

## 財團法人食品工業發展研究所 函

地址：300193新竹市食品路331號

聯絡人：林小姐

電話：03-5223191ext.703

電子郵件：yanyu@firdi.org.tw

103

臺北市大同區南京西路288號4樓之10

受文者：中華民國食品流通商業同業公會  
全國聯合會

發文日期：中華民國113年3月8日

發文字號：食研學字第1130000802號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：淨零碳排系列課程清單

主旨：本所執行經濟部產發署113年度「食品產業碳排優化計畫」低碳化與智慧化課程，敬邀貴會會員廠商踴躍參加，詳如說明。請查照轉知。

說明：

- 一、人培再充電課程『淨零碳排』系列，凡符合國內依法登記工廠之製造業在職員工"免費"報名，名額有限請把握機會!
- 二、低碳化及智慧化課程，以食品相關產業為例涵蓋基礎知識建立、案例演練、實務應用，提供食品業者進行產線製程設備整合與改善，提升生產效率及碳管理。
  - (1) 低碳化課程：含溫室氣體盤查及產品碳足跡之「淨零CEO講習、溫室氣體盤查1日體驗班/3日種子班、產品碳足跡2日、淨零碳規劃管理師iPAS精修A班」等課程。
  - (2) 智慧化課程：包含「食品產業機器學習與視覺辨識應用、食品產業之智慧工廠實務」等實作課程。
- 三、採線上報名，請至食品所「食品產業學院」官方網站(<https://mms.firdi.org.tw/viewdetail/context/576>)報名。

正本：食品相關公協會

副本：

所長 廖啓成

## 附件一、食品所淨零碳排系列課程清單

課程採線上報名，請食品所至「食品產業學院」官方網站

(<https://mms.firdi.org.tw/viewdetail/context/576>)報名。

類型	班名	預定開班 月/日	課程重點	先備條件
低碳化	食品產業溫室氣體盤查 1 日體驗班(台中)	2/22(四)	ISO14064 重點、盤查範疇界定、排放源鑑定、排放量量化計算及實務計算演練	
	食品產業溫室氣體盤查 1 日體驗班(嘉義)	3/27(三)		
	食品產業溫室氣體盤查 1 日體驗班(高雄)	3/20(三)		
	食品產業溫室氣體盤查 1 日體驗班(新竹)	7/3(三)		
	食品產業溫室氣體盤查 3 日種子班(新竹)	5 月	國內外溫室氣體管理趨勢、ISO14064 標準、溫室氣體排放源鑑別、溫室氣體盤查量化之實務與查證演練	
	食品產業溫室氣體盤查 3 日種子班(嘉義)	6 月		
	食品產業碳足跡 2 日進階班	9 月	產品碳足跡概念、國際標準、ISO (CNS) 14067:2018 架構與重點、第三方查證與關鍵性審查，以食品相關案例實作演練。	須完訓溫室氣體盤查 3 日種子班者
低碳證照班	淨零碳規劃管理師 iPAS 精修班(A)-嘉義	4/24-25	碳管理趨勢及策略、產品碳足跡管理與盤查、淨零碳規劃管理師能力鑑定介紹與考題演練、	須完訓溫室氣體盤查 1 日或 3 日班者
	淨零碳規劃管理師 iPAS 精修班(A)-新竹	7/10-11		
智慧化	食品產業機器學習與視覺辨識應用(嘉義)	4/17-18	食品產業人工智慧與機器學習發展趨勢、機器學習工具介紹與演練、影像感測器、視覺辨識系統整合、食品應用案例	
	食品產業機器學習與視覺辨識應用(新竹)	7/23-24		
	食品產業之智慧工廠實務-嘉義	8 月	全球食品產業智慧化動態、製程設備監控與感測器應用、智慧製造技術應用、製程設備系統整合、食品產業智慧工廠案例與經驗分享	

課程連絡人:03-5223191 分機 703 yanyu@firdi.org.tw