

食品暨生技實習工廠 102 年 03 月至 102 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)

1. 研究支援：支援本校食品暨應用生物科技學系師生之研究與實驗工作，包括：噴霧乾燥、粉體造粒、釀造與發酵槽、生化反應裝置、冷凍處理、滾筒乾燥、膨發鎗操作等研究內容。
2. 教學支援：支援食生系進行食品加工實習、穀類科學與加工、食品衛生學、大量食物製備、新產品研究與開發等課程。此外，本工廠亦支援本校農藝系農產品加工與調製之課程教學。
3. 協助籌備並於 102 年 7 月 1 日至 102 年 8 月 16 日期間，配合本校行銷系及推廣教育組，合辦『天然養生農產品加工訓練班』課程，主要招訓對象為特定對象及一般國民失業者，具高中職以上畢業失業及對天然養生農產品加工行業有興趣者；課程內容共 280 小時，分為學科及術科兩種，內容涵蓋行銷學科、專業學科及專業術科等，包括市場分析、創意理論、產品行銷管理及食品營養及品質管制、食品安全衛生與法規、保健概論及各種農產品加工介紹等課程。
4. 102 年 7 月 4 日至 102 年 9 月 12 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 2012『蔬果暨點心加工訓練班』課程。主要招訓對象為特定對象及一般社會人士，具高中職以上畢業對蔬果品加工有興趣者；課程內容共 30 小時，分為學科及術科兩種，內容涵蓋專業學科及專業術科等。
5. 102 年 3 月 01 日至 102 年 6 月 30 日期間，配合“食品加工實習”課程進行「興大醬油」生產三批。
6. 102 年 4 月 01 日至 102 年 6 月 15 日期間，配合“食品加工實習”課程進行「興大果汁」生產二批。
7. 102 年 6 月 01 日至 102 年 6 月 30 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。
8. 102 年 4 月至 102 年 08 月期間，協助食生系之碩、博士研究生，進行有關養生土司開發研究、各種穀類之膨發燥等研究之工作。
9. 102 年 4 月 15 日至 102 年 5 月 15 日期間，協助食生系大學部二、三年級之同學，進行食生週活動。
10. 102 年 5 月 1 日至 102 年 6 月 30 日期間，協助食生系食品化學研究室產品研發，製備香料餅乾。
11. 102 年 5 月 25 日至 102 年 6 月 10 日期間，協助食生系大學部三年級同學舉辦畢業生送舊活動。
12. 102 年 6 月 25 日至 102 年 7 月 15 日期間，協助食生系大學部二、三年級同學舉辦食生營一系列活動。

二、最近半年來重要措施及成果

1. 協助本校創新產業推廣學院籌備規劃辦理台中市政府勞工局及職訓局之“食品相關訓練班”課程，主要招訓對象為特定對象及一般國民失業者，具專科以上畢業失業及對培訓課程內容有興趣之民眾；本年度已經連續辦理進入第四年。
2. 配合食品暨生技實習工廠之新建工程，初步克服軟、硬體障礙，在工廠旁邊的烘焙教室建立小型的臨時食品加工實習場地，由於受場地和設備資源限制，目前僅能提供有限度的教學與研究支援，待新工廠新建工程完成，將盡快恢復全面的教學與研究支援。
3. 持續改善食品暨生技實習工廠中設備和工具之借用辦法，積極協助食生系研究生之碩、博士論文研究。
4. 於102年3月01日至102年6月30日期間，食品工廠實習工讀生配合加工實習課程進行「興大醬油」生產六批、「興大果汁」生產三批「興大燻肉」生產八批等實習產品之製作生產及相關工作。

三、今後發展方向與展望

1. 針對食品暨生技實習工廠新建工程委託規劃設計及監造案，持續進行討論和意見交換，並盡早修改和確認工廠內部的細部規劃設計，希望能掌握新建工程之進度，以達預期完工之目標；目前工廠進度已經完成招標工程，進入建築階段。
2. 持續克服工廠新建工程所造成的軟、硬體障礙，竭力為本校師生提供教學與研究上的各項支援，盡量滿足教學需要，減少對學生與課程之可能影響。
3. 配合食生系食品加工實習、團體膳食、大量食物製備、穀類科學與加工、食品衛生學、新產品研究與開發等多項課程，其學生實習內容之不斷更新，持續提供教學與設備之協助和支援。
4. 針對食品暨生技實習工廠之新建工程，將準備及籌劃備加工廠各項業務之協調事宜。
5. 依實習工廠設廠「推廣、教育、訓練」之宗旨，配合本校創新產業學院各項推廣教育課程之協助及執行。
6. 鼓勵食生系研究生參與或嘗試新穎食品科技與產品之研發，期望增強本院之食品研發能量，以及增加可商品化之新研發產品。