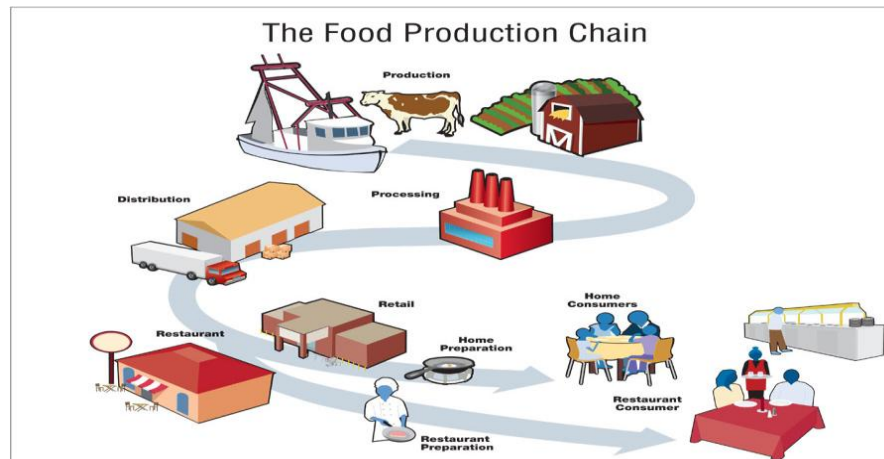




# 食品採購與冷鏈管理 認證課程



主辦單位



中華民國物流協會 (TALM)



中華食品安全管制系統發展協會 (Chinese HACCP)

協辦單位



中華民國無添加餐飲食品發展協會 (Anti Additive)

# 『食品採購與冷鏈管理』 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)、食材選購、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。

## ■ 食品安全與供應鏈管理主管管理認證中心：

中華民國物流協會 (Taiwan Association of Logistics Management)與中華食品安全管制系統發展協會（Chinese HACCP）共同規劃『食品採購與冷鏈管理』認證，借重中華食品安全管制系統發展協會在食品安全領域的專業與資源，共同推動『食品採購與冷鏈管理』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。

# 『食品採購與冷鏈管理』 認證課程特色

## 課程特色

優質專業  
國際接軌  
在地融合

### ■ 課程定位

講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『餐飲採購與供應管理』（HACCP 餐飲採購管理師認證指定教材，前程文化，民105年），並配合講師群之補充資料。

### ■ 證照

考試通過後取得中華民國物流協會與中華食品安全管制系統發展協會（Chinese HACCP）共同頒發『食品採購與冷鏈管理』證照。

# 『食品採購與冷鏈管理』認證課程簡介

## 參加對象



## 培訓對象



### ■ 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

### ■ 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、流通與冷鏈相關產業之生產、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）一年。
- 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

# 『食品採購與冷鏈管理』 認證課程上課時間與地點

## 課程實施方式



### ■ 上課日期：

108年4月13日（六）至108年6月29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60小時（不含認證考試3小時）

### ■ 認證考試日期

預定民國108年7月下旬

### ■ 上課地點：

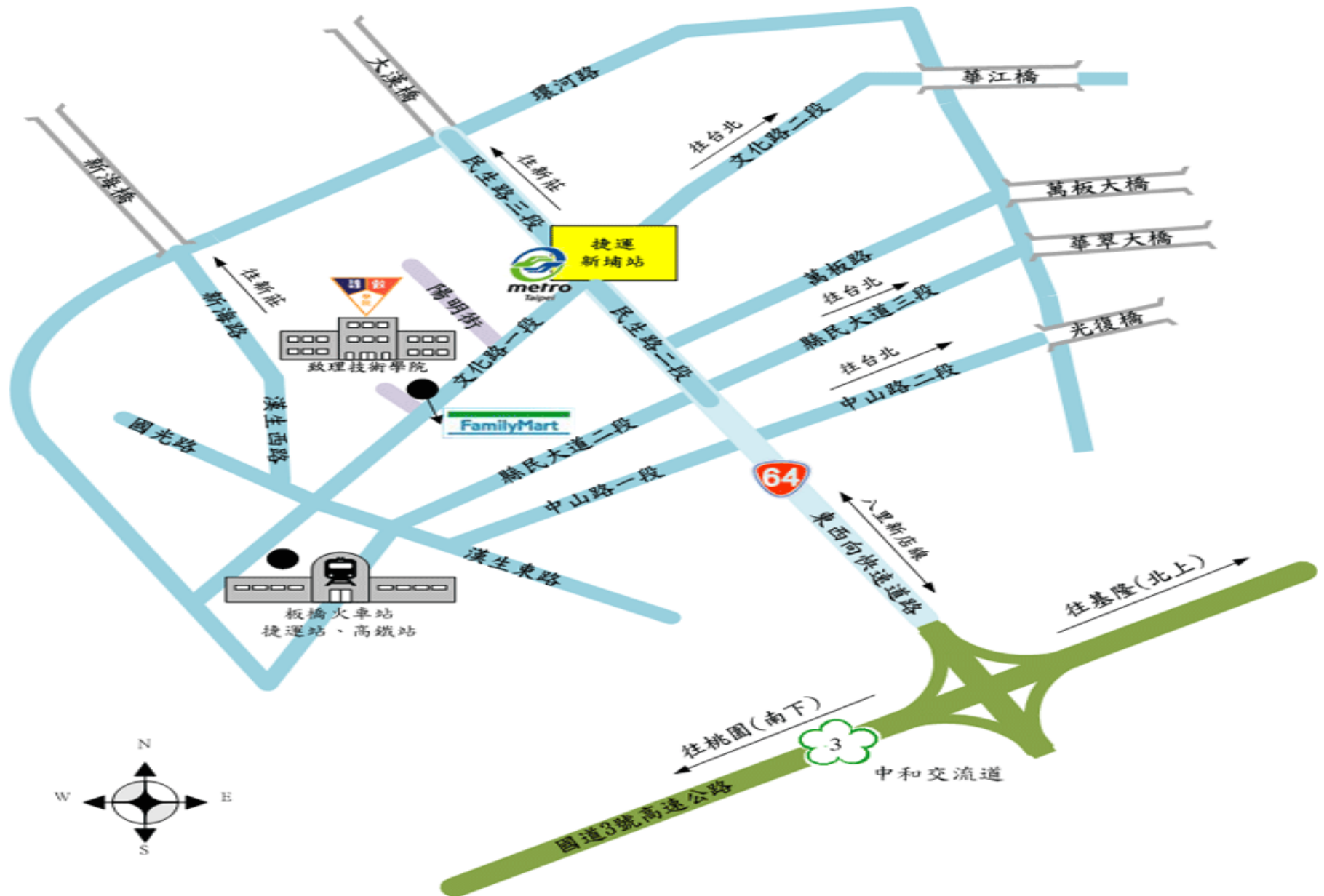
〔A〕地 址：新北市板橋區文化路1段313號

〔B〕地 點：致理科技大學行銷與流通管理系

〔C〕台北捷運板南線-新埔站1號出口。



# 『食品採購與冷鏈管理』 認證課程上課地點



# 「食品採購與冷鏈管理」認證指定教材



## 食品採購與冷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

# 『食品採購與冷鏈管理』授課單元、內容與時數

單元	課程名稱	講師姓名	資歷簡介	時數	上課時間
<b>食品衛生與安全檢測</b> 	食品衛生與安全檢測	徐國強	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中國醫藥大學 食品暨藥物安全研究所主任</li> </ul>	6小時	4/20(全日)
<b>食品保鮮與冷鏈管理</b> 	食品保鮮技術與冷鏈管理	侯智耀	<ul style="list-style-type: none"> <li>•國立高雄科技大學 水產食品科學系 助理教授</li> </ul>	6小時	4/13(全日)
<b>食品採購與驗收管理</b> 	畜產品採購、加工與品質管理	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	4/27(全日)
	食品採購與驗收管理	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	5/11(全日)
	各類食安危害因素預防與治療	許明志	<ul style="list-style-type: none"> <li>•中國醫藥大學 藥學系 副教授</li> </ul>	6小時	5/18(全日)



# 『食品採購與冷鏈管理』授課單元、內容與時數

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> 	危害分析與重要管制點 (HACCP) 在食品冷鏈品質控管應用	徐近平	• 台北市政府 食安顧問	6小時	5/25(全日)
	中央廚房經營管理實務	侯智耀	• 國立高雄科技大學 水產食品科學系 助理教授	6小時	6/1(全日)
	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	6/15(上午)
	物聯網技術在低溫運輸與配送管理的應用	楊文瑜	• 銳倂科技 經理	3小時	6/15(下午)
	連鎖速食業冷鏈與流通管理實務案例	黃蘊璞	• 和德昌股份有限公司(台灣麥當勞) 品保部經理	3小時	6/22(上午)
	生鮮蔬果食材契作與冷鏈管理實務案例	廖振義	• 羅吉斯克股份有限公司 總經理 • 中華民國物流協會 常務監事	3小時	6/22(下午)
	水產品冷鏈與流通管理實務案例	黃麗娟	• 天和鮮物(股)公司 副總經理	3小時	6/29(上午)
<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	6/29(下午)
授課總時數(※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。)					60小時





# 「食品採購與冷鏈管理」認證課程費用

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 中華民國無添加餐飲食品發展協會	「物流技術整合工程師班」學員 「CILT各級國際認證課程」學員
課程費用	\$22,500	\$ 19,500	
優惠方案 	<b>1月31日</b> 前 報名與繳費者	每人學費減免\$ 1,000 元之優惠。	
	同公司 3 人含 以上報名者	可享每人再減免\$ 1,000 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)。	
繳費方式 	<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(02-27783359)或E-mail(<a href="mailto:teresa@talm.org.tw">teresa@talm.org.tw</a>)至協會。</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>		

# 「食品採購與冷鏈管理」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>	(1) 繳交報名表。 (2) 上課前7天繳清上課及考試費用。
<b>報名方式</b> 	a. 線上報名 ( <a href="https://goo.gl/forms/AZb77z1JejKdQW2I2">https://goo.gl/forms/AZb77z1JejKdQW2I2</a> ) b. 紙本報名，需於填妥報名表後，以傳真或E-mail回傳至報名窗口。 ※本會於收到報名表後將以E-mail回覆「報名確認回函」，為維護您的權益，若三天內無收到回覆請來電確認。
<b>課程諮詢 與報名</b> 	歡迎洽詢 中華民國物流協會：白專員 電話：( 02 ) 2778-5669 # 13 傳真：( 02 ) 2778-3359 《傳真後請來電確認》 E-mail： <a href="mailto:teresa@talm.org.tw">teresa@talm.org.tw</a>
<b>退費規定</b> 	<ul style="list-style-type: none"><li>◆ 學員繳費後於開課前申請退費者，退課程費用七成，考試費用全額退費。</li><li>◆ 開課後，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。</li><li>◆ 開課後，逾全期授課時數三分之一，不得申請退課程費用。</li></ul>

# 『食品採購與冷鏈管理』認證考試實施方式

項目	說明
考試日期	預定 民國108年 7 月舉行。
 命題範圍	<ul style="list-style-type: none"><li>■ 出題範圍：<ul 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></ul></li><li>■ 非出題範圍： 講師於授課中講授的實務個案與經驗分享，不在出題範圍。</li></ul>
 考試題型	<ul style="list-style-type: none"><li>1. 選擇題（50分）：每題 2 分，共25題，皆需作答。</li><li>2. 個案分析（50分）：每題 25 分，共2題，皆需作答。</li></ul> <p>滿分 100分，70分 以上通過認證考試標準。</p>
考試時間	2小時
 放榜/證書頒發	考試後1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。
 補考機制	◆ 未達70 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。

# 歡迎來電洽詢報名

