







統一食安學院 2023年Q1線上互動課程總覽

編號	線上課程名稱	上課時數	開課日期	招生人數	費用(含稅)	簡介影片	課程資訊	報名表
01	儀器校正工廠管理實務培訓班	1天·6小時 (核發上課證書)	2/17 (五)	30人	2500/每人		請點我	
02	病媒防治管理實務培訓班	1天·6小時 (核發上課證書&衛生講習時數)	3/22 (三)	30人	2500/每人		請點我	
03	食品工廠清洗消毒與確效評估實務課程	1天·6小時 (核發上課證書&衛生講習時數)	4/19 (三)	30人	2500/每人		請點我	

說明：

1. 本課程採預先報名，於開課前一個月始發送上課確認&繳費匯款通知。
2. 講師團隊:統一食安學院開辦之各項課程均聘請具備食品工廠生產、品保、輔導或稽核...等相關實務經驗之資深部門主管或專門技術顧問進行授課。
3. 上課地點:使用線上授課系統，請學員於課程當日準備電腦設備加入即可。
(課程前會先安排連線測試，提供學員操作測試)
4. 報名優惠: 同公司兩人以上同行，九折優惠。
5. 報名方式:
 - (1) 請點擊連結或掃描 QR Code，填寫線上報名表。
 - (2) 如有問題，歡迎洽詢 06-2536789 食安中心蘇裕峰先生(#8573)或林美吟小姐(#8570)。



課程名稱	病媒防治實務培訓班		📖返回課程總覽
開班日期	詳見課程總覽表	上課時數	1 天(6 小時)
培訓大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 病媒防治概論 2. 管理要領 3. 管理程序 4. 管理實務案例 	培訓對象	生產、品管相關單位之管理幹部與日常負責病媒管制作業之相關人員
上課費用	NTD 2,500(含稅) /每人	招生人數	30 人
課程特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程以工廠管理實務角度出發，目的是讓人員了解管理基本要求與重點，讓人員後續有能力建立、維持與優化工廠內部病媒管理工作。 2. 課程當中將以討論、習題演練等方式，提升人員對內容之理解。 3. 本課程將於結束後授予「上課證書」。 		

課程名稱	儀器校正工廠管理實務培訓班		📖返回課程總覽
開班日期	詳見課程總覽表	上課時數	1 天(6 小時)
培訓大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 校正管理概念(校正追溯觀念、校正週期制定、允收標準制定、校正結果判讀、校正結果應用) 2. 常見管理問題案例 3. 磅秤校正實務 4. 溫度計校正實務 	培訓對象	生產、品管與研發等相關單位之管理幹部與日常負責儀器校正相關工作之人員
上課費用	NTD 2,500(含稅) /每人	招生人數	30 人
課程特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程以工廠管理實務角度出發，目的是讓人員了解管理基本要求與重點，讓人員後續有能力建立、維持與優化工廠內部儀器校正管理工作。 2. 課程當中將以討論、習題演練等方式，提升人員對內容之理解。 3. 本課程將於結束後授予「上課證書」。 		

課程名稱	食品工廠清洗與消毒實務課程		返回課程總覽
開班日期	詳見課程總覽表	上課時數	1 天(6 小時)
培訓大綱	<ol style="list-style-type: none"> 1. 清洗劑、消毒劑之特性介紹。 2. 如何選擇適當的清洗劑、消毒劑。 3. 設備清洗、消毒監測要點及效果評估。 4. 實務案例研討。 	培訓對象	生產、品管等相關單位之管理幹部及日常負責食品生產相關之清洗消毒管理作業之人員
上課費用	NTD 2,500(含稅) /每人	招生人數	30 人
課程特色	<ol style="list-style-type: none"> 1. 課程以清洗、消毒之原理原則出發，目的是讓人員有能力選擇正確之洗劑、消毒劑，並了解如何執行製程監測與結果確效，提升清洗效益與確保消毒之有效性。 2. 課程當中將以討論、習題演練等方式，提升人員對內容之理解。 3. 本課程將於結束後授予「上課證書」。 		