

# 教育部高等教育深耕計畫

## 108 年度執行重點績效及特色文稿

日期：108 年 10 月 03 日

學 校 名 稱	中山醫學大學		
活 動 名 稱	培養食安及摻偽檢測之跨領域專業能力		
行 動 方 案	1-2-5		
活 動 日 期	108/10/03		
活 動 時 間	08:20 ~17:30		
活 動 地 點	大同醬油(雲林縣斗六市斗工二路 39 號) 展昇生鮮朝露魚舖(雲林縣斗六市斗工六路六號) 良作工場農業文創館(雲林縣大埤鄉豐田路57號)		
活 動 參 與 人 數	84 人	活 動 對 象	營養系師生
活 動 聯 絡 人	張菡馨教授兼主任	聯 絡 電 話	12199/11744

### 執行重點績效及特色文稿

#### 一、活動重點及目的：

藉由透明的生產過程及有趣的體驗方式，讓學生體驗在地廠商傳統醬油釀造 HACCP 製程、豬肉製品的農食鏈的堅持、及認識生鮮魚貨最高規格品質與安全衛生要求企業的作法，讓學生對醬油、魚鮮、肉品生產過程與方法有更具體的概念及了解。透過本次參觀，讓同學瞭解本土企業各種產品項目產業發展歷史，以及對相關產業的營運、發展、管理有更進一步認識，啟發學生對相關產業學習興致，並且獲得在相關產業及團膳相關課程之寶貴知識技能，有助於促進日後就業技能。

#### 二、活動特色及執行情形：

本次活動最大特點，在於三家廠商除了針對食品製作和加工過程為同學解說，更將產品發展理念及企業的發展軌跡為同學介紹，讓同學除了對於產品製作流程有詳細具體的概念，也對企業創辦、產品演進歷史有深層的認識，對於未來職涯規劃有更清楚的目標。幾乎每一位創辦人都有精益求精的職人意念，將製作產品的過程科技化，每個步驟都嚴格把關，堅持細節，才能造就食品安全 HACCP 的企業並提供安全可靠的食材，民眾才能吃的安心。同學紛紛表示，參訪後才知道許多看似垂手可得的食品，其實都是花費了許多的金錢和人力所得來的，若不是經過層層把關，我們吃飯便不能吃得更安心，經過本次參訪，同學收穫良多。第二個特色是同學於本次參訪活動中，將參觀心得，與學校理論融會貫通，甚至更進一步應用於生活當中，讓本次的參訪深具意義。同學參觀釀造醬油的過程，聽到介紹老醬油是用古早的配方，想探究是不是以前吃到的古老味道而去試吃，結果發現老醬油精真的很像小時候吃醬油飯的味道且不會太鹹，引發同學對食物營養安全與風味的探索。而坊間常聽到火鍋店或餐廳在推薦自己店內使用溫體肉，作為招攬客人的賣點，但經過本次參訪，同學了解到原來溫體肉不但沒有想像中的新鮮，可能還存在更多細菌呢！甚至有同學表示會回家與家人分享此一重要的食品安全正確觀念。本次參訪，讓同學學習得 HACCP 的食品安全管理技術，更讓同學瞭解日常飲食成份的來龍去脈，也喚起同學諸多 HACCP 常規應落實於生活中。

此次出訪包括老師共 84 人，於每家企業參訪時均分為兩個梯隊，輪流參觀。到達目的地後，首先由各工廠的導覽解說人員，進行簡報導覽解說，並有 Q&A 時間解答同學問題，待同學有基

本概念後，再至廠區內實地參觀了解。同學相當專心聆聽，讓廠區主管留下非常良好的印象，特別還加碼為同學提醒日後職場最需看重的觀念。良作工場農業文創館許瑞霖館長，他不僅僅提供了學術方面的產業六級化知識，讓同學知道一級生產，二級加工，三級服務的一整套流程，從豬隻的飼料、配重、孕育到分切和加工，再到銷售服務，最後是自我品牌的成功建立，一步步走來，得之不易。更將自身寶貴的經驗與同學分享，館長提到當年大學時，對於參訪和演講的積極態度，期望我們能珍惜每一次的演講，並且從中汲取經驗。

活動流程：

8:20-8:30 集合

8:30-9:30 車程

9:30-10:20 參觀大同醬油

10:20-10:30 車程

10:30-1:30 參觀展昇生鮮朝露魚舖及用餐

1:30-2:00 車程

2:00-3:30 參觀良作工場農業文創館

4:30-5:30 返校

### 活動剪影



大同醬油展示傳統壓蓋器



醬油精與醬油膏的差異在於醬油膏多了糯米



大同醬油黑豆釀造缸



系所頒發感謝狀給大同醬油公司



展昇朝露魚鋪 12 道衛生管理作業



展昇朝露魚鋪與郭美足總監合影



良作展示活動式豬籠



良作解說員生動介紹豬隻各部位



良作展示生活中難以發現的豬肉相關製品



良作透明低溫豬肉裁切工廠



良作雕像前合影



系所頒發感謝狀給良作許瑞霖館長