

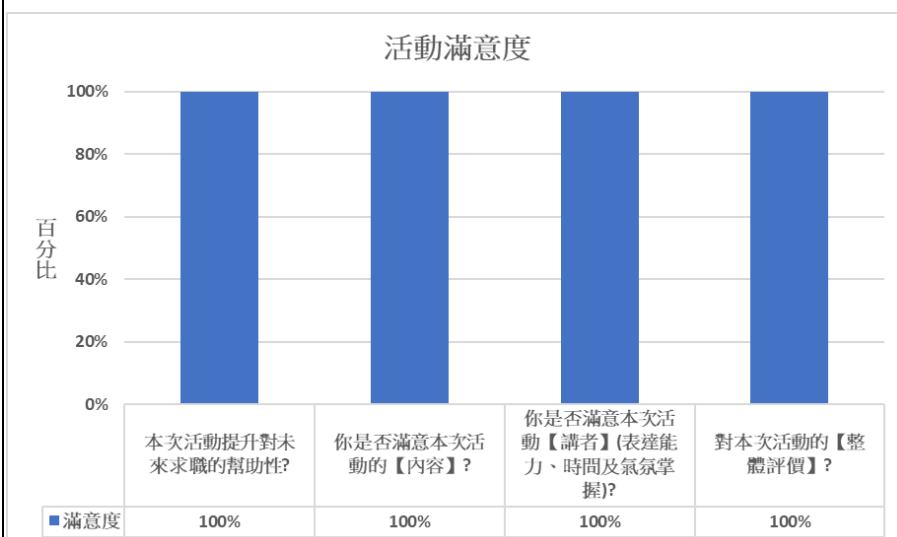
115 年度(114-2)職涯輔導活動成果報告表

日期：115 年 5 月 18 日

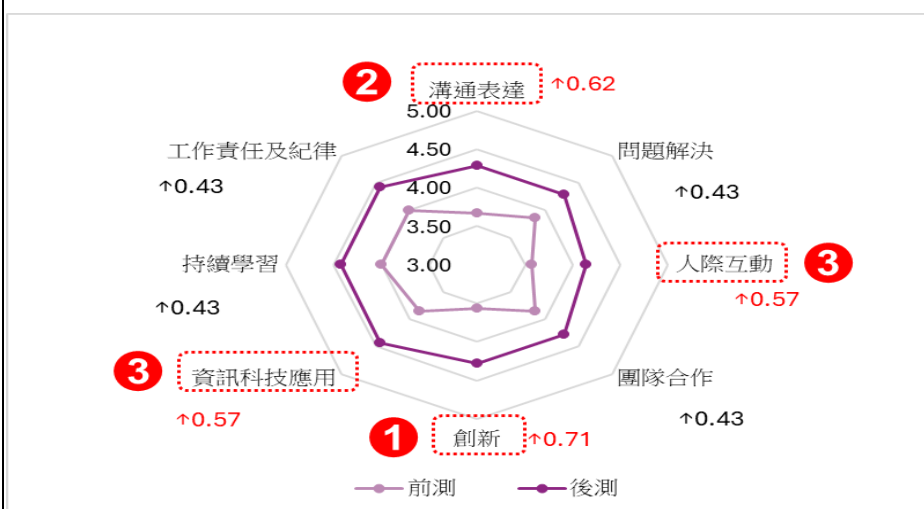
學 校 名 稱	中山醫學大學		
活 動 名 稱	企業參訪： 「新鮮 × 營養科學的對話」： 蔬果保鮮技術、食品安全與健康價值的產業現場學習		
活 動 日 期	115 年 5 月 18 日		
活 動 時 間	08:00~12:00		
活 動 地 點	玉美生技股份有限公司 「食品部」台中市烏日區南榮路 53 號		
活動參與人數	9 人	活 動 對 象	營養系研究所學生
講 師	陳慶芳	現 任 職 務	玉美生技食品部協理
執行重點			
<p>一、活動重點及目的：</p> <ol style="list-style-type: none"> 以營養科學為核心，引導學生從「新鮮度」角度理解蔬果保鮮技術對營養價值與健康效益之影響。 使學生認識食品安全管理制度（如 HACCP、冷鏈與追溯系統）背後之科學基礎，培養專業判讀能力。 促進營養專業與蔬果產業之雙向交流，深化學生對產業實務與營養學理論整合的理解。培養學生以營養專業視角回應健康飲食與永續飲食議題，強化其公共衛生與產業應用素養。 <p>二、活動特色及執行情形：</p> <p>特色：</p> <ol style="list-style-type: none"> 以「營養科學對話」取代傳統參訪：活動設計強調專業觀察、分析與討論，引導學生主動思考新鮮度、加工與營養保留之關聯，而非僅止於流程參觀。 聚焦新鮮度與營養保留的關鍵環節：從原料驗收到冷鏈管理，解析各階段對營養素穩定性與健康價值的影響，凸顯營養系專業切入點。 結合食品安全與健康價值評估：將食品安全制度與營養品質評估並列討論，培養學生整合食品安全與營養科學的能力。 強化營養師於產業中的專業角色：透過產學對話，讓學生理解營養師在蔬果產業中於品質管理、健康導向產品設計與決策參與之實際角色。 <p>流程：</p> <ol style="list-style-type: none"> 參觀中央廚房，深入團膳生產核心，實地觀察中央廚房的動線規劃及流程，認識 HACCP 管理制度之執行。 參觀玉美食材場：觀摩蔬果分級、包裝及冷鏈倉儲之品質管理與溫控物流流程，含食材從產地進入團膳體系前的關鍵處理、了解蔬果採購、驗收、分裝流程、以及冷鏈管理如何有效延長保質期、確保供應鏈端的品質控管。 參觀玉美中和農場：實地走訪自有番茄農場，觀摩智慧溫室監控系統、透過觀察自動化環境監控與病蟲害防制、理解農場如何確保食材供應的穩定性與安全性。 訪談 Q&A：與企業管理團隊及營養師進行深度產學交流，進一步了解營養師在團膳產業中 			

的專業角色、以及企業的永續經營策略，達成產學互動的深度學習目標。

三、活動之質量化指標：參加人數 9 人，參與滿意度 100 %。



	溝通表達	問題解決	人際互動	團隊合作	創新	資訊科技應用	持續學習	工作責任及紀律
前測	3.67	3.86	3.57	3.86	3.57	3.86	4.00	4.00
後測	4.29	4.29	4.14	4.29	4.29	4.43	4.43	4.43
	0.62	0.43	0.57	0.43	0.71	0.57	0.43	0.43



四、具體檢討與建議：

1. 透過玉美生技團隊不藏私的分享，讓學生能從產業現場真正看見「營養專業」如何與食品安全、品質管理及永續理念結合，大家都收穫豐碩、獲益良多。
2. 師生深入了解玉美生技在團膳、HACCP、食材管理以及智慧農場等面向的實務運作，讓我們能更完整理解，平日從楓康超市採購的食材，背後是如何經過層層專業管理與品質把關。
3. 同學滿心期待再次參加這樣的活動。

活動剪影



進入中央廚房前洗手檯及泡腳池。



參訪中央廚房，玉美生技營養師熱心解說，同學認真聽講仔細觀察。



玉美生技營養師解說先驗後採制度，確保食品安全。



同學認真學習雞蛋庫房管理。



「從農場到餐桌」的最佳體驗。



在中和農場溫室前致贈感謝狀。

(表格不足請自行延伸)