

食品暨生技實習工廠 106 年 09 月至 107 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。

(二) 研究支援：

1. 支援食生系師生各項研究與實習課程。
2. 本廠 106 年 11 月於食品科學年會發表：『膨發壓力及充填量對膨發大豆外觀及物性之影響』研究報告。

(三) 推廣服務情形：

1. 106 年 8 月 29 日協助本校姊妹校東京農業大學台灣暑期研習團師生於本校暑期訓練之活動。
2. 106 年 12 月上旬至 106 年 12 月底，協助本校食生系辦理餅乾研習營活動之產品試作及其各項活動支援協助等。
3. 107 年 1 月 3 日協助興大附中師生參訪本校行程，解說導覽本廠之各項教學環境及設備。
4. 107 年 1 月 23 日協助雲林虎尾高中師生參訪本校行程，解說導覽本廠之各項教學環境及設備。

(四) 其他：

1. 於 106 年 08 月至 107 年 02 月期間，培訓本校食生系學生 4 名修習烘焙丙級技術並取得相關證照。
2. 本廠於 106 年 9 月間進行中秋月餅之研發及產製，並於中秋節試製一批月餅禮盒供校內各單位進行試吃品嚐，期能開發季節性禮盒以作為本廠之新產品，一方面提供學生實作之經驗，一方面可提升工廠產品品項並增加業績收入。

二、最近半年來重要措施及成果

(一) 食品暨生技實習工廠改善學習環境工程

1. 配合食品暨生技實習工廠之改善學習環境工程，陸續建構三樓交誼廳及二樓綜合教室之桌椅安置。
2. 協助完成修復冷凍乾燥機設備。
3. 完成本廠果汁加工生產線之設備，同時開始進行量產葡萄汁以供實習商店販售。
4. 針對罐頭製作單元之設備改善修復，已陸續針對殺菌釜之重新安裝進行作業工程，並著手進行重新檢查及峻工檢查等申請作業流程。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 於 106 年 11 月 3 日至 12 月 22 日配合勞工大學開辦『食品釀造與發酵基礎理論與實務』訓練班課程。
2. 配合本校創新產業推廣學院撰寫計劃籌備辦理『退輔會』計劃，針對退伍軍人及其眷屬辦理農特產品加工訓練班之課程。

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. 持續針對各教室的硬體及機械設備進行維修及復工，短程目標以罐頭生產線為主之各項設備之維修及保養，殺菌釜之重新檢查及峻工檢查申請，以配合食生系教學及本廠生產之需。

(二) 推廣、教育與訓練方面

1. 針對目前本廠由專業廠商進行代工生產銷售之產品，定期赴生產工廠進行訪廠及檢視相關產品之生產以維護品質及保障消費者及本校之食用安全及信譽。
2. 配合食生系教學實習及本廠產品生產研發所需，預計於 107 年 3 月期間派遣工廠人員參加鍋爐操作人員受訓課程並取得相關操作證照。
3. 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。