

『酒品檢驗實務班』簡章

1120303

- 一、課程目標：讓參訓學員了解酒類原料、製程中及成品之檢驗方法，增進酒製造業者之品管能力。
- 二、開班日期：第1班：112/4/12~13；第2班：112/6/14~15；第3班：112/8/23~24
- 三、地點：財團法人食品工業發展研究所（新竹市食品路331號）
- 四、參加對象：酒類製造業相關從業人員（以高中職畢業以上者為宜）
- 五、課程內容：(計2天共14小時)

時間	課程名稱	課程內容
第一天	09:00-12:00	酒類原物料檢驗方法介紹
	13:00-17:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹
第二天	09:00-12:00	其他酒類品管因子檢驗方法介紹
	13:00-14:00	簡易儀器校驗介紹
	14:00-16:00	酒類製程及成品檢驗方法分組實習
	16:00-17:00	綜合測驗

- 六、師資：本所從事酒類製品檢驗研究人員。
- 七、報名：即日起受理報名，每班15名，額滿為止。本所將依照報名人數情況，調整開訓班次。
- 八、費用：(一)學雜費：1,700元/人(財政部優質酒品認證制度112年度計畫案補助3,300元/人)。
(二)本所提供學員宿舍，住宿費850元/人天(雙人套房2人入住)、1,400元/人天(單人套房)，或1,700元/人天(雙人套房1人入住)。
- 九、繳費方式：報到時繳交現金或即期支票，支票抬頭請填寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行016212218956，並將相關匯款憑單傳真至03-5619110教育訓練單元。
- 十、報到：(一)依報名先後次序編班，於開班前二星期前E-mail通知報到日期及相關事項。
(二)為因應「嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)」之疫情控制，保護參加者健康與安全，課程期間將實施以下防疫措施：



1. 請自備口罩與水杯，上課期間應評估個人健康狀況、活動場域及接觸對象，自主佩戴口罩，並於入口處執行手部酒精消毒作業。
2. 防疫之配合事項，可隨時參考疫情指揮中心或衛生主管機關發布之最新資料(網址：<https://www.cdc.gov.tw/>)，並配合相關防疫措施。
3. 參訓學員因同住家人或同寢室室友確診，依疫情指揮中心及衛生主管機關之規定進行自主防疫；自主防疫期間，到班上課需全程佩戴口罩，維持社交距離。
4. 快篩陽性者，依防疫規定不提供實體訓練。

十一、發證：全程出席且成績合格者，由本所發給合格證明書。

十二、洽詢電話：03-5223191 分機 305 王小姐。

『酒品檢驗實務班』報名表

填表日期 年 月 日

參加班名	<input type="checkbox"/> 第1班：112/04/12~13 <input type="checkbox"/> 第2班：112/06/14~15 <input type="checkbox"/> 第3班：112/08/23~24				
姓名		性別		手機號碼	
e-mail					
出生	年	月	日	身份證字號	
學歷	(詳註科系)			職稱	
公司名稱				公司統一編號	
公司地址	□□□			電話	
				傳真	
訓練聯絡人	電話：			e-mail	

註：本單適用一人報名，可影印填妥後傳真至 03-5619110，或自行接線上報名

(<https://train.firdi.org.tw/#/ClassOpenToRegisterList?KeyWd=%E9%85%92%E5%93%81>)