

## 食品暨生技實習工廠 113 年 02 月至 113 年 08 月份工作報告

### 一、工作概況(含支援教學研究與推廣服務情形)

#### (一) 教學支援：

1. 支援本校食品暨應用生物科技學系進行食品加工實習、營養學實習、大量食物製備、新產品研究與開發等課程。
2. 支援本校食生系在職專班課程，協助水果果醬加工等課程之授課及實務操作實習。
3. 支援本校國際農企業學程之課程，113 年 04 月 17、23 日協助乳酸發酵及甜酒釀造等課程之授課及實務操作實習。
4. 113 年 5 月 15 日至 113 年 6 月 20 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行食品加工實習課程期末創意產品發表之製作。
5. 113 年 7 月 19 日至 113 年 8 月 30 日期間協助食生系大學部學生進行暑期加工實習課程活動，本年度培訓大二學生許員等共 6 名學生。

#### (二) 研究支援：

1. 支援食生系師生各項教學研究、實習課程。
2. 協助政府(行政院農委會農糧署)辦理「農村再生計劃」及 [農產品區域加工中心]工作。

#### (三) 推廣服務情形：

1. 配合行政院農委會「農村再生計劃」擴建本廠增值打樣中心各項設備，並協助農民進行各項農產品加工諮詢、打樣及試量產服務，提供放大製程服務。
2. 113 年 03 月至 10 日協助本校食生系所及食安所今年度畢業生拍攝畢業照等相關活動。
3. 113 年 4 月 01 日至 113 年 5 月 30 日期間配合食生系“食品加工實習”課程進行「興大肉醬」及「興大葡萄汁」生產二批。
4. 113 年 05 月 01 日~21 協助本校食生系辦理 113 年系學會舉辦的食生週相關活動，與會人員有師生數百位。
5. 113 年 05 月 04 食生系日配合本校食生系辦理 2024 食生系烘焙食品加工研習營活動。
6. 113 年 05 月 11 食生系日配合本校食生系辦理 2024 食生系肉品食品加工研習營活動。

- 7.113年05月18日配合本校今天配合中興大學電機系推動「原住民族多元產業發展計劃2.0」召開記者會等相關活動事宜。
- 8.113年5月25日至113年6月9日期間，協助食生系大學部三年級同學舉辦畢業生送舊及畢業茶會等活動。
- 9.113年6月25日協助辦理113年農產品初級加工輔導專班-利用微生物創造農產品附加價值課程，由食生系楊智閔老師進行課程分享。  
113年農產品初級加工輔導專班-農產潛在危害風險分析暨儲藏期評估，由本校食安所林哲安老師進行課程分享。
- 10.113年06月26日配合農業部農科院於本廠辦理推動農產品初級加工場管理制度計劃之農產品初級加工場衛生講習以為常(農糧類)同時參訪本廠，進行本廠及加值打樣中心導覽解說。
- 11.113年06月26日配合食品工業發展研究所辦理推動農產品初級加工場管理制度計劃-農產品初級加工場衛生講習等相關活動。
- 12.113年07月01日接待農科院長官進行本廠加值打樣中心工作報告及參訪本廠相關場域及設備。
- 13.113年07月02日配合本廠加值打樣中心計劃赴台灣大學進行業務工作報告及參加智能販賣行銷相關課程活動。
- 14.113年07月12日配合農業部台中區農業改良場辦理113年農民學院進階訓練-果醬及果汁加工班等相關活動。
- 15.113年07月23日30日及8月6日13日赴南投縣鹿谷鄉初鄉社區協助初鄉社區發展協會辦理「農村再生計劃之竹筍及其加工應用課程」活動進行相關理論及操作示範經驗分享。
- 16.113年8月23日至113年8月24日期間協助南投縣仁愛鄉萬豐社區發展協會辦理「113年度南投縣農村再生年度執行計劃-桂麻竹筍加工製作研習」辣油燜筍實作與傳統醬筍實作等課程。

(四) 其他：

1. 於113年04月12日支援食生系特聘教授也獲得興人師獎陳錦樹老師退休活動等相關事宜。
2. 培訓本校食生系學生修習農產品加工及烘焙產品相關技能，培訓烘焙丙級麵包類技術報考並取得相關證照，本年度迄今有一位學生取得證照。
3. 113年02月~08月期間協助本校食生系辦理系學會活動，罐中情、

餅乾營、畢業茶會系烤等相關活動。

4. 113年3月06日辦理本廠之危險性設備第一種壓力容器之定期檢查。
5. 113年7月29日至113年8月5日期間協助本廠新舊主管交接工作，因前任謝廠長於本年度8月1日起借調至宜蘭大學擔任副校長一職；故新任廠長由食生系特聘教授江伯源老師接任。

## 二、最近三個月來重要措施及成果

### (一) 食品暨生技實習工廠改善學習環境工程

1. 配合農委會補助農科院執行之農村再生基金計畫已陸續完成加值打樣中心乾燥、粉碎、碾製及焙炒等單元之示範場域，本年度再辦理並執行「中區農產加值打樣服務聯盟」計畫，提供農產品加工技術輔導，及打樣服務。
2. 進行量產葡萄汁、興大香腸、興大醬油、肉醬、禮盒及各式麵包等具有本校特色產品之製備以供實習商店販售。
3. 結合行政院農委會農再計畫完成「農產品加值乾燥與粉碎篩選生產示範場域建置」；以該場域設備進行有機農產品加工試量產，並結合年節活動設計產製禮盒。

### (二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 推出「週二及週四麵包日」—結合本校高教深耕計畫培訓本校學生進行烘焙丙級及乙級課程進行相關課程教授講解，同時於本校實習商店進行上架銷售廣受好評，除了可提升本廠相關產品銷售量及增加校務基金收溢，並可提升參與學生對所產製之產品信心度及成就感。
2. 113年4月1日至113年8月30日期間配合本校產業減碳辦公室辦理環境部綜合規劃組辦理「113年補助公私立中專院校辦理淨零綠生活教育計畫」；協助並執行低碳排飲食教育課程議程等相關課程及實作體驗課程共5個場次。
3. 113年04月16日上午：配合本校農資院黃副院長接待來自荷蘭學者二位參訪本廠各項教學課程設備及加值打樣中心功能及服務項目等說明。
4. 113年05月18日配合本校國際事務處接待明尼蘇達州大學學者參訪本廠及加值打樣中心。
5. 113年05月29日配合本校農資院農推中心接待來自遠方泰國農業大

學辦理本廠域及加值打樣中心參訪介紹，並進行台灣特色美食鳳梨酥示範教學及興大肉醬披薩製作分享與會人員有師生 20 位。

- 6.113 年 06 月 18 日配合教育部辦理本校附屬單位教學評鑑實地訪查業務邀請農資院陳院長，與委員食工作廖啓成所長、屏科大吳明昌院長、台灣大學鄭光成教授指導，使本業務順利完成並榮獲佳績。
- 7.113 年 08 月 15 日配合本校農資院接待泰國農業大學及友邦菲律賓學者參訪本校行程，進行本廠及加值打樣中心導覽解說及體驗傳統中式點心烘焙體驗實作課程。
- 8.113 年 08 月 15 日配合本校國際事務處辦理台國大系統業務交流-鳳梨酥手作體驗活動。
- 9.113 年 8 月 8 日至 113 年 8 月 30 日期間配合本校校長室及本廠中秋節新產品開發，推出興大蕎麥麵及蕎麥茶等系列產品。
- 10.113 年 8 月 26 日配合本校接待日本廣島大學生物資源科学院-生命環境学院 荻田信二郎院長(Shinjiro Ogita)參訪本廠及加值打樣中心實地訪查行程。

### 三、今後發展方向與展望

#### (一) 食品暨生技實習工廠設備方面：

1. 針對本廠各教室教學設備軟硬體及機械設備進行維修及添購，以促使本廠的設備更為完備；整理及整頓本廠現有設備及設施以提供更佳的教學與實習環境，供本校師生及相關單位進行教學及推廣空間。
2. 積極爭取並續配合行政院農委會農糧署辦理「農村再生計劃」及「農產品加值打樣區域聯盟」工作，以提升本廠現有設備之規模及多元化，除了可提供有需要進行試產之農民及團體進行實作，更可供本校師生進行相關研究之需。

#### (二) 推廣、教育與訓練方面

1. 配合政府政策推動「113 年度行政院農業委員會農村再生基金計畫—中區農產加值打樣服務聯盟」，本廠除持續進行加工場域硬體環境建構，維持農產加值打樣中心示範場域之營運，藉由示範場域之專業人員教學、場域實際操作等工作，持續提供農友從事農產加工打樣及諮詢服務，發展潛力商品；另辦理農產加工加值講座與打樣中心參訪服務，導覽打樣中心之服務內容與項目，以提升打樣中心

能見度，串接初級加工輔導。

2. 協助本校農推中心及政府相關單位辦農產加工食品安全衛生教育訓練與加工技術人才培訓等相關培訓課程工作，藉以提升本廠各項設備之使用率，除了可以達到教育本校學生之外更可達到取之社會回饋社會之目的。
3. 協助相關農業農政單位辦理業界與農村間之交流，協助農民依市場需求進行初級加工產品之衍生應用測試，以擴大市場規模與經濟效益。
4. 應用本廠現有設備進行研發生產多元化商品以供市場之需，並期能提升產品銷售量以增加收入做為本廠設備維修及增購相關教學設備之經費來源之一。