業職業工會、新竹市餐飲業職業工會、新竹縣烹飪協會、新竹縣廚師業職業工會、新竹縣餐飲業職業工會、嘉義市廚師職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、嘉義縣烹飪商業同業公會、嘉義縣廚師業職業工會、嘉義縣餐飲業職業工會、彰化縣外燴服務工作人員職業工會、彰化縣廚師業職業工會、彰化縣複合餐飲人員職業

裝

訂



線



工會、彰化縣餐飲業職業工會、臺中市外燴人員職業工會、臺中市美食烹飪商業同業公會、臺中市烹飪商業同業公會、臺北市烹飪商業同業公會、臺北市廚師業職業工會、臺北市餐飲業職業工會、臺東縣外燴服務人員職業工會、臺東縣烹飪商業同業公會、臺東縣餐飲業職業工會、臺南市烹飪商業同業公會、臺灣星級旅館協會、澎湖縣餐飲業職業工會、國立臺灣大學、國立成功大學、國立中興大學、國立臺灣海洋大學、國立嘉義大學、國立臺東大學、國立宜蘭大學、國立金門大學、國立屏東科技大學、國立澎湖科技大學、國立高雄科技大學、國立臺東專科學校、東海大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、大葉大學、臺北醫學大學、長榮大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、弘光科技大學、大仁科技大學、中臺科技大學、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、中華學校財團法人中華科技大學、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、德育學校財團法人德育護理健康學院、國立高雄餐旅大學、中國文化大學、中華大學學校財團法人中華大學、義守大學、實踐大學、中山醫學大學、玄奘大學、開南大學、明道學校財團法人明道大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、南臺學校財團法人南臺科技大學、崑山科技大學、樹德科技大學、健行學校財團法人健行科技大學、正修學校財團法人正修科技大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、中信金學校財團法人中信科技大學、景文科技大學、中華醫事科技大學、東南科技大學、南開科技大學、僑光科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、大華學校財團法人敏實科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、東方學校財團法人東方設計大學、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、黎明技術學院、大同技術學院、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、仁德醫護管理專科學校、慈惠醫護管理專科學校、聖母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、國立臺灣師範大學、靜宜大學、中國醫藥大學、亞洲大學、輔英科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學

副本：114/03/25
13:59:18

理事長-周能傳

食品產業培訓中心

2025年第二季課程清單

★ 詳細內容及報名連結請洽：食品產業培訓中心 > 課程活動與報名

(www.tqf.org.tw/ActivityCourse)

一、食品安全管制系統相關課程

序號	開課日期	課程名稱	備註說明
1	4/25 (五) 4/26 (六) 5/02 (五) 5/03 (六)	HACCP 食品安全管制系統 (60A 基礎班)	1. 已開放報名 2. 實體課程_台北班 3. 完成培訓可取得 <u>基礎班證書及 HACCP 訓練時數32小時</u>
2	5/16 (五) 5/17 (六) 5/23 (五) 5/24 (六)	HACCP 食品安全管制系統 (60B 進階班)	1. 已開放報名 2. 實體課程_台北班 3. 完成培訓可取得 <u>進階班證書及 HACCP 訓練時數32小時</u>
3	6/06 (五)	EMP 環境監控計畫	1. 已開放報名 2. 實體課程_台北班 3. 完成培訓可取得 <u>HACCP 持續教育時數 6小時</u>

二、一般衛生講習相關課程

序號	開課日期	課程名稱	備註說明
1	5/07 (三)	食品安全監測計畫實務班_輸入業	1. 已開放報名 2. 線上視訊課程 3. 完成培訓可取得 <u>衛生講習時數3小時</u>
2	6/13 (五)	食品過敏原管理	1. 已開放報名 2. 線上視訊課程 3. 完成培訓可取得 <u>衛生講習時數6小時</u>

★ 詳細內容及報名連結請洽：食品產業培訓中心>線上學習平台

三、線上學習平台相關課程 (www.tqf.org.tw/OnlineCourse)

序號	開課日期	課程名稱	備註說明	
1	報名並繳費後 立刻觀看學習	產品回收管理	1. 已開放報名 2. 線上影片課程 3. 完成課程可取得 <u>HACCP 持續教育時數2小時</u>	
2		原料採購與驗收		
3		食品添加物安全性		
4		食品安全與危機處理		
5		食品詐欺及食品防禦		
6		防治食品中毒系列課程		
7		食品相關化學性污染物防治		
8		食品工廠四區四流之原理與實務		
9		乾燥與脫水		1. 已開放報名 2. 線上影片課程 3. 完成課程可取得 <u>衛生講習時數2小時</u>
10		發酵加工技術		
11		食品冷凍與冷藏		
12		倉儲與運輸管理		
13		5S 管理實務與案例分享		
14		食品作業場所病蟲害防治		
15		食品工廠製程及品質管理		
16		工廠內部稽核及確認查證		
17		餐飲業者食品添加物三專管理		
18		食品餐飲業化學品的三專管理		
19		食品中毒案例分析	1. 已開放報名 2. 線上影片課程 3. 完成課程可取得 <u>持證廚師持續教育時數2小時</u>	
20		廚房衛生安全管理		
21		廚房衛生實務演練		
22		產品回收與客訴處理		
23		食品安全與風險溝通		
24		強化餐飲業者自主安全衛生管理		

★ 詳細內容及報名連結請洽：食品產業培訓中心>線上學習平台

三、線上學習平台相關課程 (www.tqf.org.tw/OnlineCourse)

序號	開課日期	課程名稱	備註說明
25	報名並繳費後 立刻觀看學習	產品上市與成本分析	1. 已開放報名 2. 線上影片課程 3. <u>精進食品專業知能課程</u> 4. <u>無核發衛生講習時數</u>
26		常用食品包裝與特性介紹	
27		罐頭製造加工原理	

四、企業包班訓練課程

課程說明&辦理方式

本培訓中心提供企業包班課程：

- ✓ 專屬課程設計：依食品或餐飲業態需求客製課程內容，搭配產業實務案例
- ✓ 專業師資陣容：備有產學/業界專業講師群，具多年產業與實務輔導經驗
- ✓ 彈性授課模式：實體與線上或兩者並行授課皆可辦理
- ✓ 專屬優惠方案：屬推廣業務，包班課程享團報優惠，開課成本降低、企業直接受惠
- ✓ 課程可核發之時數類別包含 HACCP 持續教育、一般衛生講習及持證廚師持續教育
- ✓ 針對中小規模企業(30人(含)以內)也有推出小資方案課程的專屬優惠!!

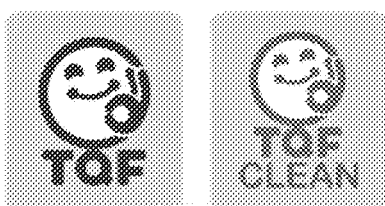
歡迎有興趣的企業來電洽詢，或填寫表單 (www.tqf.org.tw/Contact) 將有專人與您聯繫!!

★ TQF 團體會員報名課程另享有課程專屬優惠價！

★ 本會保有上述開辦課程內容及上課方式異動之權利

★ TQF 培訓中心洽詢專線：02-2393-1318 #602 吳梁承 專員

▼ 掃描下方 QR code 了解更多資訊 ▼



台灣優良食品



協會官網



課程活動



線上學習



企業包班