

食品暨生技實習工廠 107 年 02 月至 107 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)

(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、實習課程與食品創新競賽研發試作。

(三) 推廣服務情形：

1. 107 年 2 月 22 日協助興大附中師生及 5 月 18 日協助南大附中師生等參訪本校行程，解說導覽本廠之各項教學環境及設備。
2. 106 年 8 月 27 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。
3. 107 年 3~4 月協助本校食生系師生辦理啤酒節活動。
4. 107 年 4~5 月協助本校食生系辦理食生週及罐中情相關活動。
5. 107 年 6~7 月協助本校食生系辦理食生營及餅乾營等相關活動。

(四) 其他：

1. 於 107 年 02 月至 107 年 08 月期間，培訓本校食生系學生 3 名修習烘焙丙級技術並取得相關證照；及 1 名中式麵食丙級技術並取得相關證照。

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. 完成罐頭製作單元之設備改善修復，同時完成殺菌釜之重新安裝試車，並完成該設備之重新檢查及峻工檢查等申請作業流程。
2. 完成果汁加工生產線之設備，同時進行量產葡萄汁 3 個批次以供實習商店販售。
3. 以本廠營運經費完成 207 教室之投影機及擴音設備，提升本廠教室之教學品質。

(二) 推廣、教育與訓練情形：

1. 於 107 年 7 月 2 日至 9 月 10 日配合本校創新產業推廣學院辦理『退輔會』計劃，針對退伍軍人及其眷屬辦理『在地農特產品加工暨經營管理實務班』訓練班課程。
2. 針對本廠醬油系列產品，已與委託商共同研究開發新口味：黑豆醬油，目前已完成口味之確認，預計於新的合作案中推出新產品—黑豆醬油。
3. 配合食生系教學實習及本廠產品生產研發所需，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。

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添購，以促使本廠的設備更為完備；肉醬罐頭生產線業已完成各項維修、保養及檢查等作業，預計於 9 月進行投產製作肉醬罐頭以增加本廠之產品品項及作為食生系教學之課程。

(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. 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。