

食品暨生技實習工廠 114 年 02 月至 114 年 06 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. 114 年 3 月 10 日協助中山醫學大學健康產業科技管理學系之「食品加工實驗課」課程進行本廠各項設備之導覽解說及進行肉醬加工實作課程講解及實務操作。
4. 支援本校國際農企業學程食品加工之課程，114 年 04 月 15、21 日協助乳酸發酵及葡萄酒釀造等課程之授課及實務操作實習。
5. 114 年 5 月 15 日至 114 年 6 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. 114 年 02 月至 20 日協助本校農推中心辦理-日本東京農業大學，筑波大學及廣島縣立大學等校的師生一行約 15 人參訪本校食生系及本廠活動並進行參訪及鳳梨酥燻肉披薩實作課程。
3. 114 年 03 月 7 日至 05 月至 9 日協助南投縣鹿谷鄉竹林社區發展協會執行 114 年度農村再生計劃-「竹林社區茶筍農產食品加工研習」進行食品安全與衛生法規說明與案例分享、農產品加工原理(竹筍加工之理論與應用技術)，及實作實務分享課程。
4. 114 年 3 月 10 日協助中山醫學大學健康產業科技管理學系之「食品加工實驗課」課程進行本廠各項設備之導覽解說及進行肉醬加工實

作課程講解及實務操作。

- 5.114 年 3 月 15 日至 3 月 30 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。
- 6.114 年 04 月 01 日至 5 月 20 日協助本校食生系辦理 114 年系學會舉辦的食生週相關活動，與會人員有師生數百位。
- 7.114 年 04 月 05 日至 4 月 21 日協助本校食生系特聘教授兼食品廠廠長參選 2025 年國際同濟會辦理第 49 屆十大傑出農業專家各項事宜，使活動圓滿完成。
- 8.114 年 05 月 01 至 5 月 25 日配合本校食生系辦理 2025 食生週「乳酸菌好好玩，你今天菌了嗎」等系列活動。
- 9.114 年 5 月 25 日至 114 年 6 月 9 日期間，協助食生系大學部三年級同學舉辦畢業生送舊及畢業茶會等活動。
- 10.114 年 06 月 18 日配合農業部農科院辦理推動農產品初級加工場管理制度計劃之第二季工作會報同時參訪本廠，進行本廠及加值打樣中心導覽解說。

（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，本年度迄今有一位學生取得證照。
2. 114 年 02 月~06 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. 114 年 3 月 06 日辦理本廠之危險性設備第一種壓力容器之定期檢查。
4. 協助工廠整理整頓各項設備及實習場域之清潔；建構本廠及農產加值打樣中心之設備清潔及操作 SOP 流程，作為日後使用人員之依據。
5. 114 年 6 月 18 日下午，配合新力電梯公司進行本廠電梯之公安檢查。

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」計劃，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. 建構時光隧道機械走廊：將本廠暫時未使用的機械設備配置於本廠二樓走道，並標示其功能、說明及主要加工用途，藉由實務導覽說明以增加學生實務經驗，提升本廠教學能量。
4. 結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
5. 協助工廠進行新產品開發等各項事宜；已完成新產品薑黃米薑黃麵及薄鹽壺底油膏之研發，其中薄鹽壺底油膏已提供醬油工廠進行量化生產，並規劃於本校實習商店進行上市銷售以增加本廠收入，溢助校務基金。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 114 年 3 月 21 日至 114 年 6 月 27 日期間協助並配合本校創產學院企劃行銷組配合僑委會爭取僑臺商產業邀訪培訓活動計劃-爭取並通過辦理「食品產業低碳轉型研習班」，活動日期為 6/23-6/27。
2. 114 年 04 月 5 日及 05 月 16 日協助南投縣鹿谷鄉竹豐社區發展協會執行 114 年度農村再生計劃-「茶竹文化創意料理包加工研習」進行食品安全與衛生法規說明與案例分享、農產品加工原理及調理包實務分享。
3. 114 年 06 月 13 日上午：配合本校農資院黃副院長辦理本院昆蟲系師生食農教育課程參訪本廠各項教學課程設備及加值打樣中心功能並進行燕麥多穀能量棒及綜合飲品實做課程體驗。
4. 114 年 05 月 21 日配合本校農資院農推中心接待來自遠方泰國農業大學辦理本廠域及加值打樣中心參訪介紹，並進行台灣特色美食鳳梨酥示範教學及興大肉醬披薩製作分享與會人員有師生 15 位。
5. 推出「週二及週四麵包日」—結合本校食生系烘焙營等活動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。

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. 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。
2. 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。

（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. 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。
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. 協助本校相關單位及政府部門、農政單位等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。