財團法人食品工業發展研究所107年7-8月受理大專院校學生實習名額彙整表(實習名額共26名)

附件一

| **受理實習單位** | **實習工作計畫** | **實習時間** | **實習名額** | **實習地點** | **需具備條件**  **科系/年級/技能/習修課程** | **其他** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 微量與毒物分析單元 | 食品成分檢驗 | 7～8月 | 3 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四  2.其他技能項目或需求：對食品檢驗有興趣者 |  |
| 委託檢驗與服務單元 | 食品委託檢驗服務 | 7～8月 | 1 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 |  |
| 微生物檢驗單元 | 食品微生物檢驗與認證 | 7～8月 | 1 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 |  |
| 品質檢測與驗證單元 | 食品添加物檢測分析 | 7～8月 | 1 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 |  |
| 綠色製程單元 | 新穎性加工技術研發 | 7～8月 | 4 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四  2.已習修課程：食品加工 |  |
| 非熱製程單元 | 麵條之配方組成及製程設計 | 7～8月 | 2 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品相關科系  2.已習修課程：食品加工或食品化學或食品工程  3.其他技能項目或需求：對食品質地量測及烘焙、麵食加工產品開發有興趣者 |  |
| 調理食品 | 質地控制應用技術開發 | 7～8月 | 1 | 食品所  (新竹) | 1.已習修課程：食品加工、微生物學 |  |
| 基因庫 | 多元複合微生物製劑開發應用 | 7～8月 | 2 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系 |  |
| 細菌及酵母菌單元 | 酵母菌之保存、複核及分類研究 | 7～8月 | 2 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四  2.已習修課程：微生物或酵母菌相關課程 |  |
| 生化製程單元 | 營養品產品開發 | 7～8月 | 2 | 食品所  (新竹) | 1.科系或年級要求：升大三以上  2.其他技能項目或需求：分析化學、儀器分析 |  |
| 技術服務單元 | GHP/HACCP缺失改善與正確性檢視及餐飲業基本檢測項目與方法 | 7～8月 | 1 | 食品所  (新竹) | 1.已習修課程：食品安全相關訓練30小時、食品檢測  3.其他技能項目或需求：資料處理、基本檢測 |  |
| 食品工程單元 | 物料管理系統建立 | 7～8月 | 1 | 嘉創中心(嘉義) | 1.已習修課程：自動化控制學  2.其他技能項目或需求：PLC程式撰寫 |  |
| 配方飲品研發單元 | 含功能性膠體之機能性飲品開發 | 7～8月 | 1 | 嘉創中心(嘉義) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 |  |
| 食品加工單元 | 營養補充之便性利銀髮食品的開發設計 | 7～8月 | 1 | 嘉創中心(嘉義) | 1.科系或年級要求：食品科學、食品營養、餐飲管理、畜產、水產等相關科系背景 |  |
| 複合加工技術於食品製程之應用 | 7～8月 | 1 | 南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：食品或生物科技相關科系/大三升大四 |  |
| 食品包裝單元 | 食品包裝規格與封口完整性測試 | 7～8月 | 1 | 南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：食品、生物科技或化工相關科系/大三升大四 |  |
| 食品機械單元 | 微波複合乾燥技術之組裝和效能確效 | 7～8月 | 1 | 南臺灣服務中心(台南) | 1.科系或年級要求：食品、生物科技或機械相關科系/大三升大四 |  |