

食品暨生技實習工廠 109 年 08 月至 110 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教學研究、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。

(三) 推廣服務情形：

1. 109 年 9 月 17-18 日配合行政院農委會活動參加 109 年度「農產加工整合服務體系共識營活動」達成建構輔導專家資料庫建制及整合各農政單位資源以達到服務農民及資源不浪費等共識。
2. 協助食生系執行「高教深耕計劃」於 9 月 02~03 日於本廠二樓綜合實驗教室辦理烘焙丙級麵包及蛋糕類之技術士職能培訓課程活動。
3. 10~12 月協助本校食生系辦理食生週、罐中情及餅乾營等相關活動。

(四) 其他：

1. 於 109 年 08 月至 110 年 02 月期間，培訓本校食生系 15 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. 配合農委會補助農科院執行之農再計劃於本廠成立農產品加值打樣中心於 109 年 09 月 22 日正式啓用；並召開記者會，提共農產品加工技術輔導，及打樣服務。
2. 109 年 09 月至 110 年 02 月期間因應新冠病毒流行配合本校各項措施，並加強本廠門禁管制，使該疫情得以有效控制。
3. 進行量產葡萄汁、興大香腸、興大燻肉、肉醬及禮盒等具有本校特色產品之製備以供實習商店販售。
4. 配合行政院農委會農再計劃完成「農產品加值乾燥與粉碎篩選生產示範場域建置」；以該設備進行有機農產品之乾燥加工試製，並結合中秋節活動設計產製興大好果記禮盒。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 109 年 09 月至 110 年 02 月日協助規劃肯納自閉症社會福利基金會辦理「中式點心品加工」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. 109 年 9~12 月協助食生系執行「高教深耕計劃」等相關事宜，並於 12 月 4~6 日

於本校綜合教學大樓辦理計劃成果展活動。

3. 109年10月16日協助食生系辦理「台灣食品產業創新產品競賽」，提供場地及設備以利研習活動之進行，使活動圓滿完成。
4. 109年10月24~25日協助本校校慶之各項活動。

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. 持續配合政府(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，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。
2. 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；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。