

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	
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	



台灣優良食品

★ 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

TQF 食品產業培訓中心，人才培育最佳首選！