

# WE ARE HIRING

聯華食品

## 2026暑期生產現場實務實習



### 實習說明

透過實際參與第一線生產線工作，藉由產線實作與現場觀察，了解食品加工製程、食品危害管控及產品量產等內容，進而熟悉食品廠第一線作業流程，培養未來職場所需的工作態度與專業技能，縮短學用落差。

### 實習部門

鮮食食品生產部

### 實習 內容規劃

#### 現場實習

- 執行生產工作站實務作業
- 協助執行品質查檢作業
- 協助例行生產作業或試產量跑作業紀錄

#### 課程學習

- 各區域工作職學、運作模式
- 生產製程與產線管理
- 食品安全衛生防護管控與措施

### 產出報告

實習心得暨成果報告

### 人數需求

基隆廠：10位；中壢廠：10位

### 工作地點

基隆廠：基隆市安樂區；中壢廠：桃園市中壢區

### 上班時段

日班，月排休制(非固定休六日)，依各廠規定時間上班

### 膳宿補助

基隆廠、中壢廠：提供伙食，相關費用依各廠規定辦理

### 實習週數

2026/7/1~2026/8/25 (公司保留異動實習起始日的權利)

### 實習津貼

依照勞基法公告基本工資

### 需求條件

食品科學及營養相關科系，且須修習校外實習課程取得學分者

## 應徵方式

#### ■ 線上報名：

- ① 搜尋網址 [talent.lianhwa.com.tw](http://talent.lianhwa.com.tw) 或掃描右方 QR-Code 進入【人才招聘網站】
- ② 職缺搜尋欄位輸入【實習】，進行職缺瀏覽與投遞

#### ■ 準備文件：實習計畫書，須包含實習動機，實習目標與內容，未來規劃，格式不限

#### ■ 聯絡資訊

- 聯絡窗口：人力資源處 魏小姐
- 聯絡電話：(02)25521666 分機1754
- 聯絡信箱：Helen0420@lianhwa.com.tw



## 時程 規劃



# WE ARE HIRING

聯華食品

## 2026暑期品保實務實習



實習說明	有志投入食品產業的同學，在業界前輩的引導下，以「做中學」的方式完成各項任務，深入了解品保實務工作內容，並培養未來職場所需的工作態度與專業技能，進而縮短學用落差。		
實習部門	休閒食品 品保部	鮮食食品 品保部	
實習內容規劃	<ul style="list-style-type: none"><li>● 原物料進料檢驗實務</li><li>● 產線製程巡檢實務</li><li>● 實驗室產品檢驗實務</li></ul>	原物料檢驗實務 <ul style="list-style-type: none"><li>● 進料驗收作業</li><li>● 原物料檢驗作業</li><li>● 異常判定處理</li></ul>	製成品管實務 <ul style="list-style-type: none"><li>● 產線製程巡檢</li><li>● 交叉污染監控</li><li>● 品質專案執行與追蹤</li></ul>
產出報告	實習心得暨成果報告		
需求人數	桃園廠：4位；嘉義廠：2位	基隆廠：2位；彰化廠：1位	
工作地點	桃園廠：桃園市龜山區 嘉義廠：嘉義縣朴子市	基隆廠：基隆市安樂區 彰化廠：彰化縣北斗鎮	
上班時段	日班，週休六日，依各廠規定時間上班	日班，月排休制(非固定休六日)，依各廠規定時間上班	
提供膳宿	<ul style="list-style-type: none"><li>● 基隆廠、桃園廠、彰化廠：提供伙食，相關費用依各廠規定辦理</li><li>● 嘉義廠：提供宿舍，相關費用依各廠規定辦理</li></ul>		
實習週數	2026/7/1~2026/8/25 (公司保留異動實習起始日的權利)	實習津貼	依照勞基法公告基本工資
需求條件	食品科學及營養相關科系，且須修習校外實習課程取得學分者		

### 應徵方式

- 線上報名：
  - ① 搜尋網址 [talent.lianhwa.com.tw](http://talent.lianhwa.com.tw) 或掃描右方 QR-Code 進入【人才招聘網站】
  - ② 職缺搜尋欄位輸入【實習】，進行職缺瀏覽與投遞
- 準備文件：**實習計畫書**，須包含**實習動機**，**實習目標與內容**，**未來規劃**，格式不限
- 聯絡資訊
  - 聯絡窗口：人力資源處 魏小姐
  - 聯絡電話：(02)25521666 分機1754
  - 聯絡信箱：Helen0420@lianhwa.com.tw



### 時程規劃



## 啟新生技 X 台美檢驗 大專院校相關科系 實習申請相關說明

- 實習地點：**啟新生物科技股份有限公司/台美檢驗科技股份有限公司  
(新北市新莊區五工五路 21 號、新北市五股區五權三路 24 號)
- 實習對象：**相關科系大四、碩班在學/應屆學生。
- 實習及報名截止時間：**  
**實習時間：**【學年實習】[115/09/01 \(二\)- 116/06/30\(三\)](#)，為期 10 個月；  
【學期實習】[115/02/23 \(一\)- 115/06/30\(二\)](#)，為期 4 個月；  
【暑期實習】[115/07/01 \(三\)- 115/08/28\(五\)](#)，為期 2 個月；  
**申請截止日期：**[114/11/7\(五\)](#)，申請資料審核通過後，將邀請申請學生至公司了解環境與實習內容及面試，面試通過後始得進行實習。
- 初審資料：**啟新集團制式履歷資料、成績單(另附教授推薦函尤佳)以及面試問題回覆表。
- 面試時間：**初審通過後即安排通知 11 月底面試，12 月初通知面試結果。
- 報名人數：**不同實習時間，每系 4 位。
- 實習主題內容：**依實習同學之專業；實驗室及研發實習生將安排實務操作或專題研究(欲參加研究所甄試建議參加後者；**如無法配合每日實習則不建議參加專題研究**)。
- 實習時間：**每週實習 5 天，上班時間如下表。如於實習期間有必修課程需於面試時告知天數。實習期間若需請假，將擇日補足實習時數。非公司出勤日及依學校規定返校者不在此限。(將由學校提供相關證明予實習單位以資證明)

實習部門	實習上班時間
【啟新】研發部、製造部、品管部	週一至週五 08:00~17:00，午休 1 小時
上述以外之部門	週一至週五 08:30~17:30，午休 1 小時
- 實習全勤獎學金：**學年實習生全勤獎學金為 NT \$ 31,000 元/月；學期實習生全勤獎學金為 NT \$ 15,000 元/月；暑期實習生全勤獎學金為 NT \$ 5,000 元/月。
- 實習保險：**實習期間為同學加入勞工保險及團體保險，並負擔同學勞工保險費用。(實習期間無另行提供膳食、住宿及交通車)
- 成績評量方式：**依考核表內容進行工作表現、學習態度與專業知識評核，再將評分實習成績送交學校單位。
- 實習證書：**實習時數屆滿且通過實習考核者，將頒發實習證書。

## 啟新生技 X 台美檢驗 大專院校相關科系 實習生留任獎勵相關說明

1. 目的：為培養集團潛力人才，提供實習生留任之相關獎勵。

2. 適用範圍：

與公司簽訂實習合約並通過考核之實習生，於畢業後留任適用，若於實習期間未通過單位考核標準則不適用之。

實習時間	適用類別
學期及學年制實習生	【長期實習生】獎勵措施
暑期制實習生	【短期實習生】獎勵措施

3. 獎勵措施：

畢業後一個月內到職者適用，且實習期間年資採計。實習階段考核成績為 70 分以上。如畢業後預計繼續升學，公司主管得依實習生作業表現酌以撰寫推薦信函。

類別 項目	長期實習生	短期實習生
留任激勵金	1. 任職滿 3 個月，且通過試用期考核者：給予留任激勵金 NT\$10,000 元整。 2. 任職滿 1 年，再給予期滿獎勵金 NT\$15,000 元整。	任職滿 6 個月，且通過試用期考核者，給予留任激勵金 NT\$10,000 元整。

※上列任職時間為正式到職後起算，獎勵措施經核准後生效實施，修正時亦同。

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

(日期暫定，可調整)

機構名稱	京冠生物科技股份有限公司				統一編號	13151374						
承辦人	李佳勳				職稱	研究員						
E-mail	josh@kgbio.com.tw				聯絡電話	(08)778-8899 #256						
機構地址	屏東縣 912018 內埔鄉建邦路 3 號				實習地址	屏東縣 912018 內埔鄉建邦路 3 號						
負責人	楊青山											
實習名額	研發	<u>2</u> 人	品管	<u>  </u> 人	檢驗	<u>  </u> 人	行銷	<u>  </u> 人	生產	<u>  </u> 人	其他	<u>  </u> 人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input type="checkbox"/> 月薪_____元 <input type="checkbox"/> 時薪_____元 <input checked="" type="checkbox"/> 獎助學金 <u>8000</u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                                      ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 <u>8:00</u> ~下午 <u>17:00</u> ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早_____、 <input type="checkbox"/> 中_____、 <input type="checkbox"/> 晚_____											
休假/補假方式	依照人事行政局訂定；週休 2 日											
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____						
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	<p>2001 年 7 月 創辦人楊青山先生與數位營養博士及專家共同成立京冠營養科技股份有限公司，以營養技術及創意行銷能力，為京冠公司往後發展掀起序幕。2009 年 7 月與華南金控公司共同完成簽約由永昌綜合證券輔導上市上櫃 2009 年 8 月進駐屏東內埔工業區成立固態發酵工廠，正式開幕、並且通過 ISO9001、ISO22000、HACCP 認證。2009 年 10 月申請機能性保健食品 GMP 認證。</p> <p>京冠以農產品或農產品副產物為原料，透過生物技術創造農產品或副產物新價值。除了直接由微生物發酵技術產出對人體具保健或醫療功效的產品之外，也將該發酵產物開發成具有提升經濟動物健康及生產性能之動物飼料添加劑相關產品，並積極研發成為促進生長用抗生素 AGP 的天然替代品，近期更大力投入抗病毒動物用植物新藥及糖尿病傷口修復用植物新藥領域，造福大眾。</p> <p>京冠專精在微生物開發及創意固態發酵。公司現有菌種庫逾百種藥用真菌，菌種為產品最重要之基礎，因為菌種包含多種特性，包括代謝、分泌、濃縮及本身營養成份，利用創新創意開發，並做到產品定性、定量確效。更透過藥用真菌的醱酵，延申應用到飼添及經濟動物抗病毒植物新藥、生物農藥、傳統食品、保健食品、化妝品、傷口修復及異位性皮膚炎植物新藥等之全面性應用。</p>											
年營業額	8,000 萬											
員工人數	40											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	透過實地工作與體驗將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增加學生對食品產業界及相關衛生檢驗單位之認識，培養學生成為理論與實務兼具的食品專業人才，以提升教學成效並使學生於畢業後能與業界接軌。	
實習課程內涵	本課程透過與國內外公家機關、民營事業機構合作，提供學生所學理論之實務經驗，分別學習微生物檢驗、物料檢驗、品保研發、衛生管理、生產執行、倉儲管理等學術和實際應用，強化學生知能及獨立工作能力並與業界接軌	
實習機構參與實習課程說明	介紹京冠生技的研發各項業務，使實習生能確實瞭解實驗室運作狀況，並透過教育訓練與講習，及研發各站點的實作訓練，以便讓實習生能迅速進入狀況，參與試量產過程的各項作業，並累積職場工作經驗。	
業界專家輔導實習課程規劃	實習機構單位提供計各項作業操作資料，以示範和講解方式來教導生產過程各項作業，並從旁指導儀器操作姿勢與手法，來使用生產工具，注意職場安全。讓實習生以觀摩、實作與各式表單填寫，進行重覆練習自我修正，使其能夠獨立完成作業。	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年07月01日至115年07月31日	認識環境介紹與衛生安全訓練 原料、藥品與廢棄物管理 配藥、殺菌釜與培養箱操作 篩菌、種菌活化與培養管控 繼代管理、菌種馴化
2	115年08月01日至115年08月31日	發酵觀察與取樣管理、酵素分析、代謝產物分析 抗氧化分析、可溶性多醣分析 菌種保存、凍菌操作與種菌管理 細胞試驗 檢驗分析HPLC、GC

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	泰山企業股份有限公司				統一編號	59661701						
承辦人	吳雅茹				職稱	資深專員						
E-mail	<a href="mailto:mildfw@taisun.com.tw">mildfw@taisun.com.tw</a>				聯絡電話	04-8742211#565						
機構地址	彰化縣田中鎮興工路六號				實習地址	彰化縣田中鎮員集路一段 788 號						
負責人	劉偉龍											
實習名額	研發	__人	品管	人	檢驗	__人	行銷	__人	生產	10人	其他	__人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input type="checkbox"/> 月薪_____元 <input type="checkbox"/> 時薪_____元 <input type="checkbox"/> 獎助學金_____元/次_____元/月 <input checked="" type="checkbox"/> 無											
保險	<input type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無 ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 08：00～下午 17：00 午休 1 小時 ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早_____、 <input type="checkbox"/> 中_____、 <input type="checkbox"/> 晚_____											
休假/補假方式	週休二日(配合公司行事曆出勤)											
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費_____購買 餐券葷食 30 元/餐、素食 25 元/餐				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____						
備註事項：細心有責任感、具食品檢驗技巧												
公司簡介	<p>泰山企業成立於 1950 年 10 月 26 日，早期從生產沙拉油、畜水產飼料及外銷罐頭獲利。1984 年起，泰山企業以「傳統美食現代化」策略切入內銷市場，成功推出仙草蜜、八寶粥等罐裝甜品，站穩民生消費食品市場一席之地，同時佈局大陸市場。近年泰山專注本業經營及拓展海外市場獲利，積極的從食品業中成長蛻變，因此在本業與獲利上大幅躍進，展現企業動能。</p> <p>守護食品安全是泰山的使命，每年固定投入研發新品與實驗室改善的資源，致力嚴選原料，真實呈現自然風味的美食；運用獨特的研發能力與製造技術，在品質上精益求精；產銷一元化，彈性、靈活的通路經營與客戶一同營收成長；關心消費者需求，用顧客口碑建立信譽卓越的泰山品牌。</p>											
年營業額	106 億											
員工人數	612 人											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝～)

實習課程目標	透過實地工作與體驗將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增加學生對食品產業界及相關衛生檢驗單位之認識，培養學生成為理論與實務兼具的食品專業人才，以提升教學成效並使學生於畢業後能與業界接軌。
--------	--

實習課程 內涵	本課程透過與國內外公家機關、民營事業機構合作，提供學生所學理論之實務經驗，分別學習成品品質把關檢驗、產品安全性驗證評估、冷藏品配送溫度監測作業、倉儲管理等學術和實際應用，強化學生職能及獨立工作能力並與業界接軌。	
實習機構 參與實習 課程說明	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 各產線原物料入廠檢驗</li> <li>2. 成品檢驗、成品留樣、保溫開罐</li> </ol>	
業界專家 輔導實習 課程規劃	原物料檢驗、製程管理、入廠原料與物料檢驗品質管理、產線庫存原料與物料品質管理	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年7月1日至114年7月6日	組織文化與工作安全訓練
2	115年7月7日至114年7月31日	實務檢驗技術指導
3	115年8月1日至114年8月17日	實務檢驗技術指導
4	115年8月18日至114年8月31日	實務檢驗技術指導



業界專家 輔導實習 課程規劃		
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	年 月 日至 年 月 日	
2	年 月 日至 年 月 日	
3	年 月 日至 年 月 日	
4	年 月 日至 年 月 日	

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：\_ / \_ / - \_ / \_ /

(日期暫定，可調整)

機構名稱	福比股份有限公司			統一編號	42774580							
承辦人	劉聰慧			職稱	人事							
E-mail	ally@fopi.com.tw			聯絡電話	03-621-3085#1306							
機構地址	新竹縣新豐鄉中崙村中崙 289-5 號			實習地址	新竹縣新豐鄉中崙村中崙 289-5 號							
負責人	薛東都											
實習名額	研發	__人	品管	__人	檢驗	__人	行銷	__人	生產	30人	其他	__人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 30,000 元 <input type="checkbox"/> 時薪 _____ 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 _____ 元/次 _____ 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	早班:08:00~20:00(依各站上班時間) 晚班:20:00~08:00(依各站上班時間) 上班工時為 9 小時(內含 1 小時的用餐及休息時間) ※輪班制： <input checked="" type="checkbox"/> 早 _____、 <input type="checkbox"/> 中 _____、 <input checked="" type="checkbox"/> 晚 _____											
休假/補假方式	排休制											
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 _____			住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費 2,000 _____							
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	福比麵包，以顧客為念 矢志做出讓一家人 同感幸福又放心的美味麵包  以匠心製作 傳承日本師傅的技藝 用不畏難也不將就的心 加以研發、揉製、整形、發酵、烘烤、出爐 成就美味麵包的秘密  福比麵包 與您共創幸福無比的美味滋味 讓您一口麵包、一抹微笑											
年營業額												
員工人數	350 人											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	麵包線上各項作業：整型、烤爐、包餡、包裝機台操作等(穿著無塵服)	
實習課程內涵	學習烘焙作業流程及異物防範管理	
實習機構參與實習課程說明	原物料教育訓練、 作業流程教育訓練、 勞工安全教育訓練、 食品安全教育訓練	
業界專家輔導實習課程規劃	生產製造部 製造一課、製造二課 課長:製造流程作業教育訓練 勞安:勞工安全教育訓練 品保室:食品安全教育訓練 管理課:宿舍安全教育訓練	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年7月1日至115年7月14日	熟悉現場環境及烘焙流程
2	115年7月15日至115年7月31日	烘焙物料使用及保存方式
3	115年8月1日至115年8月31日	如何防範異物及作業管理
4	年 月 日至 年 月 日	

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/06/22-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：116/02/15-116/06/30

(日期暫定，可調整)

機構名稱	三得冠股份有限公司				統一編號	13048225						
承辦人	許紘耀/鄒敏				職稱	總經理/營銷部經理						
E-mail	<a href="mailto:david@signwin.com.tw">david@signwin.com.tw/</a> <a href="mailto:sw006@signwin.com.tw">sw006@signwin.com.tw</a>				聯絡電話	(02)2662-0586						
機構地址	新北市深坑區北深路三段 270 巷 8 號(1 樓)				實習地址	新北市深坑區北深路三段 270 巷 12 號(1 樓)						
負責人	張淑惠											
實習名額	研發	1人	品管	實習名額	研發	1人	品管	實習名額	研發	1人	品管	實習名額
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input type="checkbox"/> 月薪_____元 <input type="checkbox"/> 時薪_____元 <input checked="" type="checkbox"/> 獎助學金 18,000~20,000 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 8 點 30 ~ 下午 5 點 30                    ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早_____、 <input type="checkbox"/> 中_____、 <input type="checkbox"/> 晚_____											
休假/補假方式												
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____						
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	三得冠股份有限公司創立於 2002 年，以膠體產品研發起家，至今已成為各式膠體研發應用、出口外貿、平台銷售為一體的食品粉體專業廠家。秉持追求創新、注重誠信、堅守品質的理念，研發出客戶期望的口感及味道，以健康、美味、方便及高穩定為原則。											
年營業額	6000 萬											
員工人數	20 人											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	實習過程中會到廠務、研發及檢驗、電子商務及行銷企劃學習基礎知識，並且從工作中找到學生興趣，進而強化其職能，使學生於畢業後能與業界接軌。	
實習機構參與實習課程說明	透過實地工作與體驗將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增加學生對食品產業界及相關衛生檢驗單位之認識，培養學生成為理論與實務兼具的食品專業人才，以提升教學成效並使學生於畢業後能與業界接軌。	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年06月22日至115年08月31日	粉體製成學習及品質檢測、開發運用

2	116年02月15日至116年03月12日	粉體混料廠工作流程實操與規範演練。
3	116年03月15日至116年04月16日	產品檢驗操作與研發引導流程演練。
4	116年04月19日至116年05月14日	行銷企劃與文案撰寫。
5	116年05月17日至116年06月30日	電子商務學習應用。

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	分享家食品股份有限公司台南分公司				統一編號	13213245				
承辦人	李蓁祐				職稱	人資				
E-mail	Sophia.lee@bifido.com.tw				聯絡電話	06-5891798#711				
機構地址	台南市新市區中山路 259 號				實習地址	嘉義縣大林鎮大埔美園區二路 52 號				
負責人	梁家銘									
實習名額	生產部	15人	品管	2人	倉管組	3人	行政組	1人	生產	人
錄取方式	<input type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input checked="" type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)									
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 <u>    </u> 基本工資 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>    </u> 元/次 <u>    </u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無									
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※									
出勤時間	上午 08:00~下午 17:00                    ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>    </u>									
休假/補假方式	周排休二日，固定休周日，另一日產程排休									
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)									
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費 <u>午餐 1</u>				住宿	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費(水電需自付) <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>				
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)										
公司簡介	自 2000 年公司成立開始，代工活益比菲多、植物の優、卡打車、純萃喝、好朋友等多項品牌，我們不斷創新，在競爭激烈的市場上，努力爭取消費者的認同，協助客戶打造了許許多多知名品牌；回顧這創業的二十五年，我們充滿感激，除了謝謝每位曾經品嚐過分享家產品的顧客，更要感謝的，是團隊裡每個充滿熱情、辛勤付出的同仁，我們期待與同仁們一起打造幸福企業，分享榮耀與成功的果實！									
年營業額										
員工人數	330									

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	食品製造業：(依需求部門訓練為主) 品管檢驗作業、原物料驗收與檢測、秤料作業、配料作業、生產線上製造作業、設備操作、包裝作業、成品檢驗作業、倉儲管理作業、原料與成品進出貨管理、庫存盤點管理、食品安全與衛生管理、環境清潔與消毒作業、文件紀錄與表單填寫、行政事務處理、協助生產排程作業、以及其他食品製造相關支援作業等。
實習課程內涵	培養學生就業競爭力，提前了解食品產業的整體運作流程與實際作業模式，使學生在學期間即可接觸產業現況，建立對食品業生產、品質管理及倉管流程的基本認識。透

	過實務導向的學習與產業接軌，強化學生專業技能與職場適應能力。	
實習機構 參與實習 課程說明		
業界專家 輔導實習 課程規劃		
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	年 月 日至 年 月 日	
2	年 月 日至 年 月 日	
3	年 月 日至 年 月 日	
4	年 月 日至 年 月 日	

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	台灣農畜產工業股份有限公司 農科分公司				統一編號	27680698						
承辦人	陳怡伶				職稱	人事						
E-mail	apple099@tham.com.tw				聯絡電話	08-762-5088#607						
機構地址	屏東縣長治鄉德和村神農東路 28 號				實習地址	屏東縣長治鄉德和村神農東路 28 號						
負責人	張華欣											
實習名額	研發	<u>2</u> 人	品管	<u>    </u> 人	檢驗	<u>    </u> 人	行銷	<u>    </u> 人	生產	<u>    </u> 人	其他	<u>    </u> 人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 <u>29500</u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>    </u> 元/次 <u>    </u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                      ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 ~ 下午 0800-1730                    ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>    </u>											
休假/補假方式	週休二日											
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>						
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介												
年營業額												
員工人數												

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	產品開發研究員養成
實習課程內涵	1、認識原物料、添加物及其實際運用規範與使用限制 2、跨單位、部門溝通 3、小型機械操作 4、小量樣品試做參與
實習機構參與實習課程說明	透過實際操作與跨單位、部門溝通，讓學生了解食品加工廠的實際運作，也能讓學生了解日後若想從事食品相關產業需要具備之技能，期許對於學生畢業後之就業，抑或升學方面的評估選擇，能有所幫助。

業界專家 輔導實習 課程規劃	針對所預估的課程內容，去進行實際操作，讓學生了解食品加工廠的實際運作。此外，課程規劃的時間與內容，將視學生學習、吸收狀況以及實習線上的調度情形，會有些微調整的空間，對於學生的實務訓練能奠定良好的基礎。	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	年 7 月 1 日至 年 7 月 1 日	勞安-勞工安全說明 人事-人員出勤說明 研發主管-生產線介紹
2	年 7 月 2 日至 年 7 月 31 日	原物料、添加物配製、及其實際運用規範
3	年 8 月 1 日至 年 8 月 14 日	小型機械操作
4	年 8 月 15 日至 年 8 月 31 日	小量樣品試做參與

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	葡萄王生技股份有限公司			統一編號	11880517							
承辦人	江逸敏			職稱	副課長							
E-mail	Yihmin.jiang@grapeking.com.tw			聯絡電話	03-4993093#5812							
機構地址	桃園市平鎮區金陵路二段 402 號			實習地址	桃園市龍潭區龍園一路 68 號							
負責人	曾盛麟											
實習名額	研發	<u>1</u> 人	品管	<u>    </u> 人	檢驗	<u>    </u> 人	行銷	<u>    </u> 人	生產	<u>    </u> 人	其他	<u>    </u> 人
錄取方式	<input type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input checked="" type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input type="checkbox"/> 月薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>    </u> 元/次 <u>    </u> 元/月 <input checked="" type="checkbox"/> 無											
保險	<input type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                     ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 08:00 ~ 下午 17:00                     ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>    </u>											
休假/補假方式	周休二日											
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>			住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>							
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	生技保健食品開發生產											
年營業額	111.6 億元											
員工人數	807											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	培養學生專業能力，將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增廣學生見聞，以提升教學成效並使學生畢業後能與業界接軌。
實習課程內涵	1. 提供學生與所學直接相關經驗，以結合理論與實務。 2. 增廣學生視野，強化學生知能及獨立工作能力。 3. 使學生能與業界接軌，以所學協助實習機構業務之處理。
實習機構參與實習課程說明	1. 工作觀摩：以示範和講解方式教導微生物培養基本概念及實務操作 2. 專業訓練：說明和實際示範微生物培養接種、生產、鏡檢觀察、品管、儀器分析等流程之相關設備及技術
業界專家輔導實習課程規劃	1. 依實習訓練主題輔導及示範操作 2. 安排公司同仁指導實習生 3. 講解基本理論概念並示範操作及指導實習生操作

各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年7月1日至115年7月14日	安全教育訓練 微生物培養基配製及接種技術及發酵品管
2	115年7月15日至115年7月31日	微生物繼代及菌種保存技術及原物料品管
3	115年8月1日至115年8月14日	搖瓶及發酵槽培養條件探討、如：pH、溫度、通氣量、攪拌速度等
4	115年8月15日至115年8月31日	菌種鑑定及HPLC儀器分析

## 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程： 115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：     /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	臺南市政府衛生局			統一編號	71805632							
承辦人	盧昭吟			職稱	股長							
E-mail	A00033@tncghb.gov.tw			聯絡電話	06-6357716 轉 605							
機構地址	台南市新營區東興路 163 號			實習地址	台南市新營區東興路 163 號							
負責人	李翠鳳											
實習名額	研發	<u>    </u> 人	品管	<u>    </u> 人	檢驗	<u>1</u> 人	行銷	<u>    </u> 人	生產	<u>    </u> 人	其他	<u>    </u> 人
錄取方式	<input type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input checked="" type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input type="checkbox"/> 月薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>    </u> 元/次 <u>    </u> 元/月 <input checked="" type="checkbox"/> 無											
保險	<input type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input type="checkbox"/> 團保 <input checked="" type="checkbox"/> 無                     ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 8:0~下午 17:30                     ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>    </u>											
休假/補假方式												
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>						
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介												
年營業額												
員工人數												

### 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	食品檢驗儀器介紹及檢驗方法教學
實習課程內涵	本局以講解方式教授檢驗業務，並透過檢驗方法實際操作、儀器實際上機、訓練講習等，讓學生對於檢驗業務更加了解。工作項目包含殘留農藥檢驗、防腐劑、動物用藥、重金屬、過氧化氫、二氧化硫、中藥及食品摻加西藥檢驗…等檢驗。
實習機構參與實習課程說明	
業界專家輔導實習課程規劃	

各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	年 月 日至 年 月 日	
2	年 月 日至 年 月 日	
3	年 月 日至 年 月 日	
4	年 月 日至 年 月 日	

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	中一食品股份有限公司	統一編號	24926614
承辦人	李家毅	職稱	專員
E-mail	george0302@ms.greatwall.com.tw	聯絡電話	06-2531111 分機 6139
機構地址	台南市永康區蔦松二街3號	實習地址	彰化縣大城鄉魚寮路100號
負責人	韓芳豪		
實習名額	其他	2人，編制在生產單位	
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)		
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 29,500 元 <input type="checkbox"/> 時薪 _____ 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 _____ 元/次 _____ 元/月 <input type="checkbox"/> 無		
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※		
出勤時間	08:00-17:00，中午休息1小時                    ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 _____、 <input type="checkbox"/> 中 _____、 <input type="checkbox"/> 晚 _____		
休假/補假方式	週休二日		
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)		
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費公司用午餐 補助 55 元	住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 _____

備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)

公司簡介	從事蛋雞飼養、蛋品加工、物流配送及銷售服務，秉持著「誠信、謙和、前瞻」的經營理念，堅守食安承諾，提供讓顧客真正滿意的產品，達成我們食的安全、健康與美味的經營目標！ 產品服務項目：洗選雞蛋、液蛋、水煮蛋、蛋品專業物流配送等一條龍生產。
年營業額	1000 億元(大成集團)
員工人數	450

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	透過實地工作與體驗將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增加學生對食品產業界及相關衛生檢驗單位之認識，培養學生成為理論與實務兼具的食品專業人才，以提升教學成效並使學生於畢業後能與業界接軌。
實習課程內涵	本課程透過工廠生產線上各部門輪調實習，提供學生所學理論之實務經驗，分別學習生產現場流程：洗選包裝及後製程加工，例如液蛋、水煮蛋、滷製線、間接單位：品保檢驗

實習機構 參與實習 課程說明	1. 進行食品加工教育訓練、安全教育訓練 2. 生產線(洗選包裝、液蛋、水煮蛋、滷製線)的線上作業、機台操作 3. 品管工作內容學習與實作	
業界專家 輔導實習 課程規劃	透過講解和實務操作方式，讓實習學生了解產品製程、品質和風險控管等，給予工作指導建議，協助實習學生解決實習上所遇到的問題	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年7月1日至 115年7月1日	機構對實習學生進行安全講習、設備及環境介紹
2	115年7月1日至115年7月31日	學習與實作生產單位的線上作業流程
3	115年8月1日至115年8月31日	學習與實作生產單位的線上作業流程
4	115年8月1日至115年8月31日	學習與實作蛋品品管流程

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	如記食品有限公司			統一編號	16455131							
承辦人	陳淑玲			職稱	人資課課長							
E-mail	rjd@flnol.com.tw			聯絡電話	08-7710088#263							
機構地址	屏東縣竹田鄉糶糶村南進路 11 號			實習地址	屏東縣竹田鄉糶糶村南進路 11 號							
負責人	許清溪											
實習名額	研發	<input type="checkbox"/> 人	品管	<input type="checkbox"/> 人	檢驗	<input type="checkbox"/> 人	行銷	<input type="checkbox"/> 人	生產	<input checked="" type="checkbox"/> 5 人	其他	<input type="checkbox"/> 人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 <u>29500</u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>    </u> 元/次 <u>    </u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 08:00 ~ 下午 04:30						※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>    </u>					
休假/補假方式	周休二日、排休											
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>						
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	1. 本公司通過政府 CAS 優良食品認證之食品加工廠。											
年營業額	2. 具備自動化生產流程。											
員工人數	3. 產品經檢驗合格保證。											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	加強專業知識, 培養工作態度和精神, 精進食品專業技能。
實習課程內涵	作業實務操作與管理
實習機構參與實習課程說明	實務訓練： <input checked="" type="checkbox"/> 知識訓練 <input checked="" type="checkbox"/> 安全訓練 <input checked="" type="checkbox"/> 技術訓練 <input type="checkbox"/> 文化訓練 <input type="checkbox"/> 其他： <u>          </u> 教育培訓： <input checked="" type="checkbox"/> 專人指導 <input type="checkbox"/> 軟體訓練 <input checked="" type="checkbox"/> 硬體訓練 <input type="checkbox"/> 其他： <u>          </u>
業界專家輔導實習課程規劃	

各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年07月01日至114年07月12日	熟悉環境、食品安全與衛生
2	114年07月13日至114年07月31日	蔬菜原料選別、產品入袋包裝、調理食品製備
3	114年08月01日至114年08月16日	包裝機械、調理機械操作、真空機台操作
4	114年08月17日至114年08月31日	殺菌釜原理及操作

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程： 115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：     /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	基富食品股份有限公司			統一編號	22360437							
承辦人	黃宛筠			職稱	人資專員							
E-mail	kelly.huang@kkfoods.com.tw			聯絡電話	04-8945825 #2134							
機構地址	彰化縣大城鄉南平路 1-1 號			實習地址	觀音區經建四路 21 號 彰化縣大城鄉南平路 1-1 號 台南市學甲區大順路 101 號							
負責人												
實習名額	研發	<u>    </u> 人	品管	<u>    </u> 人	檢驗	<u>    </u> 人	行銷	<u>    </u> 人	生產	<u>    </u> 人	其他	<u>10</u> 人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 <u>29,500</u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>    </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>    </u> 元/次 <u>    </u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保(本人) <input type="checkbox"/> 無                      ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 07:00 ~ 下午 16:00(依實習單位調整) ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>    </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>    </u>											
休假/補假方式	依照勞基法規定											
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費(中餐) <input type="checkbox"/> 付費 <u>    </u>			住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費 <u>1,000~2,500</u>							
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	因應國際連鎖餐飲在台灣蓬勃發展之需求，K&K FOODS 基富食品於 1987 年 2 月 9 日創立，並與美商集團技術合作，引進最先進的冷凍食品加工技術，擁有超過 35 年專業肉品及調理食品的生產經驗，深耕台灣，多年來扮演國內食品製造業領頭羊的角色，配合國際趨勢發展與集團資源應用，持續推動台灣食品產業鏈的提升，為多家國內外知名品牌提供最具競爭力的產品與服務，進而成為最被顧客倚賴的在地供應鏈，帶給消費者於各式生活場景中不可或缺的美食。											
年營業額	不提供											
員工人數	1,400											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	協助食品科學系學生透過實地參與食品工廠的日常營運，深入了解食品製造流程與作業環境，將課堂所學的食品安全、品質管理等專業知識應用於實務中。
實習課程內涵	實習期間，學生實際參與食品工廠各項生產作業流程，並接觸基富食品安全管理系統以輪調實習單位方式，從中累積實務經驗，提升對產業現場的敏感度與職場適應力

實習機構 參與實習 課程說明		
業界專家 輔導實習 課程規劃	1. 2026/7/01~2026/8/14 生產部門部門實習 2. 2026/8/17~2026/8/21 品管部部門實習 3. 2026/8/24~2026/8/31 研發部門實習 (以上實習內容將依廠內狀況調整)	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年7月1日至115年8月14日	生產部實習
2	115年8月17日至115年8月21日	品管部實習
3	114年8月24日至115年8月31日	研發部實習(實習發表會)
4	年 月 日至 年 月 日	

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：\_\_\_/02/01-\_\_\_/06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	嘉楠食品工業股份有限公司			統一編號	80057721							
承辦人	陳小姐			職稱	人資							
E-mail	cnad@chianan-food.com.tw			聯絡電話	05-2627000 分機 1117							
機構地址	嘉義縣大林鎮大埔美園區二路 29 號			實習地址	嘉義縣大林鎮大埔美園區二路 29 號							
負責人	陳建志											
實習名額	研發	<u>2</u> 人	品管	<u>  </u> 人	檢驗	<u>  </u> 人	行銷	<u>  </u> 人	生產	<u>  </u> 人	其他	<u>  </u> 人
錄取方式	<input type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input checked="" type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 <u>30,000</u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>      </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>      </u> 元/次 <u>      </u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                      ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 08:00 ~ 下午 17:00                      ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 <u>      </u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>      </u> 、 <input type="checkbox"/> 晚 <u>      </u>											
休假/補假方式	依公司規定											
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 免費供一餐 <input type="checkbox"/> 付費 <u>  </u>			住宿	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費 <u>1,500</u> 元/月							
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	<p>嘉楠食品成立於 2002 年，本事業體為食品加工製造業，主要從事冷凍食品、肉品等製造與銷售。</p> <p>一條龍特色的企業專業與用心，從最源頭的豬隻飼養，把持嚴格飼養管理，自動化的電宰設備，將肉品加工製作成最終產品。主要銷售項目為：嘉楠品牌、北港品牌及跳伯品牌，亦有為客戶量身打造的產品品項。</p> <p>嘉楠食品銷售地區遍布 20 幾個國家。因應逐年增長的訂單產量，而有了嘉義的大埔美廠，大埔美廠規畫了六條生產線，另外，也發展觀光工廠，讓消費者能親臨現場，了解製作流程，讓親子能共遊，寓教於樂。</p> <p>嘉楠食品通過國家經濟部標準檢驗局 HACCP 制度認證，國際食品 ISO22000、HACCP、FSSC22000 認證，並榮獲台灣優良農產品 CAS 產品標章認證，嘉楠的用心與專業，讓大家食的安心、食的放心。</p> <p>嘉楠秉持「自己敢吃才賣給客戶」。</p>											
年營業額	5 億元											
員工人數	160 人											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝～)

實習課程 目標	了解目前市面上的魚丸、貢丸如何製作，及了解食品研發相關的工作內容。	
實習課程 內涵	讓學生學習食品添加物的使用、食品機械的操作、魚漿肉類煉製品的製作。	
實習機構 參與實習 課程說明	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 學習原料及食品添加物的用途</li> <li>2. 學習配方添加物的調配</li> <li>3. 線上機台操作及產品製程條件設定</li> <li>4. 學習產品製作流程</li> <li>5. 學習建構配方</li> <li>6. 研發樣品備料及製作</li> </ol>	
業界專家 輔導實習 課程規劃		
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年 7月1 日至 115年 7月20 日	學習原料及食品添加物的用途與如何調配
2	115年 7月20日至 115年 8月 15日	線上機台操作及學習產品製作流程
3	115年 8月16日至 115年 8月 31日	如何建構配方
4	年 月 日至 年 月 日	

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：    /02/01-    /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	大成長城企業股份有限公司		統一編號	73008303	
承辦人	李家毅		職稱	專員	
E-mail	george0302@ms.greatwall.com.tw		聯絡電話	06-2531111 分機 6139	
機構地址	台南市永康區蔦松二街3號		實習地址	嘉義縣鹿草鄉馬稠後園區二路15號	
負責人	韓家宇				
實習名額	其他	2人，編制在生產單位，會進行其他單位(食安、品管、研發)輪調			
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)				
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 29,500 元 <input type="checkbox"/> 時薪 _____ 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 _____ 元/次 _____ 元/月 <input type="checkbox"/> 無				
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                     ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※				
出勤時間	08:00-17:00，中午休息1小時                     ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早 _____、 <input type="checkbox"/> 中 _____、 <input type="checkbox"/> 晚 _____				
休假/補假方式	週休二日				
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)				
膳食	<input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input checked="" type="checkbox"/> 付費公司用午餐 補助 55 元		住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費 _____	

備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)

公司簡介	企業精神：誠信·謙和·前瞻。 經營理念：溯源～全程用心、食在安心、永續～珍惜環境、生生不息。 前瞻佈局：全球化公司、食物鏈公司、生命科學公司。 發展策略：深耕在地·佈局全球。 主要產品：包括肉品、雞蛋、禽畜、水產等，從育種、飼料、養殖、電宰，到食品加工，打造出六大產品線的一條龍生產。 服務項目：動物攝取之飼料、營養添加物、飼養管理到品種改良引進，我們亦提供美味健康的消費性食品與餐飲。
年營業額	1000 億元
員工人數	3,000

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝～)

實習課程目標	透過實地工作與體驗將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增加學生對食品產業界及相關衛生檢驗單位之認識，培養學生成為理論與實務兼具的食品專業人才，以提升教學成效並使學生於畢業後能與業界接軌。
實習課程內涵	本課程透過工廠生產線上各部門輪調實習，提供學生所學理論之實務經驗，分別學習各雞肉產品線上實習、品管檢驗、生產規劃、衛生管理、生產執行、倉儲管理等學術和實際應用，強化學生知能及獨立工作能力

實習機構 參與實習 課程說明	1. 進行食品加工教育訓練、安全教育訓練 2. 原料前處理作業，學習與實作雞肉分切生產線上作業 3. 學習與實作雞塊產線線上作業、炸雞產線線上作業、機台操作、包裝作業 4. 食安課、生管課、品管課、研發課工作內容學習與實作	
業界專家 輔導實習 課程規劃	透過講解和實務操作方式，讓實習學生了解產品製程、品質和風險控管等，給予工作指導建議，協助實習學生解決實習上所遇到的問題	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年7月1日至 115年7月1日	機構對實習學生進行安全講習
2	115年7月1日至115年7月31日	學習與實作雞肉分切生產線上作業(包含但不限於雞肉秤重搬運、分級、浸漬、包裝作業)
3	115年8月1日至115年8月31日	學習與實作雞塊線線上作業、炸雞線線上作業、煙燻機操作、機械環境清洗作業
4	115年8月1日至115年8月31日	食品研發、食品安全、品管等間接部門輪調學習與實作

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：  /02/01-  /06/15

(日期暫定，可調整)

機構名稱	宏全國際股份有限公司			統一編號	58176511							
承辦人	邱語安			職稱	課長							
E-mail	1061303@ mail.honchuan.com.tw			聯絡電話	(04)2359-0088 #5322							
機構地址	台中市西屯區工業區二路六號			實習地址	台中市梧棲區經三路 11 號 台中市梧棲區大業路 6 號 台中市梧棲區緯六路 2 號							
負責人	鄭雅文											
實習名額	研發	__人	品管	<u>5</u> 人	檢驗	__人	行銷	__人	生產	10 人	其他	__人
錄取方式	<input checked="" type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input checked="" type="checkbox"/> 月薪 <u>30,000</u> 元 <input type="checkbox"/> 時薪 <u>      </u> 元 <input type="checkbox"/> 獎助學金 <u>      </u> 元/次 <u>      </u> 元/月 <input type="checkbox"/> 無											
保險	<input checked="" type="checkbox"/> 勞保 <input checked="" type="checkbox"/> 健保 <input checked="" type="checkbox"/> 團保 <input type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 ~ 下午※輪班制： <input checked="" type="checkbox"/> 早 <u>08:00~20:00(含加班)</u> 、 <input type="checkbox"/> 中 <u>      </u> 、 <input checked="" type="checkbox"/> 晚 <u>20:00~08:00(含加班)</u> ※輪班制(夜班津貼 580 元/天)，加班費依照勞基法另計											
休假/補假方式	排休											
加班情形	<input type="checkbox"/> 無 <input checked="" type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input checked="" type="checkbox"/> 付費 <u>早餐 15 元/午晚餐 29 元</u>			住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 付費 <u>500/月</u>							
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	<p>本公司提供瓶蓋、標籤、寶特瓶等飲料包材及充填代工等產品與服務，目前市場規模為台灣第一、中國前三大的領導廠商，據點橫跨台灣、大陸、東南亞及非洲四大區域共五十個生產基地，銷售區域遍佈全球。</p> <p>宏全，是全球知名品牌飲料公司的最佳生產製造與合作夥伴，擁有國際知名飲料客戶如可口可樂、百事可樂、三多利、麒麟..等、及國內飲料大廠如統一、台灣菸酒公司、維他露、泰山、黑松等。</p> <p>宏全以創新商業模式、一條龍垂直整合服務之國際化視野，積極擴展全球市場及國際化經營，提供更多工作機會給優秀菁英至大陸、東南亞等區域來拓展視野及成就夢想。加入宏全的行列，你可透過完整的職涯規劃及訓練，充份發揮潛能，你的未來發展將無可限量！</p>											
年營業額	288.7 億											
員工人數	約 1500 人(台灣區)											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	透過實地工作與體驗將理論與實務相結合，強化學生實務經驗，增加學生對食品產業界及相關衛生檢驗單位之認識，培養學生成為理論與實務兼具的食品專業人才，以提升教學成效並使學生於畢業後能與業界接軌。	
實習課程內涵	本課程透過與國內外公家機關、民營事業機構合作，提供學生所學理論之實務經驗，分別學習微生物檢驗、物料檢驗、品保研發、衛生管理、生產執行、倉儲管理等學術和實際應用，強化學生知能及獨立工作能力並與業界接軌。	
實習機構參與實習課程說明	1. 實習機構以師徒制方式帶領學生學習食科相關工作，讓學生遇到問題能即時反應並從中學習。 實習過程中會定期追蹤與考核學生實習狀況，培養未來公司所需人才。	
業界專家輔導實習課程規劃	1. 藉由完整一週通識教育訓練課程(內部環境介紹、員工須知守則、勞工安全教育、公司個產品介紹等)，讓新進員工對公司產品及文化有初步的認知，幫助實習生們未來進入各單位實習。 2. 實習期間，安排一對一輔導老師，以示範和講解方式帶領學生學習品評、驗水、翻檢、讀菌等相關食科工作，讓學生在輔導老師的帶領之下學習與操作，並要求學生每週需繳交實習週誌，定期追蹤學生實習狀況，每月進行一次月座談會，訓練同學上臺口語表達與簡報能力，並定期回饋。 希望透過完善的實習規劃，讓學生提早與業界接軌，調整工作態度，同時培養我司未來人才。	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
生產		
1	<u>115年07月01日</u> 至 <u>115年07月31日</u>	1. 公司環境及設施相關介紹 2. 職業安全衛生相關宣導 3. 認識飲料充填生產製程 4. 了解飲料充填相關工作流程、熟悉實習單位工作環境，並從旁學習與協助
2	<u>115年08月01日</u> 至 <u>115年08月31日</u>	1. 協助飲料充填生產相關作業流程 2. 協助機台故障排除 3. 產品自主檢查
品管		
1	<u>115年07月01日</u> 至 <u>115年07月31日</u>	1. 公司環境及設施相關介紹 2. 職業安全衛生相關宣導 3. 產品種類、原物料、各工作站認識 4. 保溫品、試車品翻檢
2	<u>115年08月01日</u> 至 <u>115年08月31日</u>	1. 保溫品、試車品翻檢 2. 品評準備及讀菌等相關工作學習

# 國立屏東科技大學食品科學系校外實習機構資料表

實務專題暑期實習

預訂實習期程：115/07/01-115/08/31

產業實習

預訂實習期程：/02/02-/06/05

(日期暫定，可調整)

機構名稱	屏東縣檢驗中心				統一編號	47841953						
承辦人	陳美娟				職稱	食品檢驗課課長						
E-mail	e8902871@gmail.com				聯絡電話	08-7370065						
機構地址	900 屏東市自由路 272 號 4 樓				實習地址	900 屏東市自由路 272 號 4 樓						
負責人	張菊香											
實習名額	研發	__人	品管	__人	檢驗	1人	行銷	__人	生產	人	其他	__人
錄取方式	<input type="checkbox"/> 篩選履歷→面試甄選 <input type="checkbox"/> 審核履歷(不面試) <input checked="" type="checkbox"/> 系上函送學生名單(不面試)											
實習待遇	<input type="checkbox"/> 月薪_____元 <input type="checkbox"/> 時薪_____元 <input type="checkbox"/> 獎助學金_____元/次_____元/月 <input checked="" type="checkbox"/> 無											
保險	<input type="checkbox"/> 勞保 <input type="checkbox"/> 健保 <input type="checkbox"/> 團保 <input checked="" type="checkbox"/> 無                    ※依勞基法規定，有支薪者須辦理勞保※											
出勤時間	上午 08:00~下午 17:00                    ※輪班制： <input type="checkbox"/> 早_____、 <input type="checkbox"/> 中_____、 <input type="checkbox"/> 晚_____											
休假/補假方式	依人事行政總處											
加班情形	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 有(加班薪津) <input type="checkbox"/> 有(擇日補休)											
膳食	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____				住宿	<input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/> 免費 <input type="checkbox"/> 付費_____						
備註事項：(如應徵者戶籍地區、性別限制或須配合之公司規定)												
公司簡介	<p>屏東縣政府率全國之先首創多功能檢驗中心，有效整合縣內衛生局、環保局檢驗資源成立屏東縣檢驗中心(以下簡稱檢驗中心)，邁向全方位擴大檢驗服務量能。檢測服務範圍：農漁產品檢驗、食品檢驗、酒品檢驗、臨床公共衛生檢驗、環境檢驗及濫用藥物檢驗。</p> <p>本中心為財政部國庫署指定進口酒檢驗實驗室，自 104 年執行進口酒檢驗業務迄今績效卓著，亦配合本縣財政處菸酒查驗業務進行本縣產製酒或流通酒檢驗把關，酒品檢驗室為全台特有之專業實驗室。</p> <p>整合各局處檢驗資源成立檢驗中心，除持續堅持原有環境檢測品質外，並加強農漁產品源頭生產端管理、落實執行從農場到餐桌各個環節的食品衛生做嚴格把關，建立一個涵蓋管理、輔導、監督、檢驗的品質認證體系，確保本縣之優質農漁產品符合內外銷的食品安全標準。</p>											
年營業額	無											
員工人數	23											

## 機構實習內容規劃

(依教育部規定辦理，實習擬訂內容須提學校核備後進行媒合，懇請協助提供，感謝~)

實習課程目標	強化學生實作能力，協助學生提早體驗職場
--------	---------------------

實習課程 內涵	1.檢驗品管規範介紹(品質主管) 2.職前安全衛生訓練專業訓練(技術主管) 3.檢驗方法前處理及原理和儀器操作介紹(各承辦人)	
實習機構 參與實習 課程說明	提供學生專業實務技術、實習工作項目訓練、辦事細則、操作規範或相關學習資料。	
業界專家 輔導實習 課程規劃	職前安全衛生訓練、檢驗品管規範、檢驗方法前處理及原理和儀器操作介紹	
各階段	期程規劃	實習主題及內容
1	115年07月01日至115年07月10日	酒品檢驗與實際操作 (甲醇、乙醇、鉛、硫酸試驗色度、氧化時間、固形物、氰化物)
2	115年07月13日至115年07月31日	動物用藥(四環黴素、 $\beta$ -內醯胺、乙型受體素類多重動物用藥)及農藥檢驗
3	115年08月03日至115年08月31日	微生物領域檢驗結果之品質管制、微生物檢驗(生菌數、大腸桿菌、大腸桿菌群、糞便性鏈球菌及綠膿桿菌、腸桿菌科、金黃色葡萄球菌、沙門氏桿菌及單核球增多性李斯特菌)
4	年 月 日至 年 月 日	