

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 9 月 27 日

學校名稱	中山醫學大學營養學系		
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	108/9/27		
活動時間	08:20 ~12:30		
活動地點	洽富氣冷式雞肉分切廠(台中市梧棲區自立一街 183 號) 福壽集團形象館(台中市梧棲區自強路98號)		
活動參與人數	81 人	活動對象	營養系師生
活動聯絡人	歐珠琴老師、葉妹蘭老師	聯絡電話	11489/12201

執行重點績效及特色文稿

一、活動重點及目的：

讓學生能認識雞隻的人道電動屠宰過程、工廠的衛生管理方式及洽富公司獨特的氣冷式冷卻雞肉屠體(傳統為水冷式冷卻)的優點，藉由該公司影片解說及洽富氣冷式雞肉分切廠實地參觀，瞭解屠體各部位名稱、工作人員、分切室及分切設備的衛生消毒，對肉品生產過程與方法有更具體的概念及了解。除此也參觀該公司的母公司-福壽食品企業部分廠區，及認識該公司發展歷史；讓學生對相關產業的營運、發展、管理有進一步認識，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：

這次的參訪活動，洽富公司非常用心接待同學，讓營養系的同學，對雞隻屠宰及食品加工有更多的了解，並對業界因應衛生、法規、人力資源，而運用自動化設備及導入 AI 智慧有更多的認識，也透過這次的實際參訪對食品工業有更具體的概念，對於日後無論課業或工作上都能運用上，洽富公司也與本系同學有良好互動，並邀請本系同學日後可至該公司就業，這式一次收穫良多的參訪。

此次出訪包括老師共 81 人，參觀時分為兩個梯隊，一梯隊各有一名教授指導陪同，輪流參觀洽富氣冷式雞肉分切廠及福壽實業食品總廠。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，待同學有大至概念後，再至廠區內實地參觀了解。參觀過程時間緊湊，同學也都相當專心聆聽。

活動流程：

08:20—08:30 集合 (微風廣場)

08:30—09:00 車程

09:00—11:30 參觀

11:30—12:30 返校

活動剪影



該公司經理介紹氣冷式雞肉之屠宰



系所頒發感謝狀給洽富洪總經理



工廠技師帶領參觀洽富氣冷式雞肉分切廠



洽富洪總經理介紹該公司



參觀洽富氣冷雞食品販售屋



洽富彩繪貨櫃屋前大合照



福壽集團公司理念介紹



工廠技師介紹榨油廠



福壽集團百年歷史介紹



福壽集團各項產品介紹



導覽員帶領參觀福壽實業食品廠



頒發系上感謝狀予福壽集團