

中山醫學大學營養學系 108 學年第 1 學期校外參訪成果報告書

日期：108 年 12 月 31 日

學校名稱	中山醫學大學營養學系		
活動日期	108/12/30		
活動時間	08:40 ~15:00		
活動地點	梅問屋梅子觀光工廠(嘉義縣梅山鄉中山路 527 號) 老楊方塊酥觀光工廠(嘉義縣大林鎮大埔美園區五路3號)		
活動參與人數	82 人	活動對象	營養系師生
活動聯絡人	陳璟賢老師	聯絡電話	12195

執行重點績效及特色文稿

一、活動重點及目的：

強化與食品業者交流學習、培養食品安全與衛生管理之專業能力、增進學生食品加工知識與技能；經此次參訪預期達成提升學生食品安全、食品衛生管理、食品加工專業知能等多面向跨領域之專業能力，也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食品加工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，誠松泰食品工業股份有限公司及老楊食品股份有限公司非常用心接待同學，讓營養系的同學，對梅子及方塊酥食品加工有更多的了解，並對業界因應衛生、法規、人力資源，而運用自動化設備有更多的認識，更重要的是兩家食品加工公司，在各自領域產品不斷的研發、創新，同時也兼顧加工食品品質與衛生，堅持不妥協的精神更是讓人感動。透過這次的實際參訪同學對食品加工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。

此次出訪包括老師共 82 人，參觀時分為兩個梯隊，一梯隊各有一名教授指導陪同，輪流參觀梅問屋梅子觀光工廠及老楊方塊酥觀光工廠。第一站到梅問屋梅子觀光工廠後，第一批同學先進行手工醃漬梅子的加工實作，第二批同學經由導覽解說人員，進行梅子加工歷史與機械化加工過程詳細解說，並有 Q&A 時間解答同學問題；第二站到老楊方塊酥觀光工廠，也是分成二批同學與導覽人員進入工廠參觀，參觀過程時間緊湊，同學也都相當專心聆聽。

活動流程：

08:40—09:00 集合 (微風廣場)

09:00—10:00 車程

10:00—14:00 參觀

14:00—15:00 返校

三、活動之質量化指標：

本次活動帶領學生至梅問屋梅子觀光工廠及老楊方塊酥觀光工廠，使學生能實地認識與親手製作梅子加工，並各自帶回自己製作的醃漬梅子，參觀方塊酥的自動化製作流程等，對於梅子與方塊酥加工產業留下深刻的印象與學習到豐富的相關知識，有助於促進日後就業技能。

量化指標：參加學生人數 82 人；問卷回收 75 份，有 100% 同學滿意(其中 86.7% 非常滿意)本次產業參訪流程之安排，有 100% 對本次產業參訪地點表示滿意(其中 90.7% 非常滿意)，有 100% 對本次產業參訪內容安排表示滿意(其中 88% 非常滿意)，有 100% 對本次產業參訪服務人員表示滿意(其中 92% 非常滿意)，100% 希望能再次參加類似活動。

四、具體檢討與建議：

這次活動同學都相當開心與滿意此次的校外教學，在回覆意見中都希望未來能多安排更多元

種類食品加工廠的參訪。此次參訪回饋意見中，有許多同學提到希望未來活動午餐能吃便當而不要吃麵包餐盒，關於此建議，行程原訂午餐是便當，但遊覽車公司不同意車上食用便當而臨時更改為麵包餐盒，未來可在行程中另尋適當場所提供學生進行午餐，即可避免遊覽車上食用便當。

活動剪影



同學親手自製加工醃漬梅



導覽人員介紹誠松泰食品創業歷程



導覽人員介紹早期使用醃漬梅槽



導覽人員介紹加工包裝區



陳老師致贈感謝狀予廖總經理



梅子觀光工廠前大合照



導覽人員與第一批同學介紹環境



導覽人員與第二批同學介紹環境



導覽人員介紹老楊方塊酥品牌歷史



導覽人員介紹方塊酥加工冷卻自動化設備



陳老師代表致贈感謝狀



老楊方塊酥觀光工廠前大合照