

財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：30062新竹市食品路331號
聯絡人：李美如
電話：03-5223191分機349
傳真：03-5616878
電子郵件：lmj@firdi.org.tw

402

臺中市國光路250號

受文者：國立中興大學化學工程學系

發文日期：中華民國108年3月13日

發文字號：食研學字第1080001082號

速別：

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文

李美如
轉知本校校長
公告本週週示 3/19
李美如 3/19

主旨：本所辦理108年「7-8月大專院校學生暑假期間實習」公開徵求暑期大專院校學生實習一案，惠請貴校公告訊息並鼓勵相關學系學生踴躍報名，請查照。

說明：

- 一、本所提供各校暑期學生實習機會，主要對象為大專院校相關科系學生，本所108年開放之實習機會等相關資料，詳見附件一、受理實習生名額彙整表。
- 二、有意者至本所實習之學生，煩請於收件截止日(3月30日)前於下列網址<http://firdi-academy.org.tw/intern/>進行線上申請並上傳相關文件，始完成報名。亦可上財團法人食品工業發展研究所網頁首頁公佈欄(<http://www.firdi.org.tw/>)了解相關訊息。

正本：實踐大學食品營養與保健生技學系、靜宜大學食品營養學系、中山醫學大學健康餐飲技產業管理學系、高雄醫學大學 藥學系、東海大學 食品科學系、國立中興大學 食品暨應用生物科技學系、弘光科技大學 食品科技系、國立海洋大學 食品科學系、宜蘭大學 食品科學系、國立嘉義大學 食品科學系、

108.3.19

輔仁大學學校財團法人輔仁大學 食品科學系、中華學校財團法人中華科技大學、國立澎湖科技大學 食品科學系、東海大學 畜產與生物科技學系、國立屏東科技大學 食品科學系、台北海洋技術學院 食品科技與行銷系、中臺科技大學 食品科技系、經國管理暨健康學院 食品保健系、中州學校財團法人中州科技大學 保健食品系、亞洲大學 保健營養生技學系、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 食品科技系、中華大學 餐旅管理學系、大仁科技大學 食品科技學系、長庚大學工學院、國立台南大學 生物生物科技學系、義守大學 生物科技學系、國立高雄師範大學 生物科技學系、銘傳大學 生物科技學系、國立交通大學 生物科技學系、高雄醫學大學 生物科技學系、長榮大學 生物科技學系、中國醫藥大學 生物科技學系、中原大學 生物科技學系、亞洲大學 學生物科技與生物資訊學系、南開科技大學 機械工程系、東南科技大學 機械工程系、遠東科技大學 機械工程系、建國科技大學 機械工程系、明新科技大學 機械工程系、龍華科技大學 機械工程系、崑山科技大學 機械工程系、南臺學校財團法人南臺科技大學 機械工程系、國立聯合大學 機械工程系、國立宜蘭大學 機械與機電工程學系、國立勤益科技大學 機械工程系、國立虎尾科技大學 動力機械工程系、國立高雄應用科技大學 機械工程系、國立高雄第一科技大學 機械與自動化工程系、國立臺北科技大學 機械工程系、國立屏東科技大學 機械工程系、國立雲林科技大學 機械工程系、國立臺灣科技大學 機械工程系、逢甲大學 化學工程學系、淡江大學 化學工程學系、東海大學 化學工程學系、中國文化大學 化學工程學系、元智大學 化學工程學系、中原大學 化學工程學系、大同大學 化學工程學系、國立清華大學 化學工程學系、國立成功大學 化學工程學系、國立臺灣大學 化學工程學系、國立中興大學 化學工程學系、國立中正大學 化學工程學系、國立宜蘭大學、國立嘉義大學、國立交通大學、長榮大學、東吳大學、銘傳大學、國立臺灣大學 生物資源暨農學院 實機構、國立高雄海洋科技大學 水產食品科學系、國立高雄海洋科技大學、國立臺灣師範大學、國立彰化師範大學、國立高雄師範大學、中原大學、國立成功大學、國立臺南大學

副本：

所長 廖啓成



2019年食品工業發展研究所受理暑期實習生名額彙整表(名額共25名)

	中心名稱	單元名稱	指導人	實習工作計畫	實習地點	實習人數	實習期間	需具備技能或已習修課程	是否支薪
1	生物資源保存及研究中心	真菌	林宛柔	菇蕈產業之綠色循環關鍵技術及高值化機能性農用產品開發計畫	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無菌操作技術 2.課程名稱：真菌學、微生物學、生態學	否
2		基因庫	廖麗玲	光合菌的分離、保存與培養計畫	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：大專以上農學院、理學院、工學院、醫學院等相關科系	否
3		生化製程	傅威昌、賴進此	細菌纖維素敷材製備	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：化學化工、食品生技相關科系二年級以上	否
4		生化製程	吳安琪	乳酸菌發酵培養	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：化學化工、食品生技相關科系二年級以上	否
5		生化製程	林意勝	產品導向之冷凍乾燥製程優化	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：無 3.其他需求：化學化工、食品生技相關科系二年級以上	否
6		細菌及酵母菌	劉忠憲	細菌與酵母菌之保存、複核及分類研究	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：微生物學相關知識 3.其他需求：對微生物操作有興趣	否
7		細菌及酵母菌	古家榮	菌種保存及複核	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：微生物相關 3.其他需求：無	否
8	南台灣服務中心	食品機械	劉峰齊、侯佳延	微波複合乾燥技術之測試和設備組裝	南臺灣服務中心(台南)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：無 2.課程名稱：工程相關 3.其他需求：或具有工程相關經驗	否
9		食品加工單元調理食品小組	吳佩蒨	不同配方組成之微波加熱特性研究	南臺灣服務中心(台南)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：化學分析實驗操作 2.課程名稱：檢驗分析、微生物及實習、食品化學 3.其他需求：無	否
10		食品加工單元銀髮食品小組	許僑萍	高齡食品開發設計及品質分析	嘉創中心(嘉義)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目：具基礎實驗操作能力。 2.課程名稱：需修習過食品加工學、食品化學、食品微生物學等課程。 3.其他需求：a. 需曾經進過實驗室或受過基礎實驗操作訓練。 b. 未來有意考取研究所，繼續攻讀碩士以上學位。 c. 已修畢大三課程者為優先。	否

	中心名稱	單元名稱	指導人	實習工作計畫	實習地點	實習人數	實習期間	需具備技能或已習修課程	是否支薪
11	產品及製程研發中心	綠色製程	陳仲仁、蔡依潔、黃立彬	食品結構設計:食品電流體與3D列印技術研發 添加用功能性食材配料提製與應用技術	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:無 2.課程名稱:食品加工 3.其他需求:無	否
12		非熱製程	翁麗華	麵條之配方組成及製程設計	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:不拘 2.課程名稱:食品加工或食品化學或食品工程 3.其他需求:對食品質地量測或烘焙、麵食加工產品開發有興趣者	否
13		調理食品	黃書政	食品產業技術精進與產品創新加值輔導計畫	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:食品科學相關科系 2.課程名稱:無 3.其他需求:對試驗有興趣者	否
14		非熱製程	李佑軒	質地設計導向之加工製程技行研發-多質構麵條開發	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:無 2.課程名稱:食品加工或食品化學或食品工程 3.其他需求:對食品質地量測及烘焙、麵食加工產品開發有興趣者	否
15		非熱製程	黃彥程	食品質地分級規格建立與質地改良加工技術	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:食品營養相關科系 2.課程名稱:食品加工 3.其他需求:無	否
16		非熱製程	詹綺嫣、蔣嘉彤	麵食與烘焙產品之配方組成及製程設計	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:不拘 2.課程名稱:已修習過食品加工、食品化學、分析化學或烘焙相關課程等 3.其他需求:對食品學術研究方法、食品質地量測或麵食與烘焙產品之產品開發有興趣者	否
17	檢驗技術研發及服務中心	微量與毒物分析	宮昭雲、周于嵐	協助食品成分檢驗分析	食品所(新竹)	2人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:具基礎化學檢驗技能 2.課程名稱:無 3.其他需求:無	否
18		微生物檢驗	呂美玲	食品微生物檢驗	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:食品微生物檢驗 2.課程名稱:微生物 3.其他需求:無	否
19		委託檢驗與服務	楊筱姿	食品委託檢驗業務實務運作	食品所(新竹)	1人	2019-07-01 ~ 2019-08-30	1.技能項目:無 2.課程名稱:無 3.其他需求:食品或化學相關科系	否