課程介紹

AI 時代，淘汰你的不是 AI，而是比你更早掌握 AI 的人。把重複、低效、耗時的工作交給 AI，把判斷、決策與專業價值留給自己。這個專為食安人打造的 AI 實作工作坊，將從真實食品安全場景出發，帶你學會把 AI 用來進行法規分析、標籤審查、文件撰寫、數據分析、團隊賦能，還有食品安全文化之實踐!!

課程特色

1. 食品產業專用的食品安全管理需求: 所有案例、實作與工具都圍繞食安工作展開
2. 六大主題的規劃：包括 AI + 查 法規標準、AI + 寫 文書報告、AI +審 資格合規、AI +析 數據洞察、AI + 教 團隊賦能、AI+ 學 個人成長六大模板。
3. **朱老師針對精選推薦的 AI 工具，和大家一起討論如何製作 HACCP 計劃書、微生物趨勢分析、客訴趨勢分析等重要的食品安全計劃文件。再選擇適用的 AI 工具製作 PPT 工作簡報，提高效率和溝通成果。**
4. 零基礎也能上手：課程以「概念講解 + 現場實作 + 問題研討」模式進行，每個模板先教學再練習，確保課程完成後立刻開始應用在工作之中。

講師/課程策劃人

食品產業第一大直播課程平台:一起食安行總經理 朱奕老師

- 曾任麥德龍 QA 負責人和家樂福 QA 負責人
- ISO9001/14000/22000/Global GAP Farm Assurer/BRCGS 等審核員資格

課程對象

食品工廠品保經理 / 食安管理團隊、餐飲業和食品零售的食安團隊
有興趣使用 AI 提升工作效率的食品產業團隊

課程規畫

- 日期：2026 年 11 月 14 日 09:00-17:30　方式：Teams 線上上課
- 費用：NT$ 5,499 元/人(未稅)、食品技師協會/公會會員 NT$ 4,999 元/人(未稅)
- 報名網址：https://forms.gle/WW4WaQHR2qUESziQ9
- 注意事項：
  1. 本課程使用繁體中文、簡體中文和英文的綜合內容。
  2. 未來選擇 AI 工具和使用 AI 生成資訊時，請注意學校或公協會有關使用限制的要求。
  3. 如有課程大綱中尚未包括的食品安全主題，歡迎於報名時提出。
- **聯繫窗口：李小姐　0936-586428；** nancylee548@gmail.com

報名連結

開課單位：三禾國際顧問股份有限公司、社團法人台灣食品技師協會、一起食安行