

食品暨生技實習工廠 107 年 09 月至 108 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、營養學實習、大量食物製備、新產品研究與開發等課程。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生各項研究、實習課程與食品創新競賽研發試作。
2. 協助政府(行政院農委會農糧署)辦理 [農產品區域加工中心]工作，本廠與財團法人農業科技研究院簽訂協助辦理農產加工整合服務中心備忘錄。

(三) 推廣服務情形：

1. 107 年 10 月 30 日協助本校與外交部合辦台美農業青年交流營，接待密蘇里州立大學、堪薩斯州立大學約莫 7 人進行本廠參訪及台灣名產實作課程。
2. 108 年 01 月 28 日協助台北金陵女中師生等參訪本校行程，解說導覽本廠之各項教學環境及設備。
3. 協助規劃台中農改場想支援農民學院的加工實作課程。
4. 107 年 10~12 月協助本校食生系辦理食生週及罐中情相關活動。
5. 107 年 11~12 月協助本校食生系辦理食生營及餅乾營等相關活動。

(四) 其他：

1. 於 107 年 09 月至 108 年 01 月期間，培訓本校食生系學生 3 名修習烘焙丙級技術並取得相關證照。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 食品暨生技實習工廠改善學習環境工程

1. 完成本廠肉醬罐頭製作單元之所有設備改善修復，同時進行試車完成並導入食生系學生實習教學課程。
2. 推出新產品—黑豆醬油與醬油委託生產工廠進行新產品黑豆醬油之產品研發並進行量化生產進行上市銷售以提高本校實習產品品項並增加收益。
3. 進行量產葡萄汁及年節特色產品燻肉產品之製備以供實習商店販售。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 於 107 年 7 月 2 日至 9 月 10 日配合本校創新產業推廣學院辦理『退輔會』計劃，針對退伍軍人及其眷屬辦理『在地農特產品加工暨經營管理實務班』訓練班課程。
2. 於 107 年 9 月 25 日至 11 月 06 日配合國姓糯米橋促進協會辦理『發展國姓鄉地方特色食農教育』訓練班課程。

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. 持續針對各教室的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。

(二) 推廣、教育與訓練方面

1. 協助政府相關單位辦理農產品加工等工作，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。
2. 針對目前本廠生產銷售之產品，定期送第三方公證單位送驗檢查以維護品質及保障消費者及本校之食用安全及信譽。
3. 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。