

食品暨生技實習工廠 105 年 03 月至 105 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、穀類科學與加工、食品衛生學、營養學實習、新產品研究與開發等課程。
2. 105 年 3 月 1 日至 105 年 6 月 22 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之進行。
3. 105 年 3 月 28 日至 105 年 5 月 23 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行營養學實習課程之製作。
4. 105 年 5 月 27 日至 105 年 6 月 21 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行大量食物製備實習課程之製作。
5. 105 年 5 月 15 日至 105 年 6 月 30 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行期末創意新產品發表之製作。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生之研究與實驗工作，包括：噴霧乾燥、粉體造粒、發酵槽、冷凍處理、滾筒乾燥、膨發及流動床實驗等研究內容。
2. 105 年 4 月至 105 年 8 月期間，持續協助食生系之碩、博士研究生，進行有關養生土司開發研究、泡菜乾燥及各種穀類之膨發燥等研究之工作。

(三) 推廣服務情形：

1. 協助籌備並於 105 年 6 月 22 日至 105 年 8 月 24 日期間，配合本校創新產業學院，合辦『在地農特產品加工暨經營管理實務班』課程，主要招訓對象為特定對象及一般國民失業者，具高中職以上畢業失業及對農產品加工暨製造行業有興趣者；課程內容共 360 小時，分為學科及術科兩種，內容涵蓋行銷學科、專業學科及專業術科等，包括市場分析、創意理論、產品行銷管理及食品營養及品質管制、食品安全衛生與法規、保健概論及各種農產品加工介紹等課程。

2. 協助籌備並於 105 年 3 月 25 日至 105 年 4 月 29 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 105 年『勞工大學-烘焙業初級理論與實務應用』課程。主要招訓對象為特定對象及一般社會人士，具高中職以上畢業對烘焙加工有興趣者；課程內容共 18 小時，分為學科及術科兩種，內容涵蓋專業學科及專業術科等。
3. 協助籌備並於 105 年 6 月 20 日至 105 年 8 月 25 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 105 年『退輔會-農特產品加工釀造訓練班』課程。主要招訓對象為高中職以上畢業(不合同等學歷)失業者為優先、服完兵役(含國民兵、替代役)或免服兵役者、對從事生鮮蔬果加工釀造實務行業有興趣者。結訓後可直接就業或自行創業者。有興趣者；課程內容共 60 小時，分為學科及術科兩種，內容涵蓋專業學科及專業術科等。
4. 協助籌備並於 105 年 5 月 20 日至 105 年 5 月 24 日期間，配合本校招生組，辦理高中營隊活動，主要對象為應屆高中畢業生以推廣介紹中興大學及本系之特色；課程內容主要以介紹本校特色及實作烘焙產品。

(四) 其他：

1. 105 年 3 月 3 日至 4 月 22 日期間，協助食生系大學部二、三年級同學，進行食生系餅乾加工研習營活動。
2. 105 年 4 月 8 日至 105 年 4 月 29 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行食生週活動。
3. 105 年 6 月初至 7 月期間，協助食生系大學部二、三年級同學，進行食生系食品加工研習營隊之活動。因應新食安問題針對實習工廠所產製的各項產品進行全面檢查及調整。並配合本校實習商店作業進行產品提升及改良。
4. 105 年 6 月初至 7 月期間協助本校姊妹校泰國農業大學(Kasetsart University)學生研習團師生於本校暑期訓練活動。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 新建食品暨生技實習工廠工程

1. 食品暨生技實習工廠之新建工程及完全啓用尚未達到一定程度，由於受場地和設備資源限制，目前僅能提供有限度的教學與研究支援；由於新

工廠工程完成後發現部分工程及水電仍有需要微調的部分，目前已完成大部分搬遷及水電、鍋爐及實習教室之建構等工程。

2. 持續改善食品暨生技實習工廠中設備和工具之借用辦法，積極協助食生系研究生之碩、博士論文研究。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 配合本校農資院、創新產業推廣學院及招生組等辦理台中市勞工局、職訓局及勞工大學、農改場、中華民國農會等課程，以達到回饋社會、教學相長及『推廣、教育與訓練』之目的。
2. 配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 105『在地農特產品加工暨經營管理實務班』、『勞工大學-烘焙業初級理論與實務應用』、『勞工大學釀造實務班』及『退輔會-農特產品加工釀造訓練班』課程，並協助辦理各項推廣教育訓練計劃。

(三) 其他：

1. 於 105 年 3 月至 105 年 8 月期間，食品工廠實習工讀生配合加工實習課程進行「興大醬油」、「興大果汁」、及「興大香腸」生產等實習產品之製作生產及相關工作。
2. 因應新食安問題針對實習工廠所產製的各項產品進行全面檢查及調整。廠長並配合政府單位針對食品安全衛生方面進行各項宣導及教育等工作及會議。

三、今後發展方向與展望

(一) 食品暨生技實習工廠工程方面：

1. 食品暨生技實習工廠新建工程已進入第二階段的內部規劃工程，目前已完成水電工程及鍋爐之安裝及建構工程作業，未來新工廠的進度主要是針對各教室的硬體部分作規劃。
2. 針對食品生技工廠之各項新建及教室規劃工程，準備及籌劃加工廠各項業務之協調事宜。
3. 持續克服工廠新建工程所造成的軟、硬體障礙；竭力為本校師生提供教

學與研究上的各項支援，盡量滿足教學需要，以及減少對學生與課程之可能影響。

(二) 推廣、教育與訓練方面

1. 配合本校食生系及園藝系進行食品加工實習、營養學實、大量實務製備等、穀類科學與加工、食品衛生學、新產品研究與開發等多項課程，其學生實習內容之不斷更新，持續提供教學與設備之協助和支援。
2. 依實習工廠設廠「推廣、教育、訓練」之宗旨，配合本校各項推廣教育課程之協助及執行；目前於 105 年 8 月 26 日至 105 年 11 月 18 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 105 年『勞工大學-烘焙業初級理論與實務應用』及勞動部勞動力發展署『產業人才投資方案-從食安探討發酵與釀造實作班』課程。主要招訓對象為特定對象及一般社會人士，具高中職以上畢業對烘焙加工及發酵實務有興趣者；課程內容為學科及術科兩種，內容涵蓋專業學科及專業術科等。
3. 鼓勵並協助食生系研究生參與或嘗試新穎食品科技與產品之研發，期望增強本院之食品研發能量，以及增加可商品化之新研發產品。
4. 配合實習工廠重新定位，將本校興大燻肉產品進行重新包裝及產品研發以提升品質以期提供更好更安全的產品。