



中國醫藥大學營養學系



CILT 英國皇家物流與運輸學會台灣分會



The Chartered Institute of Logistics and Transport Singapore Certificate  
for Supervisor in Food safety and supply Chain Management

第一屆『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證課程-台北班

<p>主辦單位</p>	 中國醫藥大學 營養學系  英國皇家物流與運輸學會 台灣分會 (CILT Taiwan)
<p>執行單位</p>	 中華民國物流協會

# 『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證課程企劃

## ■緣起：

食品安全著重源頭管理與衛生，推動農場到餐桌（Farm to Table）食品供應鏈安全體系已是全球的普遍共識。食品供應鏈營運範疇甚廣，包含供應商管理（源頭管理）、食採選購、驗收（含產銷履歷）、衛生與安全管理、低溫物流乃至在門市或餐廳保鮮等作業，應以協同規劃，整合各個供應管理作業，建立讓消費者吃得安心與放心之食品安全系統。

## ■ CILT食品安全與供應鏈管理主管管理認證中心(中國醫藥大學)：

英國皇家物流與運輸協會台灣分會(The Chartered Institute of Logistics and Transport in Taiwan, CILT Taiwan)與新加坡分會(CILT Singapore)共同規劃『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證，同時與中國醫藥大學(China Medical University)營養學系建立產學合作與策略聯盟，成立『CILT食品安全與冷鏈管理認證中心』，借重中國醫藥大學在食品、營養與醫療領域的專業與資源，共同推動CILT Singapore『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證課程，藉由產、學界持續的學習與落實，達成提升企業經營與保護消費者安全雙贏的結果，早日迎接安心食品時代的來臨。

## ■課程設計主軸：

以台灣低溫食品供應鏈管理實務為學習標竿，邀請產、學界專家，深入探討從農場到餐桌（Farm to Table）包含安全與衛生、食品採購、低溫食品保鮮技術與低溫物流管理等範疇等食品安全與供應鏈管理專業與實務課程。

課程企劃



# 『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證課程特色

## 課程特色

優質專業  
國際接軌  
本土融合



### ■ 課程定位

傳授及探討食品供應鏈相關之安全、衛生、食品採購、低溫食品保鮮技術及低溫物流管理等專業知識及管理實務。

### ■ 核心內容

以台灣低溫食品供應鏈管理實務為學習主軸，內容兼顧食品供應鏈管理理論與實務，幫助學員了解與學習從農場到餐桌（Farm to Table）之全程食品供應鏈管理。

### ■ 系統化與實用化

課程設計由淺入深、循序漸進，採用量身訂做的教材，並輔以業界營運案例分享，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，深入而實用，可以提升學員食品安全管理的觀念與知識，及強化食品供應鏈之分析、規劃與管理能力。

### ■ 教材

針對本課程量身訂作兼具理論與實務之教材 - 『食品供應鏈與物流管理』（中國醫藥大學雲端健康促進研究室教材編輯委員，前程文化，民105年），並配合講師群之補充資料。

### ■ 國際證照

考試通過後取得英國皇家物流與運輸學會 CILT 新加坡分會的『食品安全與冷鏈管理』國際證照。

# 『食品安全與供應鏈管理』國際認證課程簡介

## 參加對象



## 培訓對象



### 一、在公民營企業從事下列工作之管理幹部及專業人員

- (1) 農、林、畜、漁生產養殖
- (2) 食品加工
- (3) 食品或食材採購
- (4) 食品或食材之進出口貿易、行銷
- (5) 食品或食材之國內流通、行銷
- (6) 食品或食材之低溫冷鏈管理
- (7) 餐飲門市之專業或管理人員
- (8) 與上述工作相關之衛生安全管理人員

### 二、與食品安全及冷鏈管理之研究、發展、政策制定、產業輔導相關之學術單位、研究機構及政府部門

## 建議參加資格



- 大專以上食品相關科系畢業
- 具備食品相關產業之生產、流通與物流工作經驗者  
大學以上一年 / 專科以上二年 / 高中 (職) 三年
- 已取得國家食品相關之專門技術證照者
- 已取得「物流技術整合工程師」資格證書者
- 已取得CILT(Singapore)「供應鏈管理主管」國際證照者
- 已取得CILT(UK)二級「部門主管」及三級「營運經理」之國際證照者
- 已取得CILT(UK)一級之國際證照者，工作經驗一年以上

# 『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證課程簡介

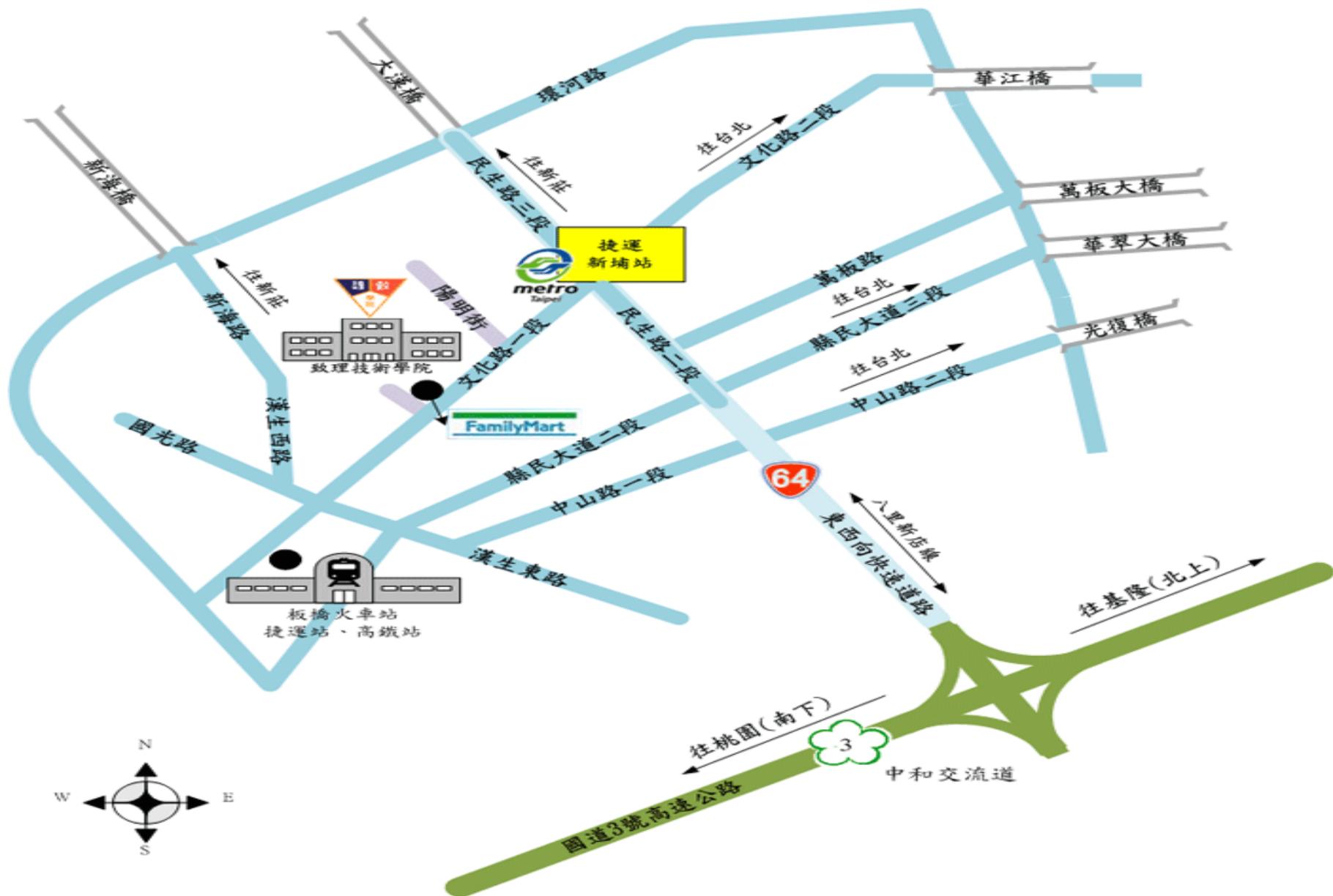
## 課程實施方式



- **上課日期：**  
105年11月5日（六）至 106年2月19日（六）止。
- **時 間：**  
星期六上午9：30～12：30；下午1：30～4：30，  
（中午供應便當），每次上課6小時。
- **時 數：共計 84小時（不含認證考試 6 小時）**
- **認證考試日期**  
預定民國 106 年 3 月下旬
- **上課地點：**  
〔A〕地 址：新北市板橋區文化路1段313號  
〔B〕地 點：致理科技大學 行銷與流通管理系 E21教室  
〔C〕台北捷運板南線-新埔站 1 號出口。



# 『食品安全與供應鏈管理主管』國際認證課程(台北班)上課地點



# 「食品安全與供應鏈管理主管」國際認證指定教材

## 食品安全與供應鏈管理教材章節目錄

### 壹、食品安全與供應鏈概論篇

- 第 1 章 食品低溫鏈概論
- 第 2 章 食品衛生與安全管理

### 貳、食材/食品選購與驗收篇

- 第 3 章 食品採購管理
- 第 4 章 生鮮食材採購
- 第 5 章 乳蛋、加工食品、穀物與油脂類 採購
- 第 6 章 一般飲料與嗜好品 採購
- 第 7 章 食品驗收管理

### 參、食品供應鏈與物流管理篇

- 第 8 章 食品供應鏈營運模式
- 第 9 章 食品保鮮技術與貯藏方法
- 第 10 章 食品存貨管理
- 第 11 章 食品倉儲作業與管理
- 第 12 章 低溫運輸與配送管理
- 第 13 章 台灣食品國際運籌管理與實務案例

## 食品供應鏈 & 物流管理

中國醫藥大學雲端健康研究室 著

HACCP 餐飲採購管理師認證 指定教材

本證照已通過教育部技專校院師生取得民間職業能力鑑定證書採認 (證照代碼 11486)

英國皇家物流與運輸協會CILT Singapore 食品安全與冷鏈管理 (Food Security and Cold Chain Management) 主管國際認證 指定教材



單元	課程名稱	講師姓名	資歷簡介	時數	上課時間
<b>食品安全與冷鏈管理概論</b>	低溫食品供應鏈管理與實務探討	王翊和	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中國醫藥大學 雲端健康促進研究室 研究員兼講師</li> <li>•中華食品安全管制系統發展協會 (Chinese HACCP )副秘書長</li> </ul>	6小時	11/5
<b>食品安全與衛生</b> 	食品安全衛生管理 ( 含非法食品添加物管理 )	楊惠婷	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中國醫藥大學 營養學系 副教授</li> <li>•中國醫藥大學 生物科技育成中心主任</li> </ul>	3小時	11/12
		楊登傑	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中國醫藥大學 營養學系 教授</li> </ul>	3小時	11/12
	現行食品安全衛生法規探討	許苗	<ul style="list-style-type: none"> <li>•國立臺灣大學 食安中心 輔導委員</li> <li>•前臺北市中山區健康服務中心秘書</li> </ul>	3小時	11/19
<b>食品低溫保鮮技術</b> 	從營養學觀點探討食品低溫保鮮技術	鄭師嘉	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中國醫藥大學 雲端健康促進研究室 營養師</li> </ul>	3小時	11/19
	食品低溫保鮮技術與管理實務	許瀟尹	<ul style="list-style-type: none"> <li>•實踐大學 餐飲管理學系 助理教授</li> <li>•前統一超商 飯研究中心(創設)主管</li> </ul>	6小時	11/26
	乳、肉、蛋品低溫保鮮技術與管理	吳勇初	<ul style="list-style-type: none"> <li>•東海大學 畜產與生物技術學系 教授</li> <li>•中華肉品協會 榮譽理事長</li> </ul>	6小時	12/3
<b>食品採購管理</b> 	各類食材採購管理與策略實務探討	朱森裕	<ul style="list-style-type: none"> <li>•御廚皇 事業(股)公司 總經理</li> </ul>	6小時	12/10
	食品採購與驗收管理	陳信榕	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中華食品安全管制系統發展協會 理事</li> <li>•前台農乳品廠 廠長</li> </ul>	6小時	12/17
	食安危機處理與內部控管		6小時	12/24	

# 『食品安全與供應鏈管理』授課單元、內容與時數-台北班



單元	課程名稱	講師姓名	資歷簡介	時數	上課時間
<b>食品冷鏈管理</b> 	食品工廠經營管理與實務	黃存后	•台灣農畜產工業(股)公司 品研部 副總經理	6小時	1/7
	低溫倉儲管理與實務	陳梅鈴	•全日物流(股)公司 經理	3小時	1/14
	危害分析與重要管制點 (HACCP) 在食品供應鏈 品質控管應用	徐近平	•台北市政府 食安顧問	6小時	1/21
	食品資訊系統及物聯網 IOT 在食品冷鏈管理之應用	郭玉慧	•鼎新電腦(股)公司 食品暨 日用品事業部 總經理	6小時	2/4
	食品進出口通關實務	王桂春	•邦達欣股份有限公司 總經理	3小時	1/14
	生鮮食材契作與冷鏈管理 個案分析	廖振義	•羅吉斯克股份有限公司 總經理 •中華民國物流協會 常務理事	3小時	2/11
	從農場到餐桌食品安全管理 實務案例	黃麗娟	•天和鮮物(股)公司 副總經理	3小時	2/11
<b>參訪</b>	參觀食品製造廠或冷鏈物流中心了解食品安全管理的流程及作業			3小時	另行安排
<b>認證模擬考 及解答</b>	試題分析、模擬演練及答題 要領說明		待聘	3小時	2/19
<b>授課總時數</b>					<b>84小時</b>

<※以上課程與師資安排本會保留變動之權利，並得視實際情況做調整。>

# 食品安全與冷鏈管理主管國際認證課程(台北班)費用

費用	非會員	中華民國物流協會會員 英國皇家物流與運輸學會會員 中華食品安全管制系統發展協會會員 中國醫藥大學 新營養時代會員	「物流技術整合工程師班」學員 「CILT二級物流部門經理班」學員 「CILT三級物流營運經理班」學員 「CILT 新加坡 供應鏈管理主管班」學員
課程費用	\$ 36,500 (含國際證照考試費用 \$ 8,000)	\$ 33,500 (含國際證照考試費用 \$ 8,000)	\$ 33,500 (含國際證照考試費用\$ 8,000)
<b>優惠方案</b> 	<b>9月30日</b> 前報名與 繳費者	1.學費減免\$ 1,500 元之優惠。 2.加贈送食品供應鏈專業書籍「『食品供應鏈與物流管理』(第一版,中國醫藥大學雲端健康促進研究室教材編輯委員,前程文化,民105年)壹本(價值\$500元)。	
	同公司 3 人含以 上報名者	可享每人再減免\$ 1,500 元之優惠。(可與上述優惠方案一起享受!!)	
	完成報名與繳費者	贈送食品供應鏈專業書籍「『食品供應鏈與物流管理』(第一版,中國醫藥大學雲端健康促進研究室教材編輯委員,前程文化,民105年)壹本(價值\$500元)。	
<b>繳費方式</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ <b>電匯或 ATM 轉帳</b>                              銀行：華南銀行(代碼：008) 懷生分行                              帳號：13110-0342445                              戶名：社團法人中華民國物流協會                              ※ 請務必將電匯或轉帳收據傳真至協會(02) 2778-3359 白專員。</li> <li>◆ <b>支票</b>                              抬頭：社團法人中華民國物流協會                              地址：106 台北市大安區復興南路一段137號7樓之一                              ※ 為免疏漏,郵寄後請務必來電告知,電話：(02) 2778-5669 分機 13 白專員。</li> </ul>		

# 食品安全與冷鏈管理主管國際認證課程 報名程序、課程諮詢與退費規定

項目	說明	
<b>報名程序</b> 	<p>(1) 繳交<b>報名表</b>(報名方式：傳真、E-MAIL)。</p> <p>(2) 上課前3天繳清<b>上課及考試費用</b>。</p>	
<b>課程諮詢</b> 	<p>歡迎洽詢 中華民國物流協會：</p> <p><b>a.白專員：</b>            電話：02-2778-5669 轉13            E-mail：teresa@talm.org.tw</p>	<p><b>b.王翊和 主任：</b>            電話：07-338-1286            行動電話：0988-927-095            E-mail：eric9123717@gmail.com</p>
<b>報名洽詢</b> 	<p>歡迎洽詢 中華民國物流協會：白專員</p> <p>電話：( 02 ) 2778-5669 # 13</p> <p>傳真：( 02 ) 2778-3359 《傳真後請來電確認》</p> <p>E-mail：teresa@talm.org.tw</p>	
<b>退費規定</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ 學員繳費後於<b>開課前申請退費者，退課程費用七成，考試費用全額退費</b>。</li> <li>◆ 開課後，<b>未逾全期授課時數三分之一申請退費者，退課程費用二分之一，考試費用全額退費</b>。</li> <li>◆ 開課後，<b>逾全期授課時數三分之一，不得申請退課程費用</b>。</li> </ul>	

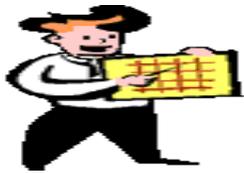
# 『食品安全與供應鏈管理』國際認證考試實施方式



項目	說明
考試日期	預定 民國106年 3月舉行。
命題範圍 	<ul style="list-style-type: none"><li>■ <b>出題範圍：</b><ol style="list-style-type: none"><li>1. 教材「食品供應鏈與物流管理」之內容。</li><li>2. 講師授課講義內容。</li></ol></li><li>■ <b>非出題範圍：</b><p>講師於授課中講授的實務個案與經驗分享。</p></li></ul>
考試題型 	<ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>選擇題 (60分)：</b>每題 2 分，共30題，皆需作答。</li><li>2. <b>簡答題 (40分)：</b>每題 4 分，共10題，皆需作答。</li><li>3. <b>申論題 (50分)：</b>每題 25 分，共2題，從3題當中選擇2題作答。</li><li>4. <b>個案分析 (50分)：</b>每題 25 分，共2題，皆需作答。</li></ol> <p><b>滿分 200分，140分 以上通過認證考試標準。</b></p>
考試時間	5小時
放榜/證書頒發	考試後2個月後放榜，由本會寄發成績通知，並於本會網站公佈取得認證資格名單。
免試換證 (雙證照優勢)	國際證照考試通過者，可免試申請中華食品安全管制系統發展協會 <b>Chinese HACCP『餐飲採購與供應管理師』證照</b> ，另付新台幣 1,000換證費。
補考機制 	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ 未達140 分者，頒發修業證書。於放榜後 3 年內參加補考取得證書，補考時間與每年度考試時間相同，補考費另計。</li></ul>

# 皇家物流與運輸協會 ( CILT ) 物流人才國際認證簡介

## CILT 簡介



英國皇家物流與運輸學會(The Chartered Institute of Logistics and Transport, CILT)是在1999年6月由兩所具有百年歷史的英國物流協會和英國交通協會合併而成的，英國女皇伊麗莎白二世親自為協會的成立簽署了皇家令狀 ( ROYAL CHARTER ) 。

CILT是目前世界上最具有權威的物流專業組織之一，其設計的資格證書標準和短期培訓課程在很多國家被廣泛採用，包括澳大利亞、加拿大、紐西蘭、印度、馬來西亞、南非、**新加坡**、**中國大陸**、香港等。此外，許多非英語的歐洲國家也在CILT的幫助下建立起了自己的資格證書體系。在英國，有35所大學開設經由CILT批准的有關物流和交通的學士、碩士及博士課程。

## 國際認證課程



### 物流管理國際認證：

- 一級：物流基層管理人員證書 (Foundation Certificate in Logistics)
- 二級：物流部門經理證書 (Certificate for Supervisory Managers in Logistics)
- 三級：物流營運經理證書 (Diploma for Operation Managers in Logistics)
- 四級：物流戰略經理證書 (Advanced Diploma for Strategic Managers in Logistics、Advanced Diploma for Strategic Managers in Transport)

### 供應鏈管理國際認證：

- 供應鏈管理主管 ( Certificate for Supervisor in Supply Chain Management )
- 食品安全與供應鏈管理主管 ( Certificate for Supervisor in Food Safety and Supply Chain Management )

# CILT 物流與供應鏈管理人才國際認證簡介



證照類別	認證課程及考試方式
<p><b>CILT一級物流基層 管理人員</b></p>	<p><b>必考：《物流導論》</b>                      選考：《貨物運輸計畫與運營導論》《庫存管理與倉儲管理引論》《貨物運輸服務導論》                      《採購導論》(四選二)                      考試方式：選擇題</p>
<p><b>CILT二級物流部門 經理</b></p>	<p><b>必考：《物流基礎》</b>                      選考：《庫存管理基礎》《採購管理基礎》《倉儲管理基礎》《運輸作業》(四選二)                      考試方式：筆試(簡答題、論述題)</p>
<p><b>CILT三級物流營運 經理</b></p>	<p><b>必考：《物流與供應鏈管理》</b>                      選考：《運輸管理》《庫存管理》《倉儲管理》《採購管理》(四選二)                      考試方式：筆試(簡答題、論述題)</p>
<p><b>供應鏈管理 主管</b></p>	<p><b>1.簡答題與申論題（110分）：</b>                      a.簡答題（60分）：共有10題，皆需作答。                      b.申論題（50分）：共有3題，選其中2題作答。  <b>2.供應鏈管理個案分析（90分）：</b>共有3題，皆需作答。                      滿分 200分，140分 以上通過認證考試標準。</p>
<p><b>食品安全與供應鏈管 理主管</b></p>	<p><b>1.選擇題（60分）：</b>每題 2 分，共30題，皆需作答。  <b>2.簡答題（40分）：</b>每題 4 分，共10題，皆需作答。  <b>3.申論題（50分）：</b>每題 25 分，共2題，從3題當中選擇2題作答。  <b>4.個案分析（50分）：</b>每題 25 分，共2題，皆需作答。                      滿分 200分，140分 以上通過認證考試標準。</p>

# CILT 證照的優勢與價值

## 就業利器 (兩岸職場)



本證照是唯一一張在台灣及大陸市場受到工商企業及外商企業廣泛認可的國際證照，取得CILT證照，在兩岸就業市場，均有很好的發展空間。

### ◆台灣：

取得證照順利升遷、加薪，或成功的轉換跑道，到較大的外商公司任職，也有些因為取得證照，轉職到物流業服務。

### ◆中國大陸：

自2002年，各級通過的證照總共頒發一萬張左右，目前在大陸的外資企業，如百勝、屈臣氏、金鷹、絲寶、利群、中外運、DHL、FEDEX、可口可樂、等知名企業，及中國民營聯想集團、海爾電器等主流企業，各級物流相關管理人員，均取得了CILT證照，有些企業已把能否取得CILT證照，視為晉用物流人才的衡量標準。

中國教育部自2007年起，認可CILT證照為符合國家級標準之物流專業證照；通過CILT證照與全國五十多所大學物流工程碩士學位課程互認（抵免學分），足見無論是民間企業或政府機構，皆高度肯定這張國際證照的價值。

# CILT證照的優勢與價值



## 品質保證

重視證照品質，力求知識的融會貫通，培訓及考試強調各科目間之整合運用能力，以培養真正的實力。

## 政府認同



1. 行政院經建會『93年度全球運籌人才培訓計劃 - 全球運籌高階人才養成班規劃案』第一名。
2. 94年經濟部商業司「全球運籌中高階人才養成班」投標，評審為唯一得標證照。
3. 自95年至99年連續4年獲得經濟部商業司「物流人才培訓補助計劃」最高等級『A級』評鑑。

## 企業肯定



CILT 2 級與 3 級認證課程迄今已開辦12年合計16 梯次，產、官、學、研人士參與培訓及考照，約有350家企業派員受訓。  
取得證照的學員，工作能力有顯著的提升，企業及受訓學員本人，對CILT證照都給予非常正面的評價。

## 媒體背書



1. 本證照獲 Career 就業情報雜誌社推薦為台灣各行各業“邁向金領階級的 36 張王牌白金證照”之一，是唯一一張獲選的國際物流證照。
2. 好事聯播網電台肯定本證照職場價值，於2008年3月29日特地專訪本會在全國播出。

# CILT 主要供應鏈管理課程認證系統比較



項次	CILT 新加坡 供應鏈管理主管 國際認證課程	CILT 新加坡 『食品安全與供應鏈管理』主管 國際認證課程
認證單位	皇家物流與運輸學會 新加坡分會(CILT Singapore)	皇家物流與運輸學會 新加坡分會(CILT Singapore)
證照名稱	供應鏈管理主管	食品安全與冷鏈管理主管
培訓目標	以台灣標竿產業為師，探討供應鏈管理實務作業。	系統化物食品安全與冷鏈管理知識、技術及實務之傳授。
課程目的	應用性供應鏈管理知識與實務經驗傳授	應用性食品安全與冷鏈管理知識與實務經驗傳授
教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆「供應鏈與物流管理-規劃、作業與案例」第一版，民國100年。</li> <li>◆講師授課另準備講義資料</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆「食品供應鏈與物流管理」，中國醫藥大學 雲端健康促進研究室 編著，前程文化事業，民國105年。</li> <li>◆講師授課另準備講義資料</li> </ul>
師資	以業界師資為主，學術界師資為輔。	以業界師資為主，學術界師資為輔。
承認國家	國際認可；包含英國、澳洲、歐洲、加拿大、紐西蘭、新加坡、印度、馬來西亞、大陸、香港等...	國際認可；包含英國、澳洲、歐洲、加拿大、紐西蘭、新加坡、印度、馬來西亞、大陸、香港等...
參加對象	企業物流相關部門之部門/中階主管	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆在公民營企業從事農、畜、漁生產養殖、食品加工、食品或食材採購、進出口貿易、流通、低溫冷鏈管理、餐飲門市管理及相關安全衛生管理之工作管理幹部及專業人員</li> <li>◆與食品安全及冷鏈管理之研究、發展、政策制定、產業輔導相關之學術單位、研究機構及政府部門</li> </ul>
參加資格	自由參加(建議具有適當的學經歷者佳)	自由參加(建議具有適當的學經歷者佳)
證書取得	通過 CILT 新加坡 供應鏈管理師認證考試	<b>雙認證</b> ：通過 CILT 新加坡食品安全與供應鏈管理主管 國際認證考試者，可同時申請HACCP 餐飲採購與供應管理師認證。
授課時數	約108-110小時	約80-/85小時
授課時間	每週六	每週六

簡報結束 敬請指教

