

食品暨生技實習工廠 112 年 02 月至 112 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、營養學實習、大量食物製備、新產品研究與開發等課程。
2. 支援本校食生系在職專班課程，協助水果果醬加工等課程之授課及實務操作實習。
3. 支援本校國際農企業學程之課程，112 年 04 月 18、25 日協助乳酸發酵、納豆發酵及酒類釀造等課程之授課及實務操作實習。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生各項教學研究、實習課程。
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。
3. 支援食生系師生研究應用紅蘿蔔渣為原料開發新產品報名參加 2023 年食科學會台灣食品創新競賽研發試作並入圍決賽。

(三) 推廣服務情形：

1. 配合行政院農委會「農村再生計劃」擴建本廠增值打樣中心各項設備，並協助農民進行各項農產品加工諮詢、打樣及試量產服務，提供放大製程服務。
2. 112 年 02 月 02 日配合本校食生系辦理之「興星相惜活動」第一梯次參訪並介紹本場域與會人員有師生 45 位。
3. 112 年 02 月至 03 日配合本校法政學院辦理之「第二屆 公民社會培力營-Z 世代價值形塑個別行動計劃」參訪並介紹本場域與會人員有師生 40 位。
4. 112 年 02 月至 06 日本校食生系辦理之「興興相惜活動」第二梯次參訪並介紹本場域與會人員有師生 38 位。
5. 112 年 03 月 20 日配合本校教務處招生組辦理明道中學參訪食生系之活動，介紹食生系本廠及增值打樣中心之各項教學服務內容，與會人員有師生 43 位。
6. 112 年 03 月 26 日配合本校農推中心辦理之四健會社團「四」情不「健」單之「四健不一樣」活動，辦理本廠域及增值打樣中心參訪介紹，

與會人員有師生 35 位。

- 7.112 年 05 月 16 日配合本校國際處辦理「英文廚房-斯里蘭卡」國際化英語課程，藉以提升本校師生教職員英語環境，邁向國際化校園。
- 8.112 年 05 月 18 日配合本校農資院接待美國猶他州立大學學者參訪本廠，進行本廠及加值打樣中心導覽解說。
- 9.112 年 05 月 23 日配合本校國際處辦理「英文廚房 - 巴基斯坦」國際化英語課程，藉以提升本校師生教職員英語環境，邁向國際化校園。
- 10.112 年 06 月 01 日支援本校農資院辦理國際飢餓對策聯盟-農產業論壇參訪活動進行本廠加值打樣中心導覽及米餅膨發原理講述及相關設備操作示範經驗分享。
- 11.112 年 06 月 07 日配合本校農資院接待泰國農業大學參訪本校行程，進行本廠及加值打樣中心導覽解說及體驗傳統中式點心烘焙體驗實作課程。
- 12.112 年 06 月 14 日配合本校農資院園藝系接待台灣環境景觀學會參訪本廠及加值打樣中心導覽解說；及諮詢有關苦瓜相關加工議題。
- 13.112 年 06 月 16 日配合本校農資院接待台灣國際飢餓對策協會曾秘書長特別安排亞而特科技股份有限公司王素英董事長、力億企業有限公司蒲美都董事長、陳日星總經理及嘉義梅山茶油生產合作社涂淑靜理事主席，蒞院拜訪，參訪本廠農產加值打樣中心及實習商店。期盼企業家與本院的農業相關專業，能促成合作、攜手推進貧窮國家發展，達成聯盟設立目標。
14. 112 年 6 月 30 日配合本校國際事務處辦理台灣國立大學系統國際迴圈-農業文化探索活動；本次活動以"牛"為主題，由本廠經驗豐富的趙傳銘技術師帶領學員透過實作體驗課程，學習牛奶與牛肉製品的製作工藝，並將親手製作的成品組合成精緻禮盒帶回家。

(四) 其他：

1. 於 112 年 02 月~08 月期間，培訓本校食生系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報考並取得相關證照，本年度迄今有三位學生取得證照。
2. 112 年 02 月~08 月期間協助本校食生系辦理系學會活動，罐中情、

餅乾營、畢業茶會系烤等相關活動。

3. 112年3月07日辦理本廠之危險性設備第一種壓力容器之定期檢查。
4. 112年6月08日本廠派員參加第一種壓力容器操作人員之職業安全衛生在職教育訓練。

二、最近三個月來重要措施及成果

(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村再生基金計畫已陸續完成加值打樣中心乾燥、粉碎、碾製及焙炒等單元之示範場域，本年度再辦理並執行「中區農產加值打樣服務聯盟」計畫，提供農產品加工技術輔導，及打樣服務。
2. 進行量產葡萄汁、興大香腸、興大醬油、肉醬、禮盒及各式麵包等具有本校特色產品之製備以供實習商店販售。
3. 結合行政院農委會農再計畫完成「農產品加值乾燥與粉碎篩選生產示範場域建置」；以該場域設備進行有機農產品加工試量產，並結合年節活動設計產製禮盒。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 推出「週二及週四麵包日」—結合本校高教深耕計畫培訓本校學生進行烘焙丙級及乙級課程進行相關課程教授講解，本年度3月開始配合本校動科系所生產的生乳開發生土司系列產品共三款於本校實習商店進行上架銷售廣受好評，除了可提升本廠相關產品銷售量及增加校務基金收益，並可提升參與學生對所產製之產品信心度及成就感。
2. 本廠廠長配合農委會省產雜糧產品多元化產品開發計畫，應用據有生產業履歷之國產黃豆—台中區農業改良場「台中一號」高蛋白黃豆原料，進行高蛋白食品之開發產品—「興大戰豆肌」；於112年02月17日赴國立教育廣播電台進行推廣介紹：具有產銷履歷的高機能蛋白脆片，透過非油炸加工製程，開發出高蛋白、高纖、低熱量的營養休閒食品。
3. 112年3月21日配合農產加工整合服務體系赴日本農產六級化及地區品牌發展參訪研習活動。
4. 112年5月15日配合行政院農業委員會農糧署於台北喜來登飯店(B2

喜廳)辦理「展旺台灣，2023 鳳梨加值商品發表會」

- 5.112 年 7 月 11 日配合中國生產力中心辦理台中市政府的「臺中農村產業輔導計畫委託服務案」有關食品安全衛生管理的課程分享以及食品加工概論等課程。
- 6.112 年 7 月 13 日配合台中農業改良場辦理 112 年度農民學院-農產品加工（蔬果醃漬）進階班課程於本廠進行課程分享及實務操作。
- 7.112 年 7 月 24,25 日二天配合本校農業推廣中心及台灣大豆產業策略聯盟辦理 2023 國產大豆食農講師培訓班課程，培訓大豆產業食農教育推廣人員，使學員瞭解大豆食農相關知識與教學資源，進而融入其推廣活動，協助推動食農教育。

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。
2. 積極爭取並續配合行政院農委會農糧署辦理「農村再生計劃」及「農產品加值打樣區域聯盟」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。

（二）推廣、教育與訓練方面

1. 配合政府政策推動「112 年度行政院農業委員會農村再生基金計畫—中區農產加值打樣服務聯盟」，本廠除持續進行加工場域硬體環境建構，維持農產加值打樣中心示範場域之營運，藉由示範場域之專業人員教學、場域實際操作等工作，持續提供農友從事農產加工打樣及諮詢服務，發展潛力商品；另辦理農產加工加值講座與打樣中心參訪服務，導覽打樣中心之服務內容與項目，以提升打樣中心能見度，串接初級加工輔導。
2. 協助本校農推中心及政府相關單位辦農產加工食品安全衛生教育訓練與加工技術人才培訓等相關培訓課程工作，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. 協助相關農業農政單位辦理業界與農村間之交流，協助農民依市場需求進行初級加工產品之衍生應用測試，以擴大市場規模與經濟效益。
4. 應用本廠現有設備進行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。