

財團法人台灣食品產業策進會

函

地址：10666 台北市大安區復興南路1段127號14樓
聯絡人：劉家穎
聯絡電話：02-2752-1006#306
電子郵件：liujy@tfif.org.tw
傳真：(02)2752-1007

受文者：台北市進出口商業同業公會

速別：普通件
密等及解密條件：無
發文日期：中華民國111年10月5日
發文字號：食策字第1110000352號
附件：如文

主旨：檢送本會辦理111年第4季食品安全衛生管理相關課程資訊，敬請貴會協助轉知所轄會員踴躍報名參加，詳如說明，請查照。

說明：一、為協助食品業者建構完整之食品安全管理知能，本會111年第4季辦理課程資訊詳如附件，敬請貴會協助轉知所轄會員。

二、本會辦理之課程，其授課方式及報名方法如下，詳細課程資訊如附件：

(一) PCQI 國際證照培訓班

1. 授課方式：實體。
2. 報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>PCQI 國際證照培訓班，點選報名場次。

(二) 食品安全管制系統基礎/進階班：

1. 授課方式：實體。
2. 報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>HACCP證照班及持續教育訓練班，點選報名場次。

(三) 食品安全管制系統持續訓練班：

1. 授課方式：實體及線上。
2. 報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>HACCP證照班及持續教育訓練班，點選報名場次。

(四) 持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習課程：

1. 授課方式：實體及線上。
2. 報名方法：本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>持證廚師、一般餐飲從業人員衛生講習，點選報名場次。

裝

訂

線

(五) 專業培訓課程：

1. 授課方式: 實體及線上。
2. 報名方法: 本會官網(<https://www.tfif.org.tw/>)>業務服務>專業訓練培訓課程，點選報名場次。

三、上述課程名額有限，請儘早報名，另有意專案辦理企業專班之所轄會員，請與本會聯繫。

正本：大台南餐飲業職業工會；台北市百貨商業同業公會；台北市西餐商業同業公會；台北市旅館商業同業公會；台北市進出口商業同業公會；台北市廚師業職業工會；台北市糕餅商業同業公會；台北市餐盒食品商業同業公會；台北市餐飲業職業工會；台南市魚貨運銷業職業工會；台南市廚師職業工會；台南市糕餅糖果業職業工會；台南市餐飲業職業工會；台灣水產工業同業公會；台灣冷凍肉品工業同業公會；台灣省糕餅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；台灣區米穀工業同業公會；台灣水產工業同業公會；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；台灣區蜜餞工業同業公會；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；台灣糖菓餅乾麵食工業同業公會；台灣罐頭食品工業同業公會；社團法人台灣保健食品學會；屏東縣肉類食品加工職業工會；屏東縣美食烘焙業職業工會；屏東縣食品職業工會；屏東縣廚師職業工會；屏東縣餐飲業職業工會；高雄市外燴飲食職業工會；高雄市西點麵包製作職業工會；高雄市食油加工職業工會；高雄市食品流通公會；高雄市烹飪商業同業公會；高雄市魚類食品加工業職業工會；高雄市廚師職業工會；高雄市餐飲業職業工會

執行長 邱源章

《人類食品預防性控制》法規標準培訓課程(PCQI 證照班)

一、課程簡介：

美國食品藥品監督管理局(FDA) 2015 年 9 月頒布了最終版本的食品安全現代化法案(FSMA) 配套法規：適用於人類食品的現行良好生產規範 (cGMP)，危害分析和基於風險的預防性控制措施(21 CFR, Part 117)。該法規要求每個食品或食品原料（包括膳食補充劑原料）生產工廠應有一個可以建立食品安全計劃的“預防控制合格人員”（PCQI），這項要求也適用於出口食品到美國的生產企業。因此我國的食品出口生產企業，按照要求應配備有資質的 PCQI 人員的要求。

由食品安全預防控制聯盟(FSPCA)推出的人類食品預防性控制培訓課程就是為食品生產企業培訓合格人員(PCQI)而設計並得到美國 FDA 認可的標準培訓課程。按照美國 FSMA 法規的要求，生產食品或健康食品原料企業中，建立和實施食品安全計劃的人員，必須掌握人類食品預防性控制措施的知識。

為了幫助台灣出口企業更好地掌握該配套法規的內容，財團法人台灣食品產業策進會與食品技師協會聯合推出了“人類食品預防性控制措施”法規標準培訓課程(PCQI 證照班)，由國立中興大學謝昌衛特聘教授作為主要培訓師(Lead Instructor)，講授美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)所定之標準課程，完成培訓的人員，可取得 FSPCA 頒發之 PCQI 培訓證書。

二、開班招收對象：

1. 出口到美國的食品企業負責人、品保主管、生產主管、制定食品安全計畫的人員、監督食品安全計畫的人員、食品安全小組成員。
2. 食品業之管理階層。
3. 食品技師、營養師、衛生管理人員。
4. 食品產業從業人員及其他有意願提升食品知識人員。

三、場次資訊

北部班第四季	
時間	12/17(六)、12/18(日)、12/19(一)
地點	財團法人台灣食品產業策進會 (台北市大安區復興南路 1 段 127 號 14 樓) 捷運忠孝復興站 5 號出口 步行 3 分鐘即可抵達
開課人數	最低開班人數 12 人 最高 24 人為限(需分組演練)

*課程為期 2.5 天，每日 8:30 開始報到，第 1、2 天上課時間:9:00-17:00，第 3 天上課時間:9:00-13:00

四、活動報名：

報名流程	注意事項
請至本會官網(http://www.tfif.org.tw/)或掃描右方 QRcode→點選右上角活動報名→點選國際證照→選取欲報名場次→填寫報名資訊後送出→完成報名	食品技師協會會員或團體報名者，請主動來信(chengn@tfif.org.tw)或來電(02-27521006#308 鄭專員)告知

五、課程收費：課程定價 23,000 元(含稅)，內含 FSPCA 培訓證書費，即日起報名並於開課前兩週完成繳費，皆享專案優惠價 20,000 元，另具下方優惠資格者價格另計(優惠不可合併使用)。

編號	優惠資格	優惠價格
1	食品產業策進會客戶	18,000 元
2	食品技師協會會員	18,000 元
3	3 人以上團體報名	17,250 元

六、培訓證書：順利完成培訓並通過考試的人員可以拿到美國 FDA 認可的食品安全預防控制聯盟(FSPCA)培訓證書，以及由台灣食品產業策進會和食品技師協會頒發的培訓證書。



七、課程核備中級食品品保工程師之食品品保相關訓練時數 10 小時。

八、本會保有審查報名資格及更改議程之權利。

九、講師介紹：



謝昌衛特聘教授

美國 FSPCA

台灣食品產業策進會
 台灣食品技師協會
 台灣食品科學技術學會
 食品工業發展研究所食品品保專業委員會
 台灣食品科學技術學會會務發展會
 衛生福利部食品二級品管、實驗室認證
 經濟部 CIRD、科專計畫
 農委會 科技與產學專案

PCQI 課程主培訓講師
 美國 FSMA 課程講師
 董事
 常務監事
 第二十五屆理事
 專業委員
 委員
 認證委員
 審查委員
 審查委員

十、課程內容：

中文教材授課，易於溝通理解，安排分組演練，有充分時間與講師互動，提升培訓效果。

1. 課程與預防控制措施簡介	2. 食品安全計畫概述	3. 良好作業規範及其他前提方案
4. 生物性食品安全危害	5. 化學性、物理性和經濟動機食品安全危害	6. 制定食品安全計畫之預備步驟
7. 準備食品安全計畫之所需資源	8. 危害分析與預防控制措施之判別	9. 流程預防控制措施
10. 食品過敏原預防控制措施	11. 衛生預防控制措施	12. 供應鏈預防控制措施
13. 驗證與確認程序	14. 紀錄程序	15. 產品召回計畫
16. 法規概述-現行良好作業規範、危害分析及基於風險之供人類食品之預防控制措施		17. 測驗

※本案聯繫窗口：

財團法人台灣食品產業策進會

鄭甯專員 02-27521006#308 / chengn@tfif.org.tw

傳真 02-27521007 / 地址 106660 台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓

台灣食品技師協會

劉佳蓁專員 04-23722500 / tafpt2012@gmail.com

傳真 04-23767641 / 地址 40346 台中市西區五權西一街 123 號

※本案匯款資訊：

玉山銀行復興分行

戶名:財團法人台灣食品產業策進會 帳號: 0303-940-010618



111 年度第 4 季「食品安全管制系統訓練課程 HACCP 基礎班/進階班」簡章

【培訓對象】

欲提升 HACCP 知能人員、以及取得衛生管理人員資格者、食品安全管制系統管制小組人員、衛生管理人員、專門職業人員、食品相關科系學生。

【開課單位】

財團法人台灣食品產業策進會

【課程時間】

◆ 課程皆採實體辦理

場次	課程名稱	辦理日期	辦理時間	辦理地點
1	台北基礎班 (第一場)	11/14(一)、11/15(二)、 11/23(三)、11/24(四)	08:30~17:00 (共四天)	臺北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓
2	台北基礎班 (第二場)	12/10(六)、12/11(日)、 12/24(六)、12/25(日)	08:30~17:00 (共四天)	臺北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓
3	高雄基礎班	11/17(四)、11/18(五)、 11/24(四)、11/25(五)	08:30~17:00 (共四天)	高雄市苓雅區自強三路 3 號 南棟辦公室 26 樓
3	台北進階班	12/13(二)、12/14(三)、 12/20(二)、12/21(三)	08:30~17:00 (共四天)	臺北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓

【活動報名】

方式一	方式二
請至本會官網(http://www.tfif.org.tw/) → 點選業務服務 → 點選 HACCP 證照班及持續訓練班 → 選取課程 → 填寫報名資訊後送出 → 完成報名	掃右方 QR code → 選取所需課程 → 填寫報名資訊後送出 → 完成報名



【課程收費及優惠】

➢ 基礎班優惠方案

	適用對象	課程費用
原價	一般業者或其他欲學習食品安全管制系統觀念之人員。	NT\$5,500
貴會會員優惠價	食品相關公協會會員。	NT\$5,000
團報價	同單位 3 人(含)以上人員報名	NT\$4,800

➢ 進階班優惠方案

	適用對象	課程費用
原價	一般業者或其他欲學習食品安全管制系統觀念之人員。	NT\$5,500
貴會會員優惠價	食品相關公協會會員。	NT\$5,000
團報價	同單位 3 人(含)以上人員報名	NT\$4,800
續報優惠價	於本會取得基礎班證書者。	NT\$4,500



➤ 匯款資訊：請先完成報名手續，再行繳費程序，並將匯款單以傳真"(02)2752-1007"或電郵 liujy@tfif.org.tw "方式回覆，並來電確認。

➤ 銀行帳戶資料：

銀行名稱	玉山銀行 復興分行
銀行帳號	0303-940-010618
戶名	財團法人台灣食品產業策進會

➤ 退費辦法

1. 若為天災人禍或應歸咎於本會之因素無法如期開班之情況，本會將全額退還繳納費用。
2. 若為個人因素無法出席者，請於開課一週前來電告知，申請延期、轉讓或退費，延期/轉以 1 次為限，開課前 7 天內申請退費將退還繳納費用 70%，開課前 1 日/後恕不受理。

【注意事項】

1. 本會為經衛福部食藥署 106 年 10 月 13 日 FDA 食字第 1060037250 號函認可之食品安全管制系統訓練機構。
2. 凡全程出席並通過測驗者，將核發結業證明書(30 小時)，請學員務必準時簽到、簽退。
3. 僅報名「進階班」之學員，應具有「基礎班」之結業證明書方可報名。
4. 本課程為分組討論形式，請學員自備電腦，以利演練使用。
5. 報名後若因故未能上課，請務必於各班開課前一週來電取消，以便讓我們有足夠的時間通知候補者上課。
6. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於日後通知最新消息之用。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
7. 本會保有修改議程之權利。

【聯絡資訊】

承辦人：劉專員

電話：(02)2752-1006 分機 306

傳真：(02)2752-1007

電子郵件：liujy@tfif.org.tw



食策會官網



ID: @639ebrba



TFIF 食策會



111 年度第 4 季「HACCP 業者持續教育訓練班」簡章

【培訓對象】

衛生管理人員、管制小組成員及對課程相關內容具興趣者。

【開課單位】

財團法人台灣食品產業策進會

【授課方式】

➤ 授課方式二合一：線上直播 或 實體課程（請擇一參加）

1. 線上直播：

(1) 開課前將 E-mail 線上課程連結及相關資訊，請自備設備(手機、電腦、平板等)。

2. 實體課程：

(1) 上課地點：台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓。

(2) 捷運資訊：忠孝復興站 5 號出口，沿復興南路一段直行約 3 分鐘，即達本大樓。

【課程時間、內容】

➤ HACCP 持續教育訓練-製造業

場次	課程時間	課程名稱	課程辦理方式
1	111/10/19(三) 下午 1:00~5:00	異常矯正與客訴管理	實體及線上
2	111/10/27(四) 下午 1:00~5:00	內部稽核如何做	實體及線上
3	111/11/10(星期四) 下午 1:00~5:00	如何做好廠內追溯追蹤	實體及線上
4	111/11/17(星期四) 下午 1:00~5:00	食品安全與風險分析	實體及線上
5	111/11/18(星期五) 下午 1:00~5:00	食品安全管制系統法規實務訓練班	實體及線上
6	111/12/8(星期四) 下午 1:00~5:00	食品安全與風險分析	實體及線上
7	111/12/22(星期四) 下午 1:00~5:00	品質分析方法與 PDCA 應用	實體

➤ HACCP 持續教育訓練-餐飲業

場次	課程名稱	課程時間	課程辦理方式
1	餐飲業者稽核實務	111 年 12 月 16 日(星期五) 下午 1:00~5:00	實體及線上
2	餐飲業危害分析及風險評估與管理	111 年 12 月 28 日(星期三) 下午 1:00~5:00	實體及線上



【活動報名】

方式一	方式二
請至本會官網(http://www.tfif.org.tw/) →點選業務服務 →點選 HACCP 證照班及持續訓練班→選取課程 →填寫報名資訊後送出→完成報名	掃右方 QR code →選取所需課程 →填寫報名資訊後送出 →完成報名



【課程收費及優惠】

➤ 收費定價：

	適用對象	課程費用
原價	一般業者或其他欲學習食品安全管制系統觀念之人員。	NT\$1000/人
團報價	同單位 3 人(含)以上人員報名。	NT\$870/人

➤ 匯款資訊：請先完成報名手續，再行繳費程序，並將匯款單以傳真"(02)2752-1007"或電郵 liujy@tfif.org.tw "方式回覆，並來電確認。

➤ 銀行帳戶資料：

銀行名稱	玉山銀行 復興分行
銀行帳號	0303-940-010618
戶名	財團法人台灣食品產業策進會

➤ 退費辦法

1. 若為天災人禍或應歸咎於本會之因素無法如期開班之情況，本會將全額退還繳納費用。
2. 若為個人因素無法出席者，請於開課一週前來電告知，申請延期、轉讓或退費，延期/轉讓以 1 次為限，開課前 7 天內申請退費將退還繳納費用 70%，開課前 1 日/後恕不受理。

【注意事項】

1. 本會為經衛福部食藥署 106 年 10 月 13 日 FDA 食字第 1060037250 號函認可之食品安全管制系統訓練機構。
2. 凡全程出席、完成簽到/退者，每場次將核發 4 小時 HACCP 時數，將直接進行線上登錄【食品衛生安全課程資訊管理系統】，請於 2 週後至系統上查詢。
3. 報名線上直播學員請確認電腦硬體設備(電腦用耳機或麥克風)及網路。
4. 報名線上直播學員請務必一人使用一台設備，不可共用，以維持上課品質。
5. 報名線上直播學員請提供正確 E-mail 及地址資料，以利寄送課前通知及發票收據(二聯式為個人發票，三聯式為可報帳)。
6. 報名後若因故未能上課，請務必於各班開課前一週來電取消，以便讓我們有足夠的時間通知候補者上課。



財團台灣食品產業策進會
法人 Taiwan Food Industry Foundation

7. 本會保有審查報名資格及修改活動資訊之權利。(線上直播課程將依中央主管機關公布得採認 HACCP 講習時數期間，調整辦理)。
8. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於日後通知最新消息之用。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

【聯絡資訊】

承辦人：劉專員

電話：(02)2752-1006 分機 306

傳真：(02)2752-1007

電子郵件：liujy@tfif.org.tw

◇



食策會官網



ID: @639ebrba



TFIF 食策會



111 年度第4季「持證廚師及一般餐飲從業人員衛生講習」課程簡章

【參加對象】持證廚師、衛生管理人員、餐飲從業人員及對課程相關內容具興趣者

【開課單位】財團法人台灣食品產業策進會

【授課方式】

➢ 授課方式二合一：線上直播 或 實體課程 (請擇一參加)

1. 線上直播：

(1) 開課前將 E-mail 線上課程連結及相關資訊，請自備設備(手機、電腦、平板等)。

2. 實體課程：

(1) 上課地點：台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓。

(2) 捷運資訊：忠孝復興站 5 號出口，沿復興南路一段直行約 3 分鐘，即達本大樓。

【課程時間、內容】

場次	辦理日期	課程內容	辦理方式
1	10 月 20 日(四) 08:30-16:30	1. 膳食設計與規劃 2. 淺談 HACCP 3. 食品中毒防治與 5S 管理 4. 如何正確挑選清潔食品器具	實體及線上
2	11 月 25 日(五) 08:30-16:30	1. 清真飲食與清真認證 2. 病媒防治及食材原材料管理 3. 餐飲衛生管理分級評核實務 4. 餐飲常見 GHP 缺失改善說明	實體及線上
3	12 月 27 日(二) 08:30-16:30	1. 淺談飲食中的醣與疾病關係 2. 食品標示管理及範例說明 3. 餐飲衛生管理分級評核實務 4. 食品添加物使用及管理	實體及線上

【報名方式】

方式一	方式二
請至本會官網(http://www.tfif.org.tw/) → 點選業務服務 → 點選持證廚師、一般餐飲從業人員衛生講習 → 選取課程 → 填寫報名資訊後送出 → 完成報名	掃右方 QR code → 選取所需課程 → 填寫報名資訊後送出 → 完成報名
完成填寫後來電確認是否符合優惠價，再完成繳費	



【課程收費及優惠】

- 實體課程收費定價：NT\$ 1,200 元(含稅)，包含午餐，報名後三日內須完成繳費，依繳費順序優先錄取報名，優惠方案(請見各場次課程資訊)。
- 線上直播課程收費定價：NT\$ 800 元(含稅)，請先完成線上報名，並來電確認，再完成匯款。



➤ 匯款資訊：

銀行名稱	玉山銀行復興分行
銀行帳號	0303-940-010618
戶名	財團法人台灣食品產業策進會

◇ 匯款後，請將繳款單或匯款帳號後五碼 Email/傳真或加入本會官方 LINE 帳號以訊息告知本會，並備註您的大名、報名課程及場次，以利對帳。

➤ 退費辦法：

1. 若為天災人禍或應歸咎於本會之因素無法如期開班之情況，本會將全額退還繳納費用。
2. 若為個人因素無法出席者，請於開課一週前來電告知，申請延期、轉讓或退費，延期/轉讓以 1 次為限，開課前 7 天內申請退費將退還繳納費用 70%，開課前 1 日/後恕不受理。

【注意事項】

1. 凡全程參加者，將核發 8 小時衛生講習時數，請學員務必準時簽到及簽退。
2. 本次核發之衛生講習時數將直接進行線上登錄【食品衛生安全課程資訊管理系統】。（實體課程不會發放紙本時數卡，如有需要請主動向本會工作人員提出）。
3. 線上直播學員請確認電腦硬體設備（電腦用耳機或麥克風）及網路。
4. 線上直播學員請務必一人使用一台設備，為維持最高上課品質，不可共用。
5. 線上直播學員請提供 E-mail 資料，以利寄送上課通知及線上課程連結、操作手冊等資訊。
6. 報名後若因故未能上課，請務必於各班開課前一週來電取消，以便讓我們有足夠的時間通知候補者上課。
7. 本會保有審查報名資格及修改活動資訊之權利。（線上直播課程將依中央主管機關公布得採認 HACCP 講習時數期間，調整辦理）。
8. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於日後通知最新消息之用。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

【聯絡資訊】

承辦人：曾珣軒 專員
電話：(02)2752-1006 分機 311
傳真：(02)2752-1007
Email：tsengyh@tfif.org.tw



食策會官網←



@639ebrba



TFIF 食策會



111 年度第 4 季「專業訓練培訓課程」簡章

【培訓對象】

食品產業之品保/品管、製造、衛管/倉管人員、研發、專門職業人員、管理衛生人員及欲提升食品安全防護管理之單位等或對課程相關知識具興趣者。

【開課單位】

財團法人台灣食品產業策進會

【授課方式】

➢ 授課方式二合一：線上直播 或 實體課程（請擇一參加）

1. 線上直播：

(1) 開課前將 E-mail 線上課程連結及相關資訊，請自備設備(手機、電腦、平板等)。

2. 實體課程：

(1) 上課地點：台北市大安區復興南路一段 127 號 14 樓。

(2) 捷運資訊：忠孝復興站 5 號出口，沿復興南路一段直行約 3 分鐘，即達本大樓。


【課程時間、內容】

場次	日期	課程名稱	內容	辦理方式
1	111/10/26 (三) 09:00-16:00	食品廠房規劃與內部設計	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 食品工廠建廠與廠登申請流程。 ➢ 食品工廠廠房及內部動線之相關法規規範。 ➢ 地板、牆壁、天花板等用材及常見法規規範實務。 ➢ 新廠房興建前之細部規畫，避免興建後還要重新整修。 	實體 及 線上
2	111/11/11(五) 09:00-16:00	冷藏食品與保存期限	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 決定食品保存期限。 ➢ 預測微生物學。 ➢ 仙人掌桿菌的生長預測。 ➢ 微生物挑戰實驗。 ➢ 食品品質預測技術。 	實體 及 線上
3	111/11/22(二) 09:00-16:00	新食品加工技術與潔淨標示之應用	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 基礎加工技術。 ➢ 農產品乾燥新技術。 ➢ 農產品粉碎新技術。 ➢ 食品超高壓加工技術之應用。 ➢ 欄柵技術(Hurdle Technology)。 ➢ 潔淨標示概念在食品產業之應用。 	實體 及 線上



場次	日期	名稱	內容	辦理方式
4	111/12/9 (五) 09:00-16:00	食品過敏原專班	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 過敏原簡介。 ➢ 管理過敏對於人體可能的危害。 ➢ 工廠如何執行過敏原管制過敏原管理有效性之評估。 	實體 及 線上
5	111/12/15 (四) 09:00-16:00	食品微生物的環境監控	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 認識食品中李斯特菌。 ➢ 李斯特菌的環境監控方法。 ➢ 食品病原菌之認識與防治。 	實體 及 線上
6	111/12/23 (五) 09:00-16:00	食品與酒類發酵技術	<ul style="list-style-type: none"> ➢ 傳統發酵食品菌及其應用。 ➢ 菌種培養與保存技術。 ➢ 酒類分類及基礎知識。 ➢ 酒類衛生管理及其法定標準。 ➢ 製酒技術簡介及注意事項。 ➢ 酒品糖化與發酵技術之研析。 	實體 及 線上

【活動報名】

方式一	方式二
請至本會官網(https://www.tfif.org.tw/)， 點選右上角業務服務 →點選專業訓練培訓課程→選取欲報名場次 →填寫報名資訊後送出→完成報名	掃右方 QR code →選取所需課程 →填寫報名資訊後送出→完成報名 

【課程收費及優惠】

➢ 收費定價：

上課方式	課程費用
線上課程超值優惠價	NT\$2000/人
實體課程	NT\$2500/人

➢ 匯款資訊：請先完成報名手續，再行繳費程序，
並將匯款單以傳真"(02)2752-1007"或電郵 tsengyh@tfif.org.tw "方式回覆，並來電確認。



➤ 銀行帳戶資料：

銀行名稱	玉山銀行 復興分行
銀行帳號	0303-940-010618
戶名	財團法人台灣食品產業策進會

➤ 退費辦法：

1. 若為天災人禍或應歸咎於本會之因素無法如期開班之情況，本會將全額退還繳納費用。
2. 若為個人因素無法出席者，請於開課一週前來電告知，申請延期、轉讓或退費，延期/轉讓以1次為限，開課前7天內申請退費將退還繳納費用70%，開課前1日/後恕不受理。

【注意事項】

1. 凡全程出席並通過測驗者，將核發上課證明書，請學員務必準時簽到、簽退。
2. 線上直播學員請確認電腦硬體設備（電腦用耳機或麥克風）及網路。
3. 線上直播學員請務必一人使用一台設備，為維持最高上課品質，不可共用。
4. 線上直播學員請提供E-mail資料，以利寄送上課通知及線上課程連結、操作手冊等資訊。
5. 線上直播學員請提供正確地址資料，以利課後寄送證書及發票收據。
6. 報名後若因故未能參與，請務必於課程前三日來電取消，以利釋出名額及後續作業。
7. 本次活動所留存之個人資料，僅供本會活動聯繫與通知最新消息之用途。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
8. 您於本次活動所留存之個人資料，僅供本會於日後通知最新消息之用。本會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。

【聯絡資訊】

承辦：曾珩軒 專員
電話：(02)2752-1006 #311
傳真：(02)2752-1007
Email：tsengyh@tfif.org.tw



[食策會官網](http://www.tfif.org.tw)←



ID: @639ebrba



TFIF 食策會

11