

食品暨生技實習工廠 105 年 09 月至 106 年 01 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、食品香辛料及香味實習、新產品研究與開發等課程。
2. 105 年 9 月 12 日至 106 年 1 月 6 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 10 月 7 日至 105 年 12 月 30 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行膳食療養學實習課程之製作。
4. 105 年 12 月 19 日至 106 年 1 月 6 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。
5. 105 年 12 月 7 日至 106 年 1 月 4 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行食品香辛料課程實習。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生之研究與實驗工作，包括：粉體造粒、發酵槽、冷凍處理、滾筒乾燥、黃豆膨發、穀類膨發及流動床實驗等研究內容。
2. 105 年 9 月至 106 年 1 月期間，持續協助食生系之碩、博士研究生，進行有關杜邦杯開發研究、三 D 列印素材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 9 月 5 日至 105 年 11 月 13 日期間，配合本校創新產業學院，合辦『從食品安全探討發酵與釀造實作班』課程，主要招訓對象為具勞、農、漁保身份且年滿 15 歲以上之在職勞工及對發酵與釀造有興趣者；課程內容共 48 小時，分為學科及術科兩種，內容涵蓋發酵理論與應用技術、現行食品安全與衛生管理簡介、及傳統發酵及釀造食品實作等課程。

2. 協助籌備並於 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』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 36 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 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 9 月 22 日至 9 月 22 日期間，協助食生系系學會同學，進行食生系系烤活動餅乾活動。
2. 105 年 10 月 1 日、12 月 10 日至 12 月 11 日期間，協助食生系大學部二、三年級同學，進行餅乾加工研習營活動。
3. 105 年 12 月 12 日至 12 月 23 日期間，協助食生系大學部二、三年級同學，進行罐中情活動之進行。
4. 105 年 12 月 22 日協助食生系大學部二、三年級之同學，進行耶誕晚會活動。

二、 最近半年來重要措施及成果

(一) 食品暨生技實習工廠提昇教學品質及環境方面

1. 食品暨生技實習工廠因為受到場地和設備資源限制，經長官歷任廠長及畢業校友支援下，目前已能提供有限度的教學與研究支援；近半年期間完成落地型真空封口機之採購，除了可以提供食生系教學及研究之需求外，亦可支援本廠在製備相關產品之需，提升工作效率。
2. 為提升教學品質之授課地點之環境，亦完成採購於本廠 208 教室增設分離式冷卻機乙式。
3. 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. 配合產業人才投資計劃與本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 105『從食品安全探討發酵與釀造實作班』、『勞工大學-烘焙業初級理論與實務應用』、『中華民國農會農業技術增值系列講座』課程，並協助辦理各項推廣教育訓練計劃。

(三) 其他：

1. 於 105 年 9 月至 106 年 1 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」、「興大燻肉」及「興大香腸」生產等實習產品之製作生產及相關工作。
2. 完成實習產品香菇醬油及紅麴醬油標籤紙重新設計，並符合市場需求及食安法規之規範，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逐步配合本校相關課程之進行；未來工廠的進度主要是針對各教室的硬體部分作規劃及各項改善工程，以提昇教學及各項訓練之品質。
2. 配合本校農資院之業務規劃，研擬將本廠二樓 207 教室規劃成「食品及畜產品安全檢測中心」臨時實驗室與食生系加工實習共用教室；此外、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. 持續進行工廠內部工程改善以提供本校相關系所及單位教學與研究上的各項支援，盡量滿足教學需要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、食品香辛料、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. 鼓勵並支援本校師生參與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。
3. 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；目前規劃於 106 年 3 月至 106 年 9 月期間，配合台中市勞工局及本校創新產業推廣學院辦理職前訓練課程 106 年『精緻美食拌手禮』及勞動部勞動力發展署『勞工大學－烘焙業初級理論實作與產品包裝設計實作班』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。