

## 食品暨生技實習工廠 102 年 09 月至 103 年 02 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. 教學支援：支援本校食品暨應用生物科技學系進行食品加工實習、穀類科學與加工、食品衛生學、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。
2. 研究支援：支援食生系師生之研究與實驗工作，包括：噴霧乾燥、粉體造粒、發酵槽、冷凍處理、滾筒乾燥、膨發及粗蛋白實驗等研究內容。
3. 102 年 7 月 11 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。
4. 102 年 8 月 27 日至 102 年 10 月 1 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 2012『職場創意西點之認識與準備』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烘焙西點加工有興趣者；課程內容共 18 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. 配合“食品加工實習”課程之產品生產，包括：102 年 9 月 5 日至 11 月 20 日共生產「興大醬油」四批，10 月 1 日至 12 月 27 日生產「興大果汁」四批，11 月 13-24 日生產「興大燻肉」十批，9 月 5 日至年底生產「興大香腸」約八批。
6. 102 年 12 月初至 103 年 1 月中期間，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。
7. 102 年 09 月至 102 年 02 月期間，持續協助食生系之碩、博士研究生，進行有關養生土司開發研究、胡蘿蔔渣、菱角及各種穀類之膨發燥等研究之工作。
8. 102 年 11 月初至 12 月期間，協助食生系大學部二、三年級同學，進行食生系食品加工研習營活動之餅乾烘焙營活動。
9. 102 年 11 月支援本校文學院舉辦之漢字票選活動，提供食生系加工廠實習產品『牛軋糖』作為贈品及產品促銷之活動。
10. 102 年 12 月 20 及 25 日期間，協助食生系之系學會同學，進行聖誕大會活動。
11. 實習商店：102 年 12 月 29 及 30 日兩天，實習商店進行年度盤點，本工廠亦進行系學會活動協助支援原物料及機械設備操作等。
12. 103 年 1 月 16 日食生工廠配合農資學院期末餐聚活動，將提供牛軋糖等實習產品供餐聚活動之進行。
13. 103 年 1 月 23 日食生工廠配合食生系期末餐聚活動，將提供牛軋糖及燻肉香腸等實習產品供餐聚活動之進行。

### 二、最近半年來重要措施及成果

1. 配合食品暨生技實習工廠之新建工程，克服軟、硬體障礙於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。
2. 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。
3. 配合本校創新產業推廣學院辦理台中市勞工局、職訓局及勞工大學等課程，以達到回饋社會、教學相長及『推廣、教育與訓練』之目的。
4. 於102年11月15日至12月20日期間，完成工廠實習產品改良及送驗檢查，先後完成香菇醬油、紅麴醬油、興大燻肉、興大香腸、興大葡萄汁及水蜜桃汁等項目，均符合國家標準並順利於本校實習商店進行重新上架及銷售。
5. 於102年9月01日至102年2月20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」生產五批、「興大果汁」生產四批「興大燻肉」生產十批及「興大香腸」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. 食品暨生技實習工廠新建工程之主體粗胚工程進度已進入完成階段，預計工程驗工時間為103年4~5月，於工程期間將持續協助監督及工程協調等作業，以期工程進度順利進行，如期完工。
2. 持續克服工廠新建工程所造成的軟、硬體障礙，目前已完成新建工廠建照申請程序；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，以及減少對學生與課程之可能影響。
3. 配合本校實習商重新定位及開幕，將本校興大醬油產品進行重新包裝及產品研發以提升品質以期提供更好更安全的醬油產品。
4. 配合食生系食品加工實習、團體膳食、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。
5. 針對食品生技工廠之新建工程，準備及籌劃加工廠各項業務之協調事宜。
6. 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。
7. 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。
8. 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，將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。