

檔 號：113/200502/

保存年限：5年

便簽 日期：中華民國113年5月16日
單位：推廣教育組

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

- 一、本案係臺北醫學大學推廣教育「HACCP 食品安全與冷鏈管理師認證班第1期」招生簡章。
- 二、文陳閱後存查並轉知本組同仁參閱。

裝

訂

線



國立臺北大學



推廣教育組

1130506263

會辦單位：

第二層決行		
承辦單位	會辦單位	決行
<p>組員 高玉瑄 0516 1558</p> <p>副教授兼任 推廣教育組組長 吳雪伶 0516 1841</p> <p>秘書 林佑亮 0516 1849</p>		<p>如擬</p> <p>教授兼任進修部 推廣部部主任 陳國華 0517 1252</p>

裝

線



檔 號：

保存年限：

臺北醫學大學 函

機關地址：110臺北市信義區吳興街250號
(信義校區)、235新北市中和區
圓通路301號(雙和校區)

聯絡人：洪乙文

電子信箱：sister@tmu.edu.tw

聯絡電話：(02)27361661轉8612

傳真電話：(02)27387348

受文者：國立臺北大學

發文日期：中華民國113年5月14日

發文字號：北醫校進字第1130008235號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：招生簡章(附件1 1131201722_1_ACCP食品安全與冷鏈管理師認證班.pdf)

主旨：檢送本校推廣教育「HACCP 食品安全與冷鏈管理師認證
班第1期」招生簡章，敬請惠予公告，請查照。

說明：

- 一、本課程邀請專家授課，涵蓋食品安全、採購、保鮮、冷鏈物流，深入探討食品相關議題，提升學員專業知識與管理能力。
- 二、課程資訊
 - (一)上課時間：實體4天課程(113年6月15日、6月22日、6月29日及7月6日)
 - (二)上課地點：台北市信義區吳興街250號
 - (三)報名日期：即日起至額滿為止
 - (四)報名方式：採線上報名，報名連結 <https://reurl.cc/1veKKW>
 - (五)受訓考試合格頒予HACCP 食品安全與冷鏈管理師證書
 - (六)更多課程資訊請參閱附檔招生簡章

正本：各公私立大專校院、物流業、食品/團膳/餐飲業、製造業、生技/醫療業、流通

國立臺北大學

第1頁，共3頁
線上簽核文件列印 - 第3頁/共5頁



1130506263 113/05/14

裝

訂

線



業、農產運銷業、農/漁/畜/林產業、國際貿易業
副本：社團法人中華食品安全管制系統發展協會

113/05/14
12:07:55

校長 吳麥斯

裝



訂

線



臺北醫學大學一一二學年度推廣教育 HACCP 食品安全與冷鏈管理師認證班第 1 期招生簡章

- 一、依據：推廣教育審查委員會議決議。
- 二、目的：本課程邀請台灣食品安全、採購、保鮮與冷鏈物流管理之產學界專家講授，深入探討食品採購、冷鏈保鮮與加工技術，以及食品安全風險管理等範疇，同時在課程設計上兼顧專業知識及管理實務，提升學員食品安全的觀念與知識，及強化食品供應鏈分析、規劃與管理能力。
- 三、班別：HACCP 食品安全與冷鏈管理師認證班第 1 期。
- 四、對象：物流、食品、團膳、餐飲業等相關從業人員；或對課程有興趣之民眾。
- 五、上課期限：113 年 6 月 15 至 113 年 7 月 6 日，每週六 9:30-16:30 共 24 小時
- 六、收費標準：學雜費及報名費，共計新臺幣 8,800 元整。
※報名繳費具備下列條件，擇一優惠：
(一)本校暨附屬醫院教職員生、校友或退休員工等任一資格，優惠價 6,900 元/人。
(二)於 113/5/20 前報名，優惠價 7,500 元/人。
(三)本處舊生、2 人報團等任一資格，優惠價 7,800 元/人。
- 七、上課地點：臺北醫學大學
- 八、報名方式：**【一律採線上報名】**
1. 請點選課程連結報名 <https://reurl.cc/2EX2Na>，正確填寫基本資料後送出。
2. 選擇繳費優惠身分，取得虛擬帳號(台新銀行)後，請務必於三日內繳費才算完成報名手續，逾時請重新報名。
- 九、報名日期：即日起至額滿為止。
- 十、退費方式：學員自報名繳費後至實際上課日前退費者，扣除報名費 200 元後退還已繳學雜費用之九成；自實際上課之日算起未逾全期三分之一者(6/21 前)，扣除報名費 200 元後退還已繳學雜費用之五成；在班時間已逾全期三分之一者，不予退費。
- 十一、其它事項：1. 本班為非學分班，修讀總時數為 24 小時，期滿考試合格發給推廣教育結訓證書，不授予學位證書。
2. 符合 1. 者，另由社團法人中華食品安全管制系統發展協會(HACCP)發予「HACCP 食品安全與冷鏈管理師」證書。
3. 食品從業人員年度衛生講習時數部分課程申請中。
- 十二、課程內容：



日期	時間	課程內容	授課講師
6/15(六)	09:30-16:30	HACCP 食品工廠管理實務	羅之綱副教授 屏東科技大學食品安全研究所
6/22(六)	09:30-12:30	食品冷鏈保鮮技術	吳勇初榮譽教授 東海大學農業暨健康學院
	13:30-16:30	食品衛生、安全檢核與驗收	章嘉明總經理 振泰檢驗科技股份有限公司/ HACCP 協會副理事長
6/29(六)	09:30-12:30	生鮮冷鏈倉儲管理實務	王翊和經理 辰光能源科技有限公司/HACCP 協會副秘書長
	13:30-16:30	智慧聯網(AIoT)技術在食品冷鏈管理應用	王翊和經理 辰光能源科技有限公司/HACCP 協會副秘書長
7/06(六)	09:30-10:20	HACCP 食品安全冷鏈管理師測驗	試務人員
	10:30-12:30	特別講座：食品業的思維與未來飲食創新趨勢	童儀展創辦人 食力 foodNEXT
	13:30-16:30	便利商店鮮食供應鏈發展策略	黃正田副本部長 全家便利商店股份有限公司商品本部/ 鮮食 OMO 整合部部長

- 十三、洽詢方式：臺北醫學大學 進修推廣處
地 址：110 台北市信義區吳興街 250 號
電 話：(02) 2736-1661 轉 8609 吳小姐
傳 真：(02) 2738-7318

1131201722_1_ACCP食品安全與冷鏈管理師認證班.pdf

※以上師資、課程內容、報名日期、報名費、上課地點等，本處保留變更之權利。