

財團法人食品工業發展研究所 函

機關地址：300193新竹市食品路331號
聯絡人：黃惠君
電話：03-5223191分機317
傳真：03-5224172
電子郵件：hhc@firdi.org.tw

103

台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

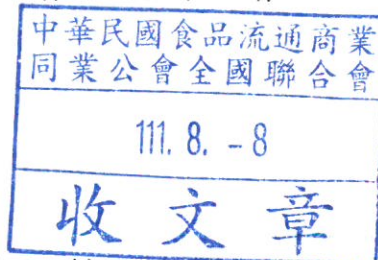
發文日期：中華民國111年8月5日

發文字號：食研學字第1110003267號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件隨文



主旨：本所執行工業局111年度「中小食品製造業數位轉型推動計畫」於9-10月辦理數位轉型相關課程，訓練費用工業局補助50-70%，敬邀貴單位會員踴躍參加，詳如說明。請查照轉知。

說明：

- 一、隨著數位經濟快速崛起，改變既有生產流程、行銷方式與組織行為，對產業營運與商業發展模式帶來極大衝擊。為此，經濟部工業局特別推出『中小食品製造業數位轉型推動計畫』協助食品製造業數位轉型人才培育，提升企業整體營運效益。
- 二、本所執行工業局111年度「中小食品製造業數位轉型推動計畫」於9-10月規劃辦理「生產計畫與物料管理實務培訓班」、「生產關鍵製程可視化管理基礎班」、「數位行銷策略應用培訓班」及「消費趨勢洞察產品研發管理應用班」，政府負擔每位學員學費以50%為上限，上課地點於南部地區學費補助70%。歡迎食品相關領域業者踴躍參加！課程簡章詳如附件。
- 三、訓練課程採線上報名，有意參訓者請至「食品產業學院」官方網站(<https://mms.firdi.org.tw/>)報名。

正本：食品產業公協會

副本：

所長 廖啓成



附件一、數位轉型系列課程一覽表

課程名稱	地點	形式	開課日期	報名網址
生產計劃與物料管理 實務班	新竹	實體	9/6-9/7	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/111DT0201a010
		線上	9/6-9/7	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/111DT0201010
	嘉義	實體	10/17-10/18	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/111DT0202010
生產關鍵製程可視化 管理基礎班	新竹	實體	9/29-9/30	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/11100DT03010
	嘉義	實體	10/20-10/21	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/111DT0302010
數位行銷策略應用培 訓班	新竹	線上	9/13-9/15	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/11100DT04010
	嘉義	實體	10/11-10/13	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/111DT0402010
消費趨勢洞察產品研 發管理應用	新竹	線上	9/19-9/21	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/11100DT05010
	嘉義	實體	10/4-10/6	https://mms.firdi.org.tw/product/detail/111DT0502010

經濟部工業局補助50%

生產計劃與物料管理實務班

上課日期 111/9/6 - 111/9/7,共14小時 (原7/12-13延期)

上課地點:新竹食品工業發展研究所 (同步線上課程)

訓練費用 \$11,000

學員負擔 \$5,500

政府負擔 \$5,500

課程大綱

生產計劃與管理概念簡介

生產線產能負荷規劃

生產排程與派工

物料規劃管理於食品產業應用

標準工時設定與運用實務

產品品質及生產異常處理

藉由有效生產管理規劃
達到產銷平衡、排程優化
減少庫存備料與及時交貨目標
強化工廠關鍵管理應變能力
提升企業獲利與生存空間

實體課程報名



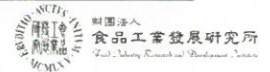
線上課程報名



名額有限,掃碼卡位

適合對象-食品產業相關業者及對數位轉型興趣者

03-5223191#317黃小姐 本所保有整課程內容之權利



經濟部工業局補助70%

生產計劃與物料管理實務班

上課日期 111/10/17 - 111/10/18,共14小時

上課地點:嘉義產業創新研發中心(嘉義市西區博愛路二段569號)

訓練費用 \$11,000

✓ 學員負擔 \$3,300

政府負擔 \$7,700

課程大綱

生產計劃與管理概念簡介

生產線產能負荷規劃

生產排程與派工

物料規劃管理於食品產業應用

標準工時設定與運用實務

產品品質及生產異常處理

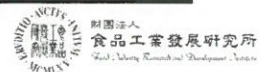
藉由有效生產管理規劃
達到產銷平衡、排程優化
減少庫存備料與及時交貨目標
強化工廠關鍵管理應變能力
提升企業獲利與生存空間



名額有限,掃碼卡位

適合對象-食品產業相關業者及對數位轉型興趣者

03-5223191#317黃小姐 本所保有整課程內容之權利



經濟部工業局補助50%

生產關鍵製程可視化管理基礎班

課程日期:111/9/29-111/9/30 共14小時(原7/28-29延期)

上課地點: 食品工業發展研究所

訓練費用 \$11,000

學員負擔 \$5,500

政府負擔 \$5,500

課程大綱

生產製造流程規劃與管理

生產關鍵製程及關鍵參數探索

關鍵製程及管控參數規劃實作

感測元件於食品製造製程之應用

關鍵製程可視化系統管理規劃要點

關鍵製程可視化系統規劃實作

您需要人力花費大量時間彙整生產資訊嗎?

生產過程無法即時統計總是延遲出貨進度嗎?

您絕對要瞭解「生產關鍵製程可視化管理」

瞭解可視化感測元件發展現況應用，

從生產製程數據分析找出生產關鍵製程轉化為關鍵管理資訊。

適合對象-食品產業相關業者及對數位轉型興趣者



名額有限,掃碼卡位

03-5223191#317黃小姐



經濟部工業局補助70%

生產關鍵製程可視化管理基礎班

課程日期:111/10/20-111/10/21 共14小時

上課地點: 嘉義產業創新研發中心

(嘉義市西區博愛路二段569號)

訓練費用 \$11,000

學員負擔 \$3,300

政府負擔 \$7,700

課程大綱

生產製造流程規劃與管理

生產關鍵製程及關鍵參數探索

關鍵製程及管控參數規劃實作

感測元件於食品製造製程之應用

關鍵製程可視化系統管理規劃要點

關鍵製程可視化系統規劃實作

您需要人力花費大量時間彙整生產資訊嗎?

生產過程無法即時統計總是延遲出貨進度嗎?

您絕對要瞭解「生產關鍵製程可視化管理」

瞭解可視化感測元件發展現況應用，

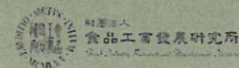
從生產製程數據分析找出生產關鍵製程轉化為關鍵管理資訊。

適合對象-食品產業相關業者及對數位轉型興趣者



名額有限,掃碼卡位

03-5223191#317黃小姐



經濟部工業局補助50%

數位行銷策略應用培訓班

課程大綱


數位行銷定義與方法介紹
數位行銷策略規劃重點
輿情分析介紹與現況應用
精準行銷SEO搜尋引擎優化
藉由數位行銷科技提升顧客體驗
數位行銷之成效分析




訓練費用 \$13,000
學員負擔 \$6,500
政府負擔 \$6,500

適合對象-產業相關業者及對數位轉型興趣者

預定開課:111年9月13日-9月15日

上課形式: 線上遠距教學 



本所保有整課程內容之權利  03-5223191#317黃小姐

經濟部工業局補助70%

數位行銷策略應用培訓班

課程大綱

數位行銷定義與方法介紹
數位行銷策略規劃重點
輿情分析介紹與現況應用
精準行銷SEO搜尋引擎優化
藉由數位行銷科技提升顧客體驗
數位行銷之成效分析



訓練費用 \$13,000
學員負擔 \$3,900
政府負擔 \$9,100


適合對象-產業相關業者及對數位轉型興趣者

預定開課:111年10月11日-10月13日

上課地點: 嘉義產業創新研發中心

(嘉義市西區博愛路二段569號)



本所保有整課程內容之權利  03-5223191#317黃小姐

經濟部工業局補助50%



消費趨勢洞察

產品研發管理應用

適合對象-食品產業相關業者及對數位轉型興趣者

課程大綱

如何由多方管道之數據應用進行消費趨勢洞察
顧客導向產品研發-市場調查實務
將消費者需求轉成產品規格產品研發應用
產品研發開發關鍵要素與流程
產品試量產條件最適化應用

訓練費用 \$13,000
學員負擔 \$6,500
政府負擔 \$6,500



預定開課:111年9月19日-9月21日

(原8/8-8/10延期)

上課形式: 線上遠距教學

☎03-5223191#317黃小姐

本所保有整課程內容之權利

經濟部工業局補助70%



消費趨勢洞察

產品研發管理應用

適合對象-食品產業相關業者及對數位轉型興趣者

課程大綱

如何由多方管道之數據應用進行消費趨勢洞察
顧客導向產品研發-市場調查實務
將消費者需求轉成產品規格產品研發應用
產品研發開發關鍵要素與流程
產品試量產條件最適化應用

訓練費用 \$13,000
學員負擔 \$3,900
政府負擔 \$9,100



預定開課:111年10月4日-10月6日

上課地點: 嘉義產業創新研發中心

(嘉義市西區博愛路二段569號)

☎03-5223191#317黃小姐

本所保有整課程內容之權利