

食品暨生技實習工廠 115 年 01 月至 115 年 07 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. 支援本校食生系及食安所等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. 支援本校國際農企業學程食品加工課程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。
4. 115 年 4 月 28 日至 115 年 6 月 16 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。
3. 115 年 02 月 26 日、03 月 31 日、04 月 10 日協助本校農資院園藝系陳老師進行芭樂研究-使用收縮膜包裝機進行相關研究實作活動。

(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. 115 年 01 月 12 日本源興有限公司捐贈本校食生系半自動 L 式封口包裝機乙台。
3. 115 年 01 月 26 及 28 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。
4. 115 年 01 月 28 日配合本校社管學院活動，辦理大明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。
5. 15 年 01 月 29 日配合本校生發中心「全民原教文化系列」活動，於本廠二樓綜合實習教室辦理「原住民族飲食文化-手作樹豆年糕活動」並介紹本廠教學服務內容其功。
6. 115 年 02 月 11 日協助本校農資學院「食農教育推廣活動」辦理，「從田間到餐桌的米食體驗-年節糕點製作與米食文化認識」活動，共有 35 位教職員參訪及實

作課程。

7. 115 年 03 月 04 日協助本校農推中心辦理-日本東京農業大學，筑波大學及名古屋大學等校的師生一行約 35 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。
8. 115 年 03 月 06 日配合社團法人中華產業機械設備協會執行危險性機械及設備第一種壓力容器-殺菌釜進行定期檢查。
9. 115 年 03 月 14 日執行本廠農再計劃赴苗栗縣泰安鄉草莓農民進行實地訪視行程。
10. 115 年 04 月 09 日協助財團法人農業科技研究院，辦理農科院農糧類加工技術及作業人員安全衛生教育訓練活動。
11. 115 年 04 月 21 及 28 日配合本校食生系蔡碩文老師執行國農課程之實作課程，分享乳酸發酵及甜酒釀等課程。
12. 115 年 04 月 29 日協助財團法人農業科技研究院，辦理 115 年農產加工整合服務體系教育課程「利用 AI 工具於食品加工產業進行數位轉型」課程活動，與會農政單位人員共有 40 位。
13. 115 年 05 月 19 及 26 日配合本校食生系蔡碩文老師執行國農課程之實作課程，分享仙草凍及豆花等課程。
14. 115 年 06 月 12 日配合本校食生系食品加工廠 60 週年系列活動謝至釗等 12 名畢業學長姐回母校參訪活動。
15. 115 年 06 月 18 日配合本校招生組辦理「2026 年僑委會海外青年臺灣觀摩團(菲律賓)」大學體驗課程，介紹本校食生系相關師資課程及本廠教學實務，同時進行台灣特產鳳梨酥實作教學分享課程活動，與會師生共 40 名。

(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，本年度迄今有二位學生取得證照。
2. 115 年 3 月 06 日配合中華產業機械設備協會辦理本廠之危險性設備第一種壓力容器之定期檢查。
3. 115 年 04 月~6 月期間協助本校食生系辦理系學會活動、餅乾營、系烤等相關活動。

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「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益，並可提升參與學生對所產製之產品信心度及成就感。
2. 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，接受大量訂單生產生土司 120 份可增加收入約 20,000 元。
3. 115 年 05 月 08 日協助食生系辦理活力傳承食生系職涯講座等活動。
4. 115 年 05 月 15 日協助辦理國立中興大學食品加工廠 60 週年系列活動-從農業到現代食品產業的發展與轉型活動與會師生及校外人士共 100 餘人。
5. 115 年 06 月 14 日執行農再計畫辦理「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「甜粽親子 DIY 手作體驗」等活動與會人員近 4 千人/次。
6. 115 年 07 月 20 日配合宜蘭大學謝副校長及「社團法人中華民國全國創新創業總會」辦理食品社團訓練班課程。
7. 115 年 07 月 22 日配合本校農資院接待菲律賓布拉坎校長等一行人員進行本廠在教學及研究支援實作方面之參訪介紹。
8. 115 年 07 月 29 日配合台中區農業改良場辦理「115 年青農知能 UP 課程」系列第二場次，主題為韌性—加工、加值，涵蓋農產加工、產品加值及品牌行銷。
9. 115 年 07 月 30 日配合睿峰經營管理顧問有限公司辦理南投縣青農及農民團體農產品加工原理分享課程。

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「農產品加工打樣區域聯盟」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「115 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。