

115 年度(114-2)職涯輔導活動成果報告表

日期：115 年 03 月 26 日

學校名稱	中山醫學大學		
活動名稱	東海大學食品加工實習廠房參訪活動		
活動日期	115 年 3 月 23 日		
活動時間	12:00-17:30		
活動地點	東海大學		
活動參與人數	44 人	活動對象	食品加工學實驗修課學生、健產系師生
講師		現任職務	

執行重點

一、活動重點及目的：

本次活動透過參訪東海大學食品科學系實習食品加工廠與乳品加工廠，讓學生實地接觸食品加工設備與實際製程，並由專業師資進行現場講解，使學生深入了解設備運作原理與應用情境。透過從原料取得、加工製造到產品販售的完整產業鏈觀摩，建立學生對食品產業結構之整體認知，並協助其思考未來升學與就業方向，強化學用合一之職涯發展能力。

二、活動特色及執行情形：(活動簡述、活動流程等...)

本次活動結合「實地參訪」與「產業導覽」雙軌設計，依序進行食品加工實習廠觀摩、乳品加工廠參訪及產品展示體驗，學生透過現場觀察與講師解說，理解食品加工流程、設備運作及品質控制重點，並進一步認識乳品產業從生產到銷售之完整運作模式。

在學習成效方面，學員回饋顯示，透過實際接觸設備與生產流程，能有效將課堂理論與實務應用相互連結，提升對食品加工技術與產業運作之理解。同時，學生亦表示本次參訪有助於拓展職涯視野，對未來食品相關產業發展方向有更明確認識，展現良好的職涯探索成效。

活動流程		
時間	內容	講師
12:00-12:50	中山醫學大學/集合說明/用餐	賴坤明
12:50-13:30	出發/東海大學	
13:30-15:00	東海食科系實習加工廠	邱致穎
15:00-16:00	東海乳品加工廠	林廷郁
16:00-16:30	東海乳品小棧	
16:30-17:30	集合/合照/返程	賴坤明

三、活動之質量化指標：

參與人數：44 人。

學習成效：多數學生表示能透過參訪能有效理解食品加工設備與製程應用。

滿意度：整體回饋正向，認為活動具實用性與啟發性，有助於未來就業上之職涯探索。

活動滿意度						
	非常 滿意	普通	滿意	非常 不滿意	總計	滿意度
本次活動提升對未來求職的幫助性?	6	2	17	0	25	92%
你是否滿意本次活動的【內容】?	9	0	16	0	25	100%
你是否滿意本次活動【講者】 (表達能力、時間及氣氛掌握)?	9	0	16	0	25	100%
對本次活動的【整體評價】?	11	1	13	0	25	96%
總計	35	3	62	0	100	97%

四、具體檢討與建議：(例：回饋表意見)

根據學生回饋，本次活動整體規劃完善，對於食品加工流程與產業鏈理解具有顯著助益，尤其在「實地觀摩」與「設備說明」方面最受肯定。然而，部分學員建議未來可增加互動或實作體驗機會，使學習更具參與感與操作深度；另亦可適度延長導覽時間，讓學生有更多提問與討論空間，以深化學習效果。整體而言，本次活動成功促進學生對食品產業之認識與職涯探索，未來可持續擴大與不同食品產業之合作參訪，進一步提升學生專業能力與就業競爭力。

活動剪影



加工臥式滅菌釜介紹



加工臥式滅菌釜介紹



加工設備介紹



農產品加工-釀造酒品嘗

加工設備介紹



冰淇淋製作示範



大合照



乳品加工廠設備說明



乳品加工廠產線參觀



頒發感謝狀