

## 食品暨生技實習工廠 108 年 09 月至 109 年 02 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「農村再生計劃」及「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辦理農產加工整合服務中心。

#### (三) 推廣服務情形：

1. 108 年 09 月協助本校百年校慶活動「百年史集」之編輯，撰寫「食品加工廠發展年史及現況」進行提供。
2. 108 年 9 月 24 日協助本校辦理馬來西亞拉曼大學外賓進行本校及本廠參訪及導覽行程。
3. 108 年 10 月 26 日協助本校食生系辦理年年校慶食生系系友回娘家等活動，並配合解說導覽系友參觀本廠現況等。
4. 108 年 11 月 04 日至 11 月 8 日負責並協助本校辦理東港高中、員林高中、西苑高中及中山醫學院等學校師生進行本校及本廠參訪、加工實作及導覽行程。
5. 108 年 10~12 月協助本校食生系辦理食生週及罐中情相關活動。
6. 108 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 108 年 09 月至 109 年 01 月期間，培訓本校食生系 10 名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其中 2 名報考並取得相關證照。

### 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. 推出新產品—研發百年校慶秋節禮盒等相關產品，並量化生產於實習商店進行銷售以增加本廠產品收益。
2. 研發並完成「濃情蜜意、興傳世紀」生巧克力禮盒，以提供並支援本校百年校慶及食生系系友回娘家等相關活動；同時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、興大香腸、興大燻肉及肉醬等具有本校特色產品之製備以供實習商店販售。
4. 協助食生系完成本廠二樓 201 室中大型教室之各項教學設備建置完成，以供本校食生系師生上課教學所需。
5. 配合行政院農委會農再計劃申請通過「農產品加值乾燥與粉碎篩選生產示範場域建置計畫」，於本廠一樓 101 室建構完成該示範場域及完成計劃執行。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 108年08月01日至12月31日協助規劃肯納自閉症社會福利基金會辦理「農產品加工」實作課程，協助弱勢團體藉由課程學習謀生技能產品，以達回饋社會之責任。
2. 108年11月02日配合本校農資院辦理「百年校慶、農業嘉年華」相關活動、主要以推廣本校農資院相關系所課程、師資及專業領域，藉以增加本校之聲量鼓勵青年學生就讀本校之意願；同時展示本廠相關實習產品，以增加本廠實習產品銷售量以提高本廠收益。
3. 108年9~12月協助食生系執行「高教深耕計劃」等相關事宜，並於11月5~7日於本校綜合教學大樓辦理計劃成果展活動。

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. 針對本廠域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。
2. 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。

(二) 推廣、教育與訓練方面

1. 持續配合政府農村再生計劃政策等相關計劃議題，針對本廠一樓建構完成之農產品加值乾燥與粉碎篩選生產示範場域進行升級或擴充等計劃，以提供農民及本校師生學習研究之所需。
2. 協助政府相關單位辦理青年農民之教育課程及農產品加工等工作，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。
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。