

冷鏈智慧管理系統建置與運用實務班

本課程歡迎企業客製化包班，高雄請洽黃先生 07-3367833#18

課程簡介

國內外冷鏈加工技術近年越趨成熟，從讓維持基礎品質狀態，直至今日已成為食品農產產業邁向高值化所需必備之加工技術之一，冷鏈產品開發與管理過程中，除了需要用有基礎的食品加工知識外，更必須了解冷凍加工設備運作原理與冷鏈物流期間內品質管理手法，才能讓產品維持高穩定性，並降低潛在風險。

本課程特別邀集冷鏈軟/硬體開發設置之產學研專家顧問，希望協助業者導入國內外冷鏈軟硬體設施及資訊流串聯管理技術，強化冷鏈物流產業上、中、下游之研究開發與專業從業人員之職能，據以投入冷鏈新品開發並能兼備品質管理精進及設備改善規劃。

課程特色

- ✧ 本課程特別針對冷鏈軟硬體設置與相關產品開發，所需具備之新穎知識進行深度教授，並於課堂融入情境模擬訓練，培養學員獨立運作管理與創新開發之能力。
- ✧ 本課程講師特聘冷鏈物流與冷鏈產品開發之產學研資深專家，提供完整產業實務經驗與執行案例，學員可獲得更實務性的專業內容，以及更能掌握未來實務應用上可能面臨之風險與因應措施。

建議參訓對象

冷鏈物流產業上、中、下游相關從業人員，包含冷鏈加工廠、食品加工廠、冷鏈設備商、水產養殖戶、禽畜養殖戶、蔬果種植戶、肉品加工廠、水產加工廠、蔬果加工廠、具中央廚房業者、冷鏈物流商、管理階層、研發人員、品管人員、設備維護專業從業人員等。

課程大綱

課程名稱	時數	講師
冷鏈物流智慧化監測管理技術實務	2	工業技術研究-院服務系統科技中心 郭宏明/工程師
低溫物流架構與冷鏈倉儲建構實務	2	邵利機械工業股份有限公司 陳昭良/總經理
冷鏈調理與加工整廠設計及管理實務	2	科菱冷凍空調科技股份有限公司 林芳生/總經理

※主辦單位保留變更課程內容與講師之權利

講師簡介

郭講師-現任工業技術研究院服務系統科技中心/工程師

專長為智慧監測、智慧控制與智慧機械設備建置

陳講師-現任添利機械工業股份有限公司/總經理

專長為冷凍藏機械設備原理、冷鏈架構建立、冷鏈設備建置冷鏈物流管理

林講師-現任科菱冷凍空調科技股份有限公司/總經理、台灣冷鏈協會/監事

專長為產地原料冷鏈管理、鮮食加工調理設備、物流倉儲管理、快速冷凍藏製程設備輸出

開課資訊

【上課日期】：113/06/27，09:30~17:00 (1天共6時)

課程時段	主題	授課講師
09:30-11:30	冷鏈物流智慧化監測管理技術實務	郭宏明/工程師
13:00-15:00	低溫物流架構與冷鏈倉儲建構實務	陳昭良/總經理
15:00-17:00	冷鏈調理與加工整廠設計及管理實務	林芳生/總經理

【上課地點】：工研院產業學院高雄學習中心(80652高雄市前鎮區一心一路243號4F之1)

【招生人數】：本班預計20人為原則，依報名及繳費完成之順序額滿為止。(預計12人即開課)

【課程費用】：6,000元，費用含課程學費、講義、午餐

【培訓證書】：參加本課程之學員研習期滿，出席率超過80%(含)以上，即可獲頒工研院培訓證書。

【報名方式】：1.線上報名

2.傳真報名：(07) 3367855 (傳真後請來電確認，以保障優先報名權益)

3. E-mail報名：tom1203@itri.org.tw

【課程洽詢】：高雄班 (07)3367833#18黃先生

【繳費方式】：報名時選擇信用卡線上繳費或ATM轉帳，或於收到上課及繳費通知後，於開課日二天前以銀行匯款繳費。

【退費標準】：請以學員於開訓前退訓者，將依其申請退還所繳上課費用 90%。

【注意事項】：

為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢方完成報名。

因課前教材、講義及餐點之準備及需為您進行退款相關事宜，若您不克前來，請於開課三日前告知，以利行政作業進行並共同愛護資源。

因教材、講義與餐點需提前準備，若您不課前來須取消報名，請於開課前 3 日以 Email 或電話通知主辦單位，學員於開訓前退訓者，將依其申請退還所繳上課費用 90%，另於培訓期間若因個人因素無法繼續參與課程，將依上課未逾總時數 1/3，退還所繳上課費用之 50%，上課逾總時數 1/3，則不退費。

課程主辦單位保留是否接受報名之權利。

為尊重講師之智慧財產權益，無法提供課程講義電子檔。

如遇不可抗拒之因素，課程主辦單位保留修訂課程日期、更換講師、取消課程的權利。