

台灣唯一
流通冷鏈管理師

專業認證

一課雙證

食品安全管制與採購 暨SOLE流通冷鏈管理師

專業培訓

簡章索取及洽詢專線02-25997287



證照價值

- ※專業認證：本證照廣獲農場、食材供應商、食品製造、餐飲業、旅館、低溫物流業、連鎖通路與門市等食品供應鏈上、中、下游廠商廣泛認可與支持
- ※職能加值：培育全方位從食品領域之採購到終端供應鏈管理人才
- ※台灣唯一『食品安全管制與採購管理師』及『流通冷鏈管理師』專業食品與冷鏈證照

北、中、南部
同步線上開課!!!



課程架構

類別	時數	課程名稱
GHP 及 HACCP 制度與作業規範	3	GHP 作業程序與 HACCP 制度建立在產業實務探討
	3	HACCP 危害分析及產業導入概況
創新科技導入應用	3	流通冷鏈規劃及案例研討
	3	物聯網(IOT)技術在冷鏈管理之應用及案例
物流規劃設計	3	冷鏈物流中心設計與作業規劃
輸配送作業	3	冷鏈倉儲作業與管理
	3	冷鏈輸配送管理
採購與驗收	3	採購作業與管理策略
資格驗測	1	驗測



課程實施方式

- 課程安排：共計24小時
- 上課時間：8/29、9/5、9/12、9/19每星期六
(09:30-16:30午休1小時)
- 本班為線上班



主辦單位

社團法人台灣全球商貿運籌發展協會
The Global Logistics & Commerce Council of Taiwan



課程報名方式

- 服務專線：02-2599-7287
- 社團法人台灣全球商貿運籌發展協會
- E-mail：service@glct.org.tw
- 官方網站：
<https://glct.org.tw/GLCT>



協辦單位

社團法人
台灣食品技師協會
TFTA Taiwan Food Technologists Association

掃描QR扣報名課程!!!

