

食品暨生技實習工廠 114 年 07 月至 115 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，協助蔬果加工及酒類釀造發酵等課程之授課及實務操作實習。
3. 114 年 11 月 10 日至 114 年 12 月 19 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。
4. 教學支援食生系系學會各項農產加工、DIY 督導環境清潔及操作 SOP 化研習課程。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生各項教學研究、實習課程。
2. 支援食生系師生參與食科年會及由財團法人謝成源先生食品科技發展基金會贊助，台灣食品科學技術學會主辦，財團法人食品工業發展研究所協辦『2025 台灣食品產業創新競賽』，114 年 10 月 02 日於本校食品暨生技實習工廠舉辦決賽，11 月 28 日於靜宜大學食科年會大會進行頒獎；其中由江伯源教授與本人共同指導的[興大旺萊纖]作品獲得第三名，食生系蔡碩文老師帶領的團隊[Print a Bite:用三 3D 列印創造台式綠豆糕的下一口想像]獲得第三名。
3. 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. 配合行政院農業部「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 7 月 3 日配合台中區農業改良場於本廠辦理 114 年度農民學院-蔬果加工應用進行班課程，與會成員共 30 名。
3. 114 年 7 月 8 日配合本校華語中心辦理國際生交流活動暑期遊學團於本廠辦理-台灣特產鳳梨酥手作體驗課程，與會成員共 24 名。
4. 114 年 8 月 5 日、17 及 30 日協助南投縣鹿谷鄉初鄉社區發展協會執行 114 年度農村再生計劃-「初鄉社區茶筍農特產品加工研習」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。

5. 114 年 8 月 12 日配合本校農推中心辦理國際生美國團交流活動於本廠辦理-台灣特產鳳梨酥及燻肉披薩手作體驗課程,與會成員共 17 名。
6. 114 年 8 月 13 日配合本校國際處辦理台美農業青年團交流活動於本廠辦理-台灣特產鳳梨酥手作體驗課程，與會成員共 14 名。
7. 114 年 9 月 2 日配合執行「農村再生計劃」於本廠辦理農產加工創價綠色農業永續農產品加值應用實務班「青農產品加值應用實務班」招訓學員為有意投入加工產業之縣市農會輔導之青年農民聯誼會成員共 25 名。
8. 114 年 9 月 3 日配合執行「農村再生計劃」於本廠辦理農產加工創價綠色農業永續農產品加值應用實務班「休閒農業產品加值應用實務班」招訓學員為具優化伴手禮及辦理食農體驗農產加工需求之農會休閒農場業者及農民共 28 名。
9. 114 年 9 月 10 日配合環安中心進行本廠電梯安全檢測。
10. 114 年 10 月 28 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台灣特產鳳梨酥手作課程。
11. 114 年 10 月 08 日至 10 月 15 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。
12. 114 年 11 月 08 日協助本校食生系辦理 106 週年系友回娘家活動。
13. 114 年 11 月 08 日配合食生系系友回娘家活動辦理舊工廠揭牌活動，並結合食生系學生進行多款餅乾及蛋糕之製作以配合該活動之進行。
14. 114 年 11 月 14 日~12 月 15 協助本校食生系辦理餅乾營活動 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。
15. 114 年 11 月 20 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。
16. 114 年 11 月 23 日執行農再計劃辦理農產加工創價 綠色農業永續-小農特色產品推廣暨有機農產展售會及手作體驗等活動與會人員近 1000 人/次。
17. 114 年 11 月 25 日協助農資院黃副院長帶領昆蟲系師生學生約 55 名於本廠進行參訪及介紹農產品加值打樣中心，同時於本廠二樓綜合實習教室進行食農教育課程-興大燻肉披薩教學與實作體驗課程。
18. 114 年 11 月 29 日協助農加幸福+農產加工服務聯盟，於台南農業改良場辦理輔導成果發表暨展售會，與會人員近 3000 人/次。

19. 114 年 12 月 03 及 17 日協助食生系大一師生於本廠進行食品科學概論課程，參觀導覽本廠及農產品加值打樣中心進行相關加工設備講解及示範操作，舉行霜淇淋及燒仙草教學講解與實作體驗。
20. 114 年 12 月 21 日執行農再計劃辦理農產加工創價 協助興大有機市集辦理十五載共耕。冬至暖相聚，MIT 有機市集活動及手作體驗等活動與會人員近 1000 人/次。
21. 114 年 12 月 24 日配合食生系師生於本廠大廳及廣場辦理「聖誕節團康活動」、「導師生分享」、「冰淇淋」、「仙草凍」氣份生動融洽。

(四) 其他：

1. 7 月 14 日至 8 月 29 日期間帶領食生系大學部學生 6 名進行暑期實習課程，並配合進行本廠產品興大肉醬、香腸及葡萄汁之生產及銷售，撙節相關產品之生產人事費用。
2. 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，本年度迄今有二位學生取得證照。
3. 114 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。
4. 114 年 11 月 08 日本廠「農業化學系食品加工廠記」石碑「見証歷史 永續傳承」安裝，配合食生系友會年會活動進行揭牌儀式。
5. 114 年 12 月 13 及 14 日協助食生系辦理系學會活動餅乾營相關活動。
- 6.

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。並協助南投縣鹿谷鄉竹林社區及初鄉社區發展協會辦理辦理「農村再生計劃之竹筍及茶之加工應用及拌手禮應用課程」「初鄉社區茶筍農特產品加工研習」活動進行相關理論及操作示範經驗分享。
2. 推出本廠新產品「興大蕎麥麵」及「薑黃米」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。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 9~10 月期間配合校長室年節公務推廣需求並作為本校實習商店常態商品，開發新產品興大蕎麥麵、興大薑黃米、壺底油膏等系列產品；並在本校實習商店進行推廣促銷活動同時作為本校推廣之禮品之一，首批產品 1200 包薑黃米已銷售一空，預計於春節期間再行安排生產一批 3000 包，預計約可增加收入約 250,000 元。
2. 推出「週一及週四麵包日」—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，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。
3. 114 年 10 月 07 日至 114 年 12 月 23 日期間每週二晚上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「在地食材的第二人生-在地農產品應用於中西式點心之理論與實務」課程。
4. 114 年 11 月 25 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，與會學生共 50 名。
5. 114 年 10 月 28 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體驗台中名產-鳳梨酥之製作理論及實務。

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。
5. 食生工廠目規劃肉醬罐頭殺菌值測試相關工作(委託食品工業發展研究所進行)。