財團法人食品工業發展研究所106年7-8月受理大專院校學生實習名額彙整表(共31名需求)

| **受理實習單位** | **實習工作計畫** | **實習時間** | **實習名額** | **實習地點** | **需具備科系、年級、技能或已習修課程** | **其他** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 品質檢測與驗證 | 化學分析：甜味劑、果汁品質 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品化學相關科系2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 微量與毒物分析 | 微量元素分析 | 七-八月 | 1 | 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：食品微生物學3.其他技能項目或需求：女生，住新竹尤佳 |  |
| 毒物分析 | 七-八月 | 1 | 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：食品微生物學3.其他技能項目或需求：女生，住新竹尤佳 |  |
| 微生物檢驗 | 微生物檢驗、動物性成分檢驗 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：無2.已習修課程：食品微生物學、分子生物學3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 工廠輔導 | 食品追溯追蹤系統墊子上傳推廣(QRCode) | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品科學系大二或大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：(1)熟悉非追及非登不可電子上傳系統(2)熟悉追溯追蹤系統法規內容(3)了解食品業者品保系統所需程序書及表單。(4)備汽車駕照(5)須配合出差。 |  |
| 技術服務 | 創新優化之協助食品工廠建立食品防護計畫及需求技術 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品或營養學系大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 | 支薪：133元/hr\*8hr\*工作天 |
| 技術推廣 | 協助中小型食品產業升級轉型輔導計畫 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品科學系大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：英文佳、具資料處理能力 |  |
| 協助中小型食品產業升級轉型輔導計畫 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品科學系大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：英文佳、具資料處理能力 |  |
| 業務發展 | 問卷調查與資料統計分析 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：資管或食品相關科系大四生2.已習修課程：電子計算機概論3.其他技能項目或需求：Excel軟體 | 支薪： 10000 元/月 |
| 細菌及酵母菌 | 學習細菌培養保存、分子複核技術 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：無2.已習修課程：微生物學3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 基因庫 | 微藻資源庫之建置與開發計畫 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：生物科技相關科系或食品相關科系2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 特化生技 | 酵素開發 | 七-八月 | 1 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：生科相關科系2.已習修課程：微生物學、生物化學3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 綠色製程 | 擠壓與過熱蒸汽製程開發與產品應用 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：大三生2.已習修課程：食品加工與實習3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 綠色製程 | 超音波與微細化製程開發與物化性質分析 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：大三生2.已習修課程：食品加工、食品工程3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 非熱製程 | 質地設計導向之加工製程技術研發 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品科學系大二或大三生2.已習修課程：3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 在地農產食材應用於銀髮友善食品產業鏈之基盤建構與推動 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品科學系大二或大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 調理食品 | 食品產業振興與加值推動計畫 | 七-八月 | 2 | 食品所(新竹) | 1.科系或年級要求：食品相關科系大二或大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 前瞻包裝材料 | 包裝對食品貯存期影響 | 七-八月 | 1 | 南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 食品機械 | 微波複合乾燥技術之測試和設備組裝 | 七-八月 | 1 | 南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：機械等工程系所2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 新穎加工技術 | 微波複合加工技術之研究 | 七-八月 | 1 | 南臺南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：食品相關科系2.已習修課程：食品加工、食品分析3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 新興滅菌技術 | 時間溫度指示標籤商品預測冷藏即食食品品質之效能評估 | 七-八月 | 1 | 南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：食品科學系大三生2.已習修課程：食品分析、食品工程、食品化學、食品微生物、食品加工3.其他技能項目或需求：動力學分析、食品分析 |  |
| 特殊營養食品研發 | 高蛋白營養強化食品製程技術 | 七-八月 | 1 | 嘉創中心(嘉義) | 1.科系或年級要求：大三生2.已習修課程：食品化學、食品加工3.其他技能項目或需求：基本實驗操作技能 |  |
| 產品發展 | 營養補充之便利性銀髮食品的開發設計 | 七-八月 | 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/水產等科系大三生2.已習修課程：無3.其他技能項目或需求：無 |  |
| 食品工程 | PET容器表面以電子殺菌之研究 | 七-八月 | 1 | 嘉創中心(嘉義) | 1.科系或年級要求：大三生2.已習修課程：罐藏學、反應動力學3.其他技能項目或需求：微生物分析、食品工程 |  |