

114 年度 物流冷鏈人才教育訓練系列 線上課程

一、課程介紹：

冷鏈物流的每一個環節，從食品原料的生產、貯存、運輸、配送到最終端消費，皆直接影響食品的品質與安全。本課程將以「從農場到餐桌」的冷鏈管理概念為核心，解析低溫供應鏈中的關鍵技術與管理標準。

課程涵蓋農產品冷鏈管理、禽畜肉品冷鏈管理、食品工廠冷鏈管理及低溫食品供應鏈管理四大主題，由專業講師深入探討，針對各類食品在冷鏈環節中的特性與管理方式進行解說，以協助學員建立完整的低溫物流概念。

本課程不僅著重於冷鏈物流管理專業人才之培養，更進一步期望學員在結業後，除能於企業內部擔任冷鏈管理人員，甚而成為推動冷鏈標準化與落實作業程序的專業種子講師，持續為食品安全與供應鏈貢獻專業力量。

二、課程特色與效益：

1. 提升冷鏈物流管理專業知識，增加於食品、物流、倉儲及供應鏈領域之業務優勢。
2. 深入瞭解食品在低溫貯存、運輸及供應鏈管理中的關鍵控制點，提升食品安全與品質管理能力。
3. 持證學員可望成為企業內部的冷鏈管理專才，負責規劃、監督與優化低溫物流作業流程，並可擔任內部講師，持續推動標準化作業。
4. 適用於食品製造加工業、餐飲供應鏈、冷鏈物流、農畜產品貿易、進出口食品管理等各類相關領域，擴大業務發展空間。

三、適用對象：

1. 培養冷鏈物流管理專業人才並進一步成為企業專業講師。
2. 課程涵蓋整體低溫食品供應鏈，適合參與對象如：
 - (1) 食品製造加工業之管理人員。
 - (2) 冷鏈物流中心及物流業之倉儲或配送管理人員。
 - (3) 餐飲業之倉儲、中央廚房或總部供應鏈管理人員。
 - (4) 農、漁、牧產品前處理、運輸、倉儲與銷售端之冷鏈研究與管理人員。

四、辦理方式：本次課程採線上數位方式辦理

本次課程開放時間為期 3 個月（採 24 小時制，開放時間橫跨週末，週末亦可觀看），請於開放時間內登入系統觀看，並依流程指示完成。完成所有課程後始可參加總測驗，通過後將授予【物流冷鏈技術人才教育訓練系列線上課程】電子版完課證明(證書將於 11 月份統一發放)。

五、測驗方式：

1. 測驗時程：每節課程皆須完成前、後測驗，所有課程（含測驗）完成後始能進行總測驗。
2. 通過標準：每場課程之測驗（作答次數限定 3 次），皆須達 80 分（含）以上，始可參與最後的總測驗；總測驗（作答次數限定 3 次）須達 90 分（含）以上始認定為通過本次教育訓練課程。

114 年度 物流冷鏈人才教育訓練系列 線上課程

六、辦理時間：

課堂一：114 年 4 月 07 日至 114 年 10 月 14 日

課堂二：114 年 7 月 14 日至 114 年 10 月 14 日

課堂三：114 年 7 月 14 日至 114 年 10 月 14 日

課堂四：114 年 7 月 14 日至 114 年 10 月 14 日

七、課程內容：

場次	類別	時數	主題	講師
一	農產品冷鏈管理	2	蔬果採收後低溫前處理實務探討	國立臺灣大學(退休) 李允中 教授
			蔬果低溫供應鏈管理與經驗分享	
二	禽畜肉品冷鏈管理	2	傳統肉品運銷的轉型與升級趨勢	私立東海大學 吳勇初 教授
			肉品保鮮技術與冷鏈管理	
三	食品工廠冷鏈管理實務	2	低溫食品加工技術與工廠作業管理	國立宜蘭大學 許馨云 助理教授
			冷鏈物流運銷實務	
四	低溫食品供應鏈管理	2	冷鏈物流中心作業管制與作業管理	工業技術研究院 沈瑞婷 經理
			智慧化冷鏈技術應用與減碳推動	

八、報名方式：

辦理之場次查詢及其他詳細資訊，請至「食品藥物管理署」官網（<https://www.fda.gov.tw/TC/siteList.aspx?sid=12003>）（路徑：首頁 > 業務專區 > 食品 > 食品製造業 > 10 衛生法規說明會相關資料），點選「114 年業者說明會」，至第二點 114 年度「提升食品業者冷鏈知識管理計畫」（一）物流冷鏈人才教育訓練系列線上課程（<https://edu.tqf.org.tw/2021coldchain/>）進入課程頁面後，點選「將我加入」即可開始課程。

九、主辦單位：衛生福利部食品藥物管理署

十、承辦單位：台灣優良食品發展協會

十一、聯絡人：李專員 02-2393-1318 分機 508，E-mail：leecj@tqf.org.tw

十二、注意事項：

1. 您於本次活動所留存之個人資料僅供本協會於此次活動中作為通知聯繫及登錄之用途，不另作他用。本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡個人資料檔案安全維護之責任。
2. 主辦單位保留說明會日期及議程調整之權利，異動後議程將另行通知。
3. 電子版完課證明將於 11 月份統一發放。