

國立高雄科技大學水產食品科學系
就業學程修課申請書

申請日期： 年 月 日

姓名/學號	/	班級/電話	/
實習狀態	<input type="checkbox"/> 擬參加 113 年暑期職場實習者		<input type="checkbox"/> 已於_____年_____月完成職場實習者 實習廠商：_____
欲前往的 實習機構	<input type="checkbox"/> 統一超食代股份有限公司		<input type="checkbox"/> 晉欣食品股份有限公司
	<input type="checkbox"/> 新和興海洋企業股份有限公司		<input type="checkbox"/> 維力食品工業股份有限公司
	<input type="checkbox"/> 凱馨實業股份有限公司		<input type="checkbox"/> 台灣檢驗科技股份有限公司
	<input type="checkbox"/> 万嘉棠食品有限公司		<input type="checkbox"/> 其他：
課程說明			
本計畫針對職場的需求開設水產食品安全就業學程，學程中可使學生了解食品安全管制系統的運作與取得食品安全管制系統 60A 與 60B 的證照，並導入食品品保工程師職能所需訓練的課程，協助學員修習本就業學程後可考取食品品保工程師證照，並擔任食品安全相關職務及乙級食品檢驗分析證照，今年度增加智慧食品冷鏈管理課程，可取得智慧食品冷鏈管理證照。			
課程內容			
一、職場實習體驗課程 共 320 小時	前往業界機構進行實地實習。		
二、專業課程 共 186 小時	課程內容包含	開課時間	
	1. 食品產業品保系統概論	(30 小時)113 學年度第 1 學期	
	2. 食品科學實務	(36 小時)113 學年度第 1 學期	
	3. 智慧食品冷鏈管理	(32 小時)113 學年度第 1 學期	
	4. 食品安全管制系統基礎訓練班 60A	(32 小時)預計 114 年 1 月	
	5. 食品安全管制系統進階訓練班 60B	(32 小時)預計 114 年 1 月	
6. 乙級食品檢驗分析訓練班	(24 小時)預計 114 年 6-7 月		
三、勞動法令課程 共 6 小時	勞動法令入門法規、勞資爭議處理等。		
申請人	承辦人	系所主管	
中華民國 _____ 年 _____ 月 _____ 日			