

食品暨生技實習工廠 105 年 09 月至 105 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)

(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、膳食療養學實驗、穀類科學與加工、食品衛生學、新產品研究與開發等課程。
2. 支援本校農藝系農產品加工與調製之課程教學。
3. 104 年 12 月初至 105 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。
4. 104 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。

(二) 研究支援：

1. 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、滾筒乾燥及膨發食品等研究內容。
2. 104 年 09 月至 105 年 01 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、泡菜乾燥、仙草之乾燥及萃取研究及各種穀類之膨發燥等研究之工作。

(三) 推廣服務情形：

1. 104 年 8 月 29 日至 104 年 10 月 25 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 2014『農特產品加工釀造實務班』課程。主要招訓對象為高中職以上畢業失業者為優先，同時須服完兵役或免服兵役，對從事生鮮蔬果加工釀造實務行業有興趣，結訓後可直接就業或自行創業者；課程內容共 60 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。
2. 104 年 9 月 01 日至 105 年 01 月 31 日，配合本校人事室舉辦之教職員『烘焙社』活動。參加對象為本校教職員及其眷屬對烘焙中西式點心加工有興趣者。
3. 104 年 8 月 21 日至 104 年 11 月 13 日期間，配合本校創新產業推廣學院舉辦之中興大學 2014 勞工大學『釀造與發酵食品製造原理與實務』課程。主要招訓對象為高中職以上在職勞工，對從事加工釀造實務行業有興趣，結訓後增進職場技能及智能或自行創業者；課程內容共 36 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. 104 年 12 月 20 至 26 日期間，協助食生系之系學會同學，進行聖誕大會活動。

(四) 其他：

1. 新食品暨生技實習工廠已於 104 年 9 月開始進入第二個使用學期，工廠持續進行搬遷及各項設備機械之定位作業，同時配合實際操作實習針對作業中各項設施及用電方面的調整及改進。
2. 實習商店：104 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保養操作等。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 新建食品暨生技實習工廠工程

1. 配合食品暨生技實習工廠之新建工程完成，採購完成貫流式鍋爐乙式、完成烘焙教室用電增建、實驗教室之實驗桌採購及安裝驗收等工程，已陸續恢復所需的教學與研究支援。
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。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 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。
2. 配合本校創新產業推廣學院舉辦之退輔會 2015『農特產品加工釀造實務班』課程，並協助辦理勞工大學等推廣教育訓練計劃。

(三) 其他：

1. 於 104 年 10 月至 105 年 2 月期間，食品工廠實習工讀生配合加工實習課程進行「興大醬油」、「興大果汁」、「興大燻肉」生產九批及「興大香腸」生產八批等實習產品之製作生產及相關工作。
2. 於 104 年 11 月 28,29 兩天，配合學校校慶及食生系舉辦之系友會活動，進行揭牌活動並於該活動中提供實習工廠各項產品及提供學生產品餐盒製作 100 份。

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. 食品暨生技實習工廠已陸續完成設備安裝及定位，目前新工廠的進度進入第三階段的內部正常運作工程測試，主要是針對各教室的硬體及機械設備部分作規劃；另外同時必須進行設備搬遷工程，於第三階段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. 針對工廠之各項設備及三階段工程，準備及籌劃加工廠各項業務之協調事宜。
3. 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，以及減少對學生與課程之可能影響。

(二) 推廣、教育與訓練方面

1. 配合本校實習商重新定位及開幕，同時符合現行各項食品法規之規範將本校興大香菇及紅麴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。
2. 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，實習內容之更新，持續提供教學與設備之協助和支援。
3. 鼓勵並協助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。
4. 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。