

## 食品暨生技實習工廠 113 年 09 月至 114 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。
2. 支援本校食生系研究生及在職專班課程，協助水果果醬加工等課程之授課及實務操作實習。
3. 配合食生系教授支援本校國際農企業學程之課程，協助乳酸發酵及甜酒釀造等課程之授課及實務操作實習。
4. 113 年 11 月 15 日至 113 年 12 月 20 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期末創意產品發表之製作。

#### (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。

#### (三) 推廣服務情形：

1. 配合行政院農委會「農村再生計劃」擴建本廠加工打樣中心各項設備，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. 113 年 9 月 2 日於本廠辦理 113 年度大宗蔬菜類加工增值與自動化前處理設備開發計劃-花椰菜、牛番茄加工增值味記者會。
3. 113 年 9 月 8 日於本校實習商店辦理新產品興大蕎麥麵及興大肉醬等系列產品試吃及推廣活動，藉由活動之進行使學生學習產品銷售及瞭解消費者之狀況。
4. 113 年公私立大專院校辦理校園淨零綠生活計劃-低碳排手作體驗學習活動 09 月至 05 日米香共團圓-綠生活共築中秋月；09 月至 14 日親子米月餅。
5. 113 年 9 月 27 日淨零綠生活一日校園導覽活動。
6. 113 年 9 月 11 日配合創產學院及國際事務處合作辦理華語暨傳統文化與技藝課程辦理中秋月餅手作課程。
7. 113 年 09 月 21 日配合本校農資院協助國立台灣師範大學進修推廣學院辦理 113 學年度食農教育專業人員學士學分班實作課程進行多穀能量棒及法式水果軟糖分享活動。
8. 113 年 9 月 26 配合農科院與本廠辦理 113 年第三季工作會議。

9. 113 年 10 月 08 日及 10 日配合本校減碳辦公室-公私立大專院校辦理校園淨零綠生活計劃-低碳排手作米披薩體驗學習活動。
10. 113 年 10 月 09 日至 113 年 10 月 23 日期間配合食生系“食品加工實習”課程進行「興大肉醬」及「興大葡萄汁」生產二批。
11. 113 年 11 月 09 日協助本校食生系辦理 105 週年系友回娘家活動，本廠結合食生系特殊選才學生進行多款餅乾及大型蛋糕之製作以配合該活動之進行。
12. 113 年 11 月 01 日~12 月 8 協助本校食生系辦理餅乾營活動 113 年系學會舉辦的食生週相關活動，與會人員有師生數百位。
13. 113 年 12 月 13 日及 114 年 1 月 10 日於本校實習商店辦理實習產品興大燻肉興大肉醬及香腸等系列產品試吃及推廣活動，藉由活動之進行使學生學習產品銷售及瞭解消費者之狀況。
14. 114 年 01 月 21 及 22 日配合本校招生組辦理興星相惜活動，辦理高中生參訪活動並介紹本廠教學服務內容及其功能，期使學生對本校產生興趣並提生本校之校譽及知名度。

(四) 其他：

1. 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，本年度迄今有四位學生取得證照。
2. 113 年 09 月~12 月期間協助本校食生系辦理系學會活動，罐中情、餅乾營、系烤等相關活動。
3. 113 年 12 月 25 日配合食生系師生辦理聖誕節活動。

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. 推出本廠新產品「興大蕎麥麵」及「蕎麥茶」等產品於本校實習商店進行銷售，並作為本校之禮品禮盒等系列產品之用。
3. 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。
4. 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「週一及週四麵包日」—結合本校高教深耕計劃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，同時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溢，並可提升參與學生對所產製之產品信心度及成就感。
2. 113年9月1日至113年10月30日期間配合本校產業減碳辦公室辦理環境部綜合規劃組辦理「113年補助公私立中專院校辦理淨零綠生活教育計劃」；協助並執行低碳排飲食教育課程議程等相關課程及實作體驗課程共5個場次。
3. 113年10月01日至114年01月11日期間配合本校創新產業學院為期三個月的產業人材投資計劃開辦「應用農特產品於烘焙製品之理論與實務應用」課程。
4. 113年11月05日配合本校農資院黃副院長執行推動跨域學習之食農教育學分學程，分享本院昆蟲師學生進行興大肉醬及燻肉披薩實作課程。
5. 113年12月14日配合全國農會開辦青農職人養成訓練-農產品加值實務班,由本廠江廠長進行課程分享及趙技術師進行實務操作分享，使與會學員受益良多。
6. 113年12月18日配合本校創產學院及國際事務處辦理華語暨傳統文化與技藝課程這次的體驗台中名產-太陽餅之製作理論及實務。
7. 113年12月18日配合本校創產學院及國際事務處辦理華語暨傳統文化與技藝課程這次的體驗台灣名產-鳳梨酥之製作原理及實務。
8. 114年01月10日配合本校農資院黃副院長執行推動跨域學習之食農教育學分學程,與本校國際生進行興大肉醬及燻肉披薩實作課程。

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. 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「114年度行政院農業委員會農村再生基金計畫—中區農產

加工打樣服務聯盟」，本廠除持續進行加工場域硬體環境建構，維持農產加工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；另辦理農產加工加工價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，並期能提升產品销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。