

保存年限：

地址：台北市中正區重慶南路二段75號11樓  
聯絡人：涂菟婷  
電話：(02)2393-1318 分機603  
傳真：(02)2393-1319  
電子郵件：tuwt@tqf.org.tw

附件：如文。

主旨：檢送114年度「智慧食品·AI實戰系列課程—從顧客服務到智慧製造的轉型關鍵技術」議程暨報名簡章，敬請協助轉知相關業者及所屬會員踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、為協助我國食品相關中小企業邁向智慧化轉型，本會特辦理「AI實戰課程」，期透過引導學員認識AI於食品產業中的應用現況與發展趨勢，並結合實務案例分享及操作導向教學，協助業者精進營運效率與數據決策能力。
- 二、本課程免費參加，歡迎符合條件之食品中小企業參與（公司資本額新臺幣1億元以下或員工人數未滿200人）。
- 三、懇請 貴會惠予協助，轉知符合資格者報名參加，相關資訊詳如附件，請逕至本會報名網站查詢及填寫報名資訊，<https://forms.gle/1hhcwn6FFbW6wjNZA>。
- 四、本案聯絡人：涂苑婷 高級專員 / 張冬靜 專員；02-2393-1318 #603 / #604。

正本：

台灣省同業公會、臺商會、類展同中灣工會、協會、發展同中灣工會、展覽會、密工業、優良肉品、臺灣省同業公會、優畜同業、工食餞台國商業、民類工公油、區職會華蛋品、物

製造公中市肉同植公  
製業、南凍業、灣業  
、類同會台冷工台同  
會冰業協、灣藏、業  
公市工銷會台冷會工  
業北藏產公、凍公粉  
同新冷農業會冷業麵  
業、凍蛋同公冰同區  
出會冷灣業製業灣  
輸合品台商同區工臺  
果聯製、類業灣食、  
蔬會區會蛋品、台麵會  
灣公灣公市食品、乾公  
台業台業雄市會餅業  
、同、同高頭公菓同  
會業會業、罐業糖業  
協商合商會灣同灣工  
師品聯業合台業臺脂  
技飲會蛋聯、工、油  
品果公市國會果會焙  
食冰業全協蔬公烘  
灣省同台會品凍業灣  
台灣業、公肉冷同臺  
、臺商會業華區業、

區業發展公  
 灣公同業發  
 台業業台同  
 、同業、產  
 會業穀會農  
 公工米公良  
 業品區業優  
 同食灣同灣  
 業造台業台  
 工釀、工、  
 品區會宰會  
 製灣公屠公  
 類台業動業  
 米、同電同  
 玉會業區業  
 區公工灣商  
 灣業料台口  
 台同飲、出  
 、業區會進  
 會工灣公市  
 公酸臺業北  
 業基、同台  
 同胺會業、  
 業業公工會  
 工臺業品公  
 品、同食業  
 製會業凍中  
 麥公工冷業  
 大業料區工  
 區同飼灣食  
 灣業台食財  
 、茶、會營  
 會製會公健

副本：

理事長 周能傳

# 「智慧食品·AI 實戰」系列課程—— 從顧客服務到智慧製造的轉型關鍵技術

1. 目的：為協助中小型食品製造加工業邁向智慧化轉型，本課程將引導學員認識 AI 於食品產業中的應用現況與發展概論，並透過實務案例分享與操作導向的教學，實作聊天機器人與雲端數據平台，掌握客服、行銷及製程監控等應用技巧，進而提升營運效率與數據決策能力。
2. 主辦單位：經濟部中小及新創企業署
3. 承辦單位：中華民國資訊軟體協會
4. 執行單位：台灣優良食品發展協會
5. 邀請對象：中小企業食品業者 (即資本額 1 億以下或員工數 200 人以下)，主辦單位保留審核與篩選報名資格之權利
6. 課程費用：免費
7. 報名流程：採線上報名，名額有限，額滿為止
8. 實體課程時間：

梯次	日 期	地 點	招收人數
中部	08/07(四)- 08/08(五)	WensCo 文心會議室 松竹館 2 樓 2A 大會議室 (台中市北屯區南興三路 317 號)	60 人
南部	08/29(五)- 08/30(六)	臺南文化創意產業園區 1 樓 1A 香蕉商場 (臺南市東區北門路二段 16 號)	80 人
北部	09/19(五)- 09/20(六)	桃園市婦女館 1 樓 101 會議室 (桃園市桃園區延平路 147 號)	70 人

9. 議程：本會保留活動修改之權利 (2 天中午皆休息 1 小時用餐)

## ● Day 1

時 間	課 程	主 講 者
09:40~10:00	報 到	TQF 協會
10:00~11:00	食品產業生產製程管理介紹	TQF 協會
11:00~12:00	從生產看 AI 導入食品產業的角色與應用	陳政衛 副秘書長
13:00~16:30	運用雲端戰情室打造智慧製造力	谷林運算 馮輝譯 總經理
16:30~17:00	測 驗	

● Day 2

時 間	課 程	主 講 者
09:40~10:00	報 到	TQF 協會
10:00~14:30	從認識到實作，打造食品企業 專屬 AI 助理	以力科技 徐郁涵 執行長
14:30~15:00	測驗及滿意度調查	
15:00~	賦 歸	

\*注意：以力科技與谷林運算於桃園場次上課順序互換，請學員注意

10.報名方式：請至台灣優良食品發展協會首頁(<https://www.tqf.org.tw/>)，在上方選單點選「最新消息」→「活動訊息」→「智慧食品·AI 實戰」系列課程—從顧客服務到智慧製造的轉型關鍵技術，可點選報名網址，透過線上填寫報名資料，即可完成報名。

TQF 協會 SSCAP平台免費試用受理申請中

立即點擊申請

SSCAP  
for continuous Kaizen (improvement)  
供應鏈永續發展評量平台  
Sustainable Supply Chains Assessment Platform

【位：台灣優良食品發展協會 (TQFA)  
日本食品安全管理協會 (JFSM)

TQF協會 聯絡電話 02-2393-1318 聯絡人# 204 謝高專hsiehyl@tqf.org.tw #206陳高專chenjh@tqf.org.tw

# 台中 Wens Co 文心會議室(松竹館) 2A 大會議室

406 台中市北屯區南興三路 317 號 2 樓



## 松竹館

共享露臺，百坪自在交流空間

### 自行開車：

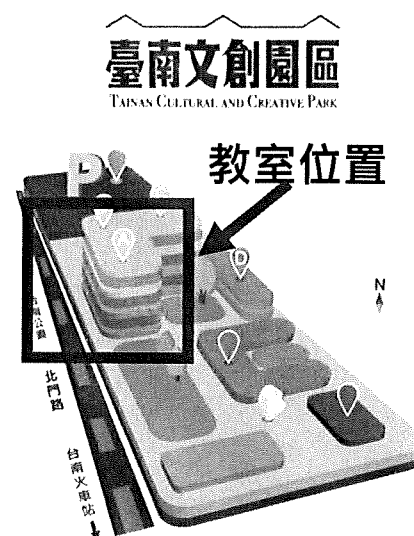
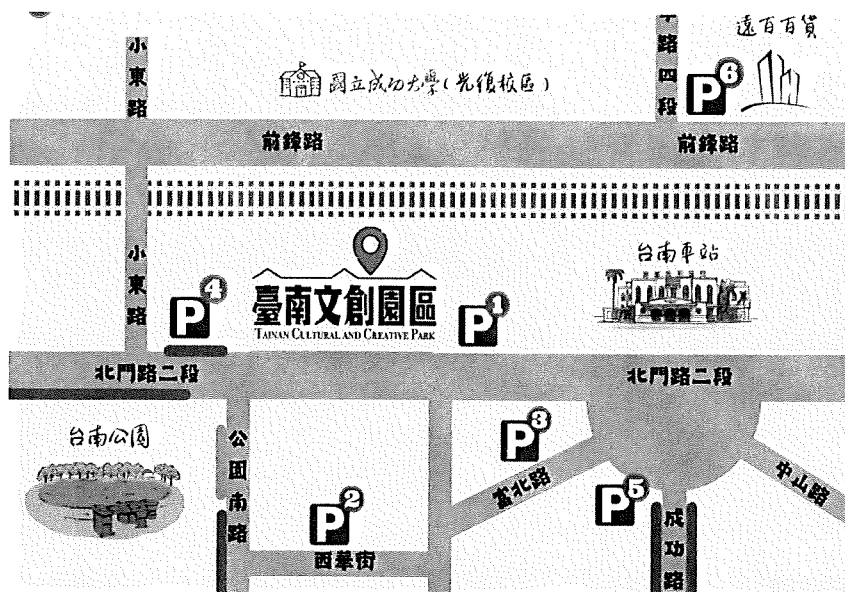
- 南下：走國道 1 號，於 174-大雅出口下交流道，接中清路二段直行，遇到文心路時右轉，再行駛至松竹路口左轉，接著走松竹路一段，於南興三路口右轉，直行即可抵達南興三路 317 號。
- 北上：走國道 3 號，於霧峰系統(211)轉接台 74 線快速道路 ( 台中環線 )，在 24-太原出口下交流道，走太原路三段直行，接松竹路一段後左轉至南興三路，直行即可抵達南興三路 317 號。

### 停車資訊：(本次活動不提供免費停車服務)

- 松竹火車站附設停車場 (車位數量：23)  
計費規則：40 元/每小時，半小時計價，每日上限 150 元，國定假日 50 元/每小時，半小時計價，每日上限 180 元  
停車地址：台中市北屯區北屯路 426 之 8 巷 19 號(離會議室較近)  
(無現金支付)
- 文心會議室場租專用停車場 (車位數量：17)  
計費規則：單次車牌辨識進場(須提前預約車位)，每次 100 元  
停車地址：台中市北屯區南興三路 309 號

# 臺南文化創意產業園區 1 樓 1A 香蕉商場

70146 臺南市東區北門路二段 16 號



- 搭乘高鐵：自高鐵台南站下車轉搭台鐵區間沙崙線至台南火車站，由台南火車站(前站)出站後往右步行約 2 分鐘即抵達園區。
- 搭乘臺鐵：由台南火車站(前站)出站後往右步行約 2 分鐘即抵達園區。
- 搭乘客運：搭乘統聯客運、和欣客運、國光客運皆於台南轉運站下車，步行 5-6 分鐘至園區。
- 自行開車：★重要提醒：人行道請勿停放機車!! (本次活動不提供免費停車服務)

## 〈國道 1 號〉

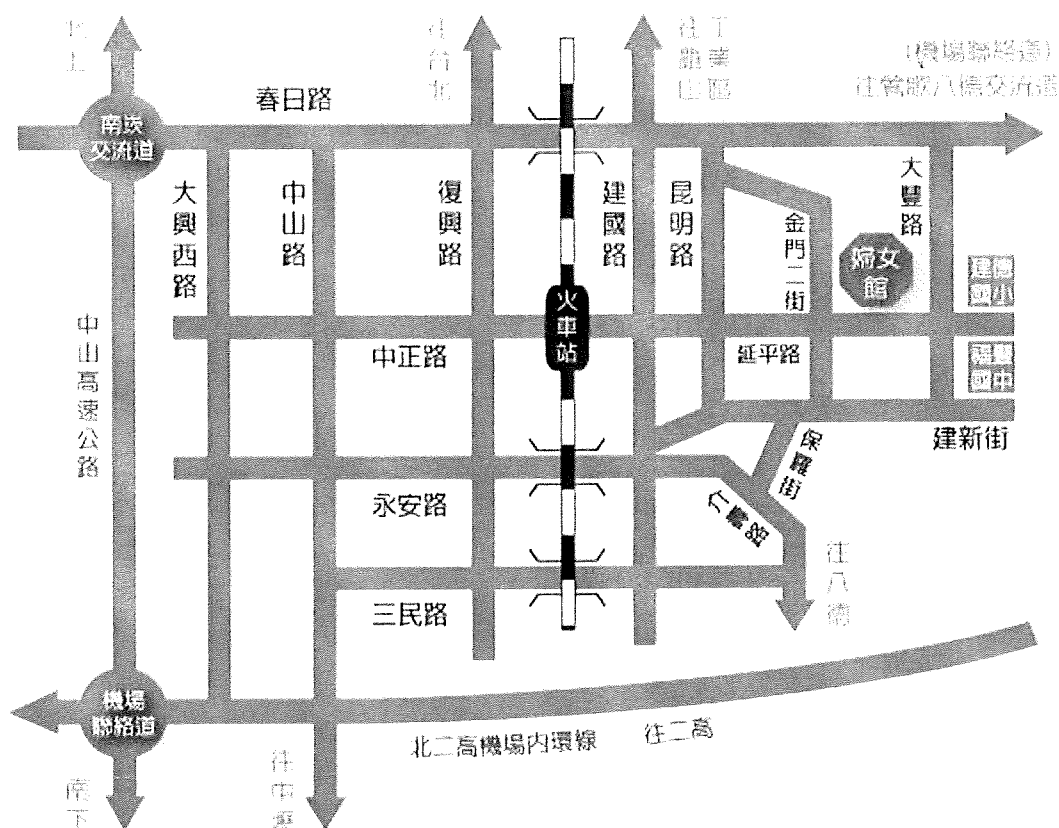
永康交流道往臺南方向>省道台 1 線>中正北路>中正南路>公園路靠左行駛後>園南路左轉>北門路二段右轉>園區位於左側

## 〈國道 3 號〉

新化系統出口下交流道>國道 8 號>國道 1 號>永康交流道往臺南方向>省道台 1 線>中正北路>中正南路>公園路靠左行駛後>園南路左轉>北門路二段右轉>園區位於左側

# 桃園市婦女館 101 會議室

330 桃園市桃園區延平路 147 號



- 自行開車-中山高速公路 (本次活動不提供免費停車服務)

下南崁交流道後往桃園方向(台四線)行駛，於建國路右轉、直走到延平路左轉，經建國國小即可看到桃園市婦女館於左側。

- 自行開車-北二高

下大湳交流道後(往八德方向)，走福德一路接和強路、遇延平路右轉，直走約一公里即可看到位於右側的桃園市婦女館。

- 從桃園火車站前往婦女館

您可以走路或騎乘 Ubike(微笑單車)，約 15-20 分鐘路程。

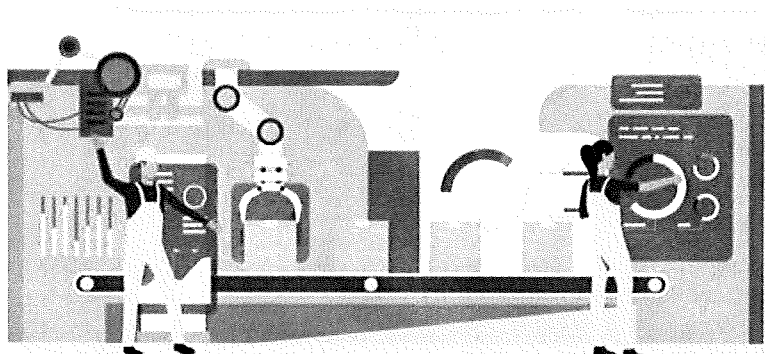
- 市內收費公車-「桃園婦女館」站下車

- ◆ 【226】 桃園區公所 - 後站藍線
- ◆ 【188】 桃園後站 - 中正藝文特區(經桃園監理站)
- ◆ 【225】 桃園區公所 - 後站紅線
- ◆ 【225A】 桃園區公所 - 後站紅線(繞福林街)
- ◆ 【5060】 榮民之家 - 桃園(經更寮腳)

「智慧食品・AI實戰」

TQF 台灣優良食品發展協會  
Association Total Quality Food Association

# 從顧客服務到智慧製造的轉型關鍵技術



## 課程 免費

\*完成所有課程(15hrs)・另提供精美禮品乙份，數量有限送完為止！

- 線上與實體課程時間：

線上通識課  
(5hrs)

+

實體課 (2日共10hrs)

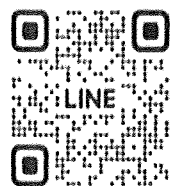
- 台中場 8/7-8
- 台南場 8/29-30
- 桃園場 9/19-20

- 邀請對象：中小食品製造業管理者、生產、自動化及數位化相關人員及對AI技術發展有興趣的食品業者

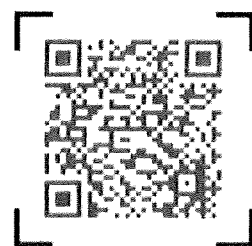
課程概述：

- 1) 線上通識：講述食品製造業者掌握AI應用，提升智慧製造，優化流程、品質及降低成本。
- 2) 實體課程：探討AI在食品產業的應用，包括生產管理、雲端戰情室及打造專屬AI助理。

本案承辦人聯絡資訊：  
02-2393-1318  
#603 涂高專、  
#604 張專員



掃描加入官方LINE  
不定時公告課程資訊 名額有限，速速報名



手刀報名↓↓↓