

104 學年度第 二 學期校外教學心得 31

班級：加二甲

時間：105 年 6 月 13 日

地點：黑龍醬油．百家珍食品公司

帶隊老師：蔡惠利．陳雅芸

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

31

班級	加二甲	姓名	江宜靜	學號	314101
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品工廠、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

我想分享的是三鷹食品工廠所製造的黑龍蔴油部分，因傳統製造較靠人力的經驗，到第三代傳承幾乎改用科學機械化，而我觀察到的是他們的大量製造設備，由陶瓷轉變為玻璃纖維材質，而日曬部分，也改由溫室控制，全科技化，人力部分則利用在搬運、注意溫度、清洗……等。機械製造可節省人力。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少100字以上)

第一次參觀像這樣大量製造的工廠，擺脫傳統的作法(手工)，在黑龍蔴油的製造過程，雖然未能觀看到完整程序，但對我已是大開眼界，蔴油的原料為黑豆，黑豆因台灣產量少，由美國大廠所提供，在製麴時，他們將傳統的竹筒轉變為不銹鋼製的大鐵盤底下為透氣，避免水份停留在鐵盤上；而所謂燒麴後，會因細菌的影響形成納豆，此全盤就無法製成蔴油；而在百家珍釀造醋，只要糖分多，的水果皆可製成水果醋來飲用，但需注意的是，糖尿病患者，要避免飲用，因醋本身為酸體，一般人是無法接受直接飲用，所以在飲用醋方面則會適當的調整糖酸度中和。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次以釀造為主題，如下次我想建議的是肉品加工部分，如肉乾、肉鬆、臘肉等的大量製作。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。			✓		
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。			✓		
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。		✓			
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。		✓			
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	林景檜
---------	------------	---------	------------

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	江嘉莉	學號	314102
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三陽食品公司、白象珍釀造公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三陽食品公司 → 黑龍醬油以大量製作設備(製麵、洗麵、悶麵、洗塩水、發酵、曝曬120天、醃製)、
用玻璃纖維而不用陶瓷的，整個工廠幾乎都是機器，
人力很少，且醬油還分很多種有蔭油、黑蔭油...
製程上也和黃豆的原料有差異。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

黑龍醬油：是用黑豆作為原料，製麵時，要控制溫度在40℃，
若沒有控制，溫度會一直上升，會燒麵，就會變成納豆了。
和黃豆作為原料的不同是，要洗麵和悶麵，悶麵溫度為50℃
目的是讓蛋白質分解酵素作用。再來就是洗塩水，約17℃，
上面會鋪一層塩，為了隔絕空氣，而他們是用玻璃纖維，
和陶瓷的功能差不多，清洗較容易。

白象珍釀造食品公司：發酵 → 熟成 → 過濾 → 調理 → 過濾 → 定量 → 殺菌
→ 充填 → 封蓋 → 瓶瓶 → 標籤 → 罐裝 → 製造日期 → 包裝。
所有的水果都可作為醃，細菌溫度為25~35℃。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我建議可以去參觀酒廠，可以瞭解酒類。

食品製品設備相近

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	吳岱儀	學號	314103
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍釀造食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅慧、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品的黑龍醬油工廠內，含有大量製作的設備，且具有詳細的說明，讓我們了解到許多有關醬油的製作過程，及原料的不同與差異。百家珍食品則是有許多的發酵槽及板式交換器還有所有的製造流程並做詳細的介紹。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次去黑龍醬油工廠，學到其實科技都一直在進步，像過去以陶甕來製作醬油，既重又不易清洗，現在則以玻璃纖維來貯藏，而功能並不會比較差，而在製麴時最適溫度以麴菌為主，悶麴室的溫則是以蛋白酶分解酶的溫度為主，蔭油會比一般醬油價格還高主要是因為原料本身的價格就比較高加上黃豆壓榨後的製成率有90%但黑豆只有50~60%，黑豆在製程中放置玻璃纖維內後就不必在翻動，而黃豆必須以打氣的方式代替攪拌，現在大多的製程都已經以機器代替人力了，品質固定也可以降低成本。而百家珍工廠，幾乎以機器代替人力了，而過程中最重要的就是殺菌及製造日期，在製作過程中還有一個以人力的是燈檢，必須要一瓶一瓶看著有雜質就必須拿起來，而醋基本上是每個人皆可食用的，只是如何食用而已，盡量先吃點東西在喝醋會更好。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

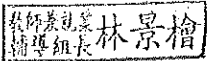
這次的參訪都有和課程相關也能更了解平常上課的內容，我想參觀乳品加工的工廠，看更多的乳製品是如何製造。

有機會安排乳品製程參觀

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	---

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	林巧璇	學號	314104
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司. 百家珍釀造食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡育洲. 陳雅芸. 李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 大量製作的設備. 很多醱酵槽、
2. 包裝. 洗滌. 醱酵幾乎都機械化、
3. 醱酵全程溫度控制且醱酵缸採用玻璃纖維材質、
4. 洗麵機. 開麵車. 壓牌槽沒什麼看過所以很新奇

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

知道現在的工廠基本上已經都採自動化，
且都是自動化，雖然那時去三鷹食品公司
他們剛開工沒有看到他們生產線，可有看到
他們洗麵. 洗麵. 開麵. 醱酵缸的過程及機器。
他們講解的很詳細且有跟我們講一些道理，
不過百家珍的醋工廠就沒有說到很好，
畢竟我蠻想看他們釀醋的工廠，
可惜了呀...

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以去光泉牛那的工廠或者，
苗栗的牧場看乳酸的發酵等。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。			✓		
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。			✓		
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。			✓		
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。			✓		
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。		✓			
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。			✓		
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	邱意茵	學號	314106
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司. 百家珍釀造食品公司.		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利. 陳雅芸. 李玉環.		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

黑龍醬油一養類的接管都是自動的，太熱或太冷 機器都會幫忙升溫或降溫，了解到大量生產醬油時的做法。

百家珍一要先將酒接菌成醋，再經過釀造、過濾、熟成等...過程。這間也是大量生產大部分都是機器，他們的每一步，^{使用}都做的非常謹慎，是非常好的一間工廠。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

這次參訪黑龍醬油和醋的製造，讓我了解到我們平常食用的醬油和醋是經過了許多的程序和處理才能成為我們現在在食用的醬油，也了解到了用不同的原料做出來的醬油不一樣，溫度、溼度也都要控制好，只要養類的時候做不好，後面的過程也都會不好，所以最重要的就是養類。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望能看到水產罐頭如何製作，能更了解水產製品如何殺菌如何處理原料。
也希望能去參訪乳製品或牛奶的製造，能知道自己平常喝的牛奶是如何製造。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	102甲	姓名	廖佳伶	學號	314101
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品, 百家珍食品		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利, 陳雅慧, 李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品 → 黑龍醬油：大量製作設備。經過多年的改造設備。製麵的過程。關於以黑豆為原料所製造的醬油，所製出的。醬油再加以調製出其他的加工食品。
百家珍食品 → 釀造醋：清洗、磨、裝填、封蓋……的一整個由輸送帶在跑的過程。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

三鷹食品裡的裝置設備並不是一開始就是這樣的，是由第一代到第三代，慢慢的，不斷的，在改善，在進步，才有現在的成就，像他們的製麵之前都要磨麵，而現在有了溫控就不用整天磨麵了，而且是由機器磨的，所以品質也較穩定。還有日曝，之前是用陶缸，因清洗不易，改成他們所改良的玻璃纖維釀造缸，不但洗清簡易，裡面清洗後的水也更容易排出，現在的人力製麵減少都由機器代替，百家珍的釀造器裝瓶也是由機器裝的，他們的產品封口的部分多了一層，多了一道防護，以免不好的東西跑進去。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次安排百家珍的部分，我還希望可以看到他們是如何製作內容物的。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。		✓			
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班 級	加 二 班	姓 名	黃 子 謙	學 號	1000000000
參訪日期	105 年 6 月 10 日	參訪公司/展覽	嘉士德拍賣有限公司		
課程名稱	食品加工實例	帶隊老師	蔡惠如、陳雅雲、黃三慶		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)
黑龍醬油 大量製作的設備 (發酵槽、攪拌室、悶麴室、洗麴室) 看到能釀造醬油是如何製作的，以前的人力現在 都有機器取代了，壓榨、攪麴、發酵、溫度都可用機器取代， 每一步驟都相當重要，玻璃纖維桶內的黑豆一定都 會有產酸酵母菌，只是多和少而已。
參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)
知道了許多關於醬油製作的知識，以前以為醬油就是 把黑豆煮爛，然後加鹽，其實在製作的過程中，溫度方面 是很重要的，而且還需要控制時間，製作過程從浸黑豆 攪麴、洗麴、悶麴會放入玻璃纖維桶中放4個月/3日後黑豆 與起放粗塩，再倒入塩水，待製成後翻黑豆會有黃色小顆粒， 是酪胺酸。 釀造醋，有許多水果都能釀造成醋，醋的製造過程： 發酵 → 熟成 → 過濾 → 定暈 → 殺菌 → 包裝 → 裝瓶 → 燈檢 → 貼標籤 → 製造日期 → 出貨
建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)
希望下次可以去看一下其他的工廠，也可以去 酒廠看看，因為我們也學了酒，所以也可以去 酒廠看看，因為我們也學了酒，所以也可以去

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	☒	☐	☐	☐	☐
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	☒	☐	☐	☐	☐
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	☐	☒	☐	☐	☐
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	☒	☐	☐	☐	☐
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	☐	☒	☐	☐	☐
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	☐	☒	☐	☐	☐
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	☒	☐	☐	☐	☐
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	☒	☐	☐	☐	☐
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	☐	☐	☒	☐	☐
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	☒	☐	☐	☐	☐
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	☐	☒	☐	☐	☐
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	☒	☐	☐	☐	☐
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	☐	☐	☐	☐	☒
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	☐	☐	☐	☐	☐
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	☐	☐	☐	☐	☐

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班 級	加 二 甲	姓 名	施 采 瑩	學 號	314109
參訪日期	105 年 06 月 13 日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠莉、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品公司 → 黑龍醬油

1. 大量製作設備
2. 發酵槽
3. 燻製
4. 製麵
5. 洗麵

百家珍食品公司 → 醋、醬菜

1. 板式交換器 (殺菌)
2. 充填設備
3. 密封設備

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

判斷醬油和蔭油的差別：醬油：以黃豆和蒸熟的小麥進行發酵，蔭油：以黑豆當原料進行發酵；醬油有濃郁的酒精香味以及小麥的香味，蔭油有濃濃的黑豆味，和醬油是完全不一樣。(黑龍醬油中的「黑」字表示「穩重」，「龍」字表示「尊貴」)能夠到校外參觀，真得可以學到很多呢！有人說過：「讀萬卷書，不如行萬里路」，今天能夠到校外參觀真得了解了一些上課老師無法用言語說明的知識，獲益良多！
只要是水果都可以醃成醋耶！好有趣哦，第一次聽過這個資訊，還有醋可以增加新陳代謝，適量的喝酒有助於身體的健康。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望下次可以到農場參觀，學習其他畜牧養殖及牛乳的製作過程。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。			✓		
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。			✓		
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。		✓			
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	洪巧如	學號	31410
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司 & 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅慧、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

- 三鷹食品公司 → 黑龍醬油
1. 大量製作設備、
 2. 製麵的溫控、
 3. 蔭油與醬油的差別、
 4. 機械化、全自動設備、

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

今天去了三鷹食品公司的黑龍蔭油，讓我們又更了解蔭油跟醬油的差別，他們的差別除了原料不同，聞起來的味道也不同，嘗起來也不同，價錢也不一樣，黑龍蔭油的製麵室溫控都是機械化的，自動的，這樣也省了不少的人力，黑龍蔭油，他還有用醬汁，也有菜心、蔭瓜等食品，我們還有去百家珍食品公司，他們的產品是蘋果醋，今天的行程，
不管是用個活動，這次的收穫真不少呢！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次是去有發酵的課程，希望下次能去不同的，
有關不同課程的地方，看看關於乳製品，有關肉
品都想要去參觀看看呢！

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	洪雪綿	學號	314111
參訪日期	105年 6月 13日	參訪公司/展覽	三鷹食品有限公司、百家珥釀造食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品：製麵室→我發現他們的製麵室有控溫系統，而學校製作醬油則需一直量溫度、翻麵等。
百家珥：自動裝箱機、自動充填機、板式加熱器、

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

此次參訪兩間食品工廠，首先，三鷹食品，此間公司主要為製作醬油，大部分都採用了機械化生產，節省了人力、時間，且經過導覽人員介紹，使我更了解他們的製程、及一些專業知識，算是替我們複習了一遍之前所教過的一些單元，也讓我了解到原來這就是外量產的模式。而另一間工廠為百家珥釀造醋，此間工廠主要生產醋品，今天我看到了許多從未見過的大發醋槽、自動裝箱機……等，覺得今天的參訪令我大開眼界，也让我學習到了不少～很棒！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

覺得如果可以的話，可以再去看不一樣的地方，因今天去的是釀造及釀造工廠，希望下次能去較不同的工廠。
例如：肉品加工廠、乳品工廠……等。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	張渝梅	學號	314112
參訪日期	105年06月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品公司有悶麴室、日晒室，還有洗麴的設備，製麴、醱醱糟等許多器具，也介紹了純釀造的醬油製程，說明人員說的很詳細，也跟我們說了黑豆醬油和豆麥醬油的不同之處。我覺得這在我們學校製造的醬油很不一樣，我覺得這是一個讓我很難忘的經驗，也是對未來我在選擇就業方向有更多想法。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

我覺得這次的體驗讓我知道非常多的新知識，像是醬油悶麴、日晒、製麴的溫度及洗麴的水溫，還有洗麴的水要用地下水，純釀造的醬油的味道是化學醬油調不來的，還有不同的豆類釀出來的味道都不一樣。在釀造時先加入^溫鹽水等黑豆浮起來產生氣體(鹽度愈高會愈久)，接著加入粗鹽鋪在表面釀造四個月，黑豆醬油不用翻麴，因為也翻不了。完成後壓榨，調味即可殺菌裝瓶。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我覺得這次去參觀的公司都不錯，他們也很熱情的招待我們。如果下次有機會再去一次的話，我希望能安排有關茶類發^能酵的。像是綠茶、紅茶、烏龍茶、普洱茶...等茶類的製程。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。				✓	
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	許宜青	學號	314113
參訪日期	105年06月13日	參訪公司/展覽	三鼎食品公司 百家珍西製造公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利 陳雅雲 李五環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鼎食品公司：黑龍醬油。大量製作的設備。(發酵槽、製麵室、開麵室、蒸麵室。
 看見純西製造的醬油製作，使用黑豆、醬汁用木作藥材的調味。
 有很多的製成已經用機械取代，減少許多人力。
 還有壓榨、指發和、發酵。溫度的管控都可以使用本器取代。
 他們做了許多次的實驗才得到良好醬油的製作。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

今日參訪(2間)公司：三鼎食品公司、百家珍西製造公司。
 三鼎食品公司是製作黑龍醬油。我們看見全程醬油的
 製作過程。從買黑豆、指發和、洗發和、開麵和完後放入
 玻璃纖維桶中放 4 個月，三日後黑豆會浮起，會鋪上粗鹽，
 剛開始時會倒水，快製程時會對黑豆在呼吸會有臭的
 水果酸味。是西脂酸，黑豆呈現黑紅色。
 百家珍西製造公司，是西製造醋，有許多水果的西。很多水果都可
 以製作醋。公司讓我們看醋的製作過程。發酵→熟成→過濾。
 也有會客室向我們說明公司的簡介。過濾→產量→充瓶→封蓋→洗瓶
 →洗瓶→貼標籤→裝日期→包裝→出貨。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我建議下次可以去看三鼎的工廠。

可以和西一起比較。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。					✓
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	陳宇嵐	學號	314114
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 製麵的設施及養麵溫度、濕度！
2. 蔞油發酵糟的材質及演變！
3. 洗麵、悶麵的設施！
4. 黑豆蔞油的發酵、跟製造過程！
5. 豆豉醬油的發酵、攪拌！
6. 菜心的前處理！
7. 菜心的製程！

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次去三鷹食品公司看到了，蔞油從頭到尾的製造過程，從原料會如何挑選適合自己產品的豆子，接著根據豆子來的狀況，考慮泡水及蒸煮的時間，蒸熟後要冷卻後才能搗麵，搗麵的量也是一個重點；搗多少麵才能長的最好也要注意，麵養好之後洗麵、悶麵，在進行發酵，而發酵3天後，要撒上粗鹽防止雜菌生長，當然不是一下就有醬油，還要經過日曬120天，壓榨、殺菌、調味、裝瓶，才有我們在超市隨手可買到的醬油，以前不知道醬油需要經過這麼多繁瑣步驟，現在知道了，用醬油時一定會更加珍惜和懷抱著感恩的心！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

除了今天參觀的工廠，我想也可以去參觀牛奶的工廠，看他們如何從養牛到製成我們超市可以買到的鮮奶。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。			✓		
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	TID 二甲	姓名	陳嘉蓉	學號	314115
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)
黑龍醬油：大量製作設備：(1)製麴室、 (2)洗麴室、 (3)悶麴室、 百家珍 - 釀造醋：大量製作設備：(1)板式交換器、 (2)充填設備、 (3)包裝設備、
參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)
今天去三鷹食品公司，他們帶我們去看他們作醬油過程，還跟我們講解的很詳細，讓我們更進一步的了解，黑龍醬油的歷史悠久，在西元1977年建立行銷品牌，他們用「白麴」120天天然釀造，所生產醬油產品，他們堅持不含防腐劑、味精、糖精、人工色素，所生產的醬油。 今天還去了百家珍，他們帶我們去參觀他們的生產線，由生產線的經理的說明，我們清楚了解到，水果可經由酒精發酵製成水果酒，在經由醋酸達到貝到的食用醋，生產線的經理還跟我們說明生產線的清理、充填到最後的包裝進行說明，更了解醋的製作。
建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)
光泉牛郊

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	✓				
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	<u>蔡惠利</u>	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加三甲	姓名	曾口蕊	學號	314116
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司, 百家珍, 鹹造食品加工		
課程名稱	食品加工	帶隊老師	蔡惠利, 陳雅芸, 李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹

1. 大量製作設備：醱酵槽、悶麵室、洗麵、養麵室
2. 製麵、
3. 壓榨、

百家珍

1. 板式交換(殺菌)、
4. 密封設備、
2. 裝箱設備、
3. 充填設備、

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少100字以上)

這次參訪三鷹食品公司，我了解了大量生產是怎樣的方式，顧麵的方式，怎樣設定溫度，還有醱酵最好的時間是4個月，4個月的風味大家最能接受，醬油顏色可隨著醱酵的時間越長，鹹度越高，而加深。

百家珍：

大量製作醋，有很長的生產線：釀造、蒸餾、裝填、蓋蓋子、洗外面的瓶子、燈照法、印製造日期、裝箱、了解了怎樣生產的。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

建議可以去看酒的醱酵和製造過程，

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	✓				
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	<u>蔡惠利</u>	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加 = 甲	姓名	柏怡萱	學號	314117
參訪日期	105 年 6 月 13 日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司, 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利, 陳雅慧, 李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 在三鷹食品公司看到了黑豆蔭油的製造過程，大量製作時，機械化的控制，可以穩定的維持產品品質。也知道黑豆蔭油與豆麥醬油不同的地方，味道也有明顯的不同，不同於豆麥醬油，黑豆蔭油的製程也不同，且特別強調日曬 150 天，這是他們的招牌。而且大量製造蔭油和醬菜，且醬菜大量的外銷去新加坡。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

了解黃豆醬油與黑豆蔭油的不同，也體驗到了由古法製作漸漸的進步成科學性的機械化，代替人力，較為精確與品質穩定。在外面看到的都是已包裝完成的產品，但今天參觀了兩間食品釀造工廠後，了解產品背後的辛苦。原料的篩選，發酵的優勢菌、溫度、濕度與時間的控制和許多繁瑣的工作。且了解了，做別人無法模仿的，創立自己的獨特性與品牌，改善舊有的做法變的更完美，才能讓消費者認同與購買。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這一次參觀了釀造食品產，希望下次能深入的了解乳製品與酒類的產業。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	✓				
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加甲	姓名	游庭筠	學號	314118
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品——黑龍醬油

- 大量製作設備：
 - (1) 製麵室、
 - (2) 悶麵室、
 - (3) 洗豆機器

- 內容：分辨黑豆與黃豆醬油的不同

百家珍——釀造醋

- 大量製作設備：
 - (1) 板式交換器
 - (2) 充填設備
 - (3) 包裝設備

- 內容：醋是如何釀造

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次的參訪有三鷹食品跟百家珍的釀造醋，在三鷹的醬油參訪時我得知了黑豆跟黃豆釀造法的不同，也知道了如何分辨黑豆醬油與黃豆醬油除了顏色外還可以以味道去辨別，而百家珍在參訪時我發現他們對於品質的要求很高，而且每一個步驟都有去講解去說明，讓我們能更加清楚，所以能去參訪真的太好了。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次是參訪釀造醋食品，希望下次可以去參訪牛奶的製造過程，讓我們能更加了解我們所喝的牛奶是經過哪些程序而製得的。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	✓				
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	-----	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	黃清雲	學號	214120
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳淑慧、李玉琨		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

黑龍醬油有大量製作設備，製麵室，有黑豆醬油和黃豆醬油，味道很不一樣，在學校已經有做過黃豆醬油，黑豆醬油是讓它在外面，顏色看起來很不一樣，在麵室溫度也控制的很好，是用鐵架放在一起雖然看起來很緊密，但通風的效果做得很好（還有風可以吹，不會有燒焦的情況）

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

今天參訪黑龍醬油和百家珍釀造醋公司，在學校做得黃豆醬油果然和外面專業做得很不一樣，黑龍醬油有大量的生產醬油，可以做出昂貴和便宜的醬油，是醬油和水比例調成，工廠裡面的人也很辛苦，工廠裡面呆久了有點熱真是佩服她們，百家珍食品公司讓我了解水果也那麼多的種類做來健康即飲醋，之前對醋不了解，可能不會想到它能喝，味道是有點甜還有一些沒有味道很重的醋味，它今天送我們一人一小瓶可以去找其他人換口味，有三種不同口味。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次去參訪的兩個地方，都讓我收穫良多，希望有機會能去更多的食品工廠參訪，每個產品的製作工程或工廠或最後的產品都會讓我們感覺很好奇，有機會希望親自動手DIY。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。		✓			
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	-----	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班 級	加二甲	姓 名	詹佩佳	學 號	314121
參訪日期	105 年 6 月 13 日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍醃造食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品 → 黑龍醬油：1. 大量製造設備、發酵槽、開釀室、洗麴、蒸麴室、

2. 製麴、

3. 壓榨、

4. 密封設備、

百家珍 → 醋、醬菜

1. 板式交換(殺菌)

2. 裝箱設備、

3. 充填設備、

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

今天學到了很多，一開始是去黑龍醬油，我了解了他們是如何蒸麴，溫度要控制在三十幾度，還有洗麴時他們使用地下水，不用自來水，是因為自來水含有氯，怕氯會殺死麴菌所以使用地下水，還有他們醃造醬油使用玻璃纖維桶，不使用瓷是因為清洗不容易，還有他們會在黑豆上鋪上粗鹽來抑制產膜酵母生長，其實產膜酵母都會生長，只是在於多或少，這次可說是獲益良多。

百家珍有很長的生產線，從醃造到裝箱，每一個步驟都非常的詳細，令我印象深刻的是他們用一個燈去照醋，查看裡面是否有雜質。

建 議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以參訪酒廠，這樣可以更瞭解酒是如何來的。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。				✓	
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	102甲	姓名	詹嘉銘	學號	314122
參訪日期	106年06月13日	參訪公司/展覽	三寶食品公司、百家珍釀造食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡德利、陳雅芸、李玉瑞		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

- 三寶食品公司-黑龍醬油
1. 大量製作設備-一間製室、蒸餾室、蒸餾機
 2. 日曝場
- 百家珍釀造食品公司
1. 醱酵槽、克填機器、調理室
 2. 百家珍釀造食品公司簡介、製醋流程

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少3行案以上)

這次的參訪讓我對於醬油、醋有了更深刻的理解，黑豆製成的醬油與黃豆、麥製成的醬油味道是不同的，黑豆在醱酵時，上市有貴貴的小點，那些其實不是發黴！那些其實是醱酵的結晶，而它有時會形成，有時則不會，醋的製作在蒸餾時也是很重要的！它是電看是否有什麼雜質在醋裡面，那有些醋會有一些的結晶，是因為醋會加入一些果汁，但在過濾時，一定是印到最澄清的狀態，而現在不管是醋、醬油等，都用機器去取代許多人力，大量生產！是很快速，且品質準的！只要出錯，就是沒辦法繼續下去的！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我覺得可以至肉品加工場參觀，想看電宰豬是怎麼宰的，看看整個流程，是怎麼變成我們吃的豬肉、雞肉的！

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	鄭雅雅	學號	314123
參訪日期	107年06月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

在黑龍醬油食品公廠，(幾乎都是機械化)，連養麵，
麵全部都由機器設定溫度，品質保持穩定。
百家珍食品公司製程也是幾乎都由機器操作
連洗瓶機器也會洗一洗，倒過來晾乾，真是太
酷了！

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次校外參觀了解到一間大公司是
如何製造出大量的產品，整個流程的規劃。
更特別的是在黑龍食品公司的醬油在養
麵過程不用翻麵，而且在養的第三日，黑豆浮起
來後會撲上一層粗鹽。
百家珍食品公司雖然幾乎是機器操作，
但有一個步驟不可少卻又累人，就是眼睛必須盯
著一瓶又一瓶的醋。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

在百家珍食品公司可以看到更完整的釀醋過程。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	蕭敏涵	學號	314124
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍釀造公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李永環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品公司(黑龍醬油公司)主要製作黑蔭油，用黑豆去釀造而成的，那間公司所使用的釀造缸全使用玻璃纖維釀造發酵4個月採用機械化溫度控制，壓榨黑豆也使用機械化運作。三鷹食品公司也有製作罐頭有蔭瓜、菜心，而菜心現在還是採用人工挑選，將菜心切成兩半，中心黑色部分排除即可。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

本次參訪黑龍醬油公司和百家珍釀造公司，去黑龍醬油公司我們可看到了醬油的製作過程，因原料是採用黑豆，所以做出來的醬油稱為蔭油，他們家的蔭油採用戶外發酵，發酵共120天就可以壓榨做成市面上的醬油，而去了百家珍釀造公司，裡面有許多發酵槽，而製做醋的原料只要是水果都可以釀造成醋，生產流程也很清楚。我比較喜歡黑龍醬油的介紹，因介紹的流程詳細讓我收穫許多。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

本次參訪這兩個地方都很不錯，希望下次還有機會出去參訪。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。			✓		
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。			✓		
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。			✓		
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。			✓		
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。		✓			
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。		✓			
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	-----	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	謝汶霖	學號	314125
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司, 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹的黑龍醬油工廠—純釀造且大量製作的設備，以玻璃纖維代替古早的陶甕，大量的溫控設備改變傳統須十分注意黴菌的溫度；除了設備外，還有詳細的導覽介紹，使我們了解純釀造的蔭油，知道豆麥醬油及蔭油的差別，還有各種從書本上學不到的知識。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

今天去到了黑龍醬油廠及百家珍釀醋工廠，這兩個地方都混身解術的向我們介紹講解，在黑龍醬油廠學到很細的軋，有新奇的設備及特殊的玻璃纖維，還了解許多跟豆麥醬油不一樣的作法，例如：洗麴，日晒 120 天……等地方，且蔭油的味道真的也跟豆麥醬油不一樣，但是是說不出來的那種感覺；在百家珍時看到各種大型的包裝設備，看到一批批的醋快速的從殺菌→瓶子殺菌、乾燥→充填→封蓋→清洗→檢查→貼標籤→有效日期→裝箱，這一長串的流程快速的經過，令人看得目不轉睛，在這裡了解到醋的製作原理及醋功用，今天真是獲益匪淺的一天。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我希望可以到酒廠或者一些水產品加工的地方參觀。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	太田俊偉	學號	314126
參訪日期	105年 6月 13日	參訪公司/展覽	1. 三鷹食品公司 2. 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡素利、陳雅雲、李正環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 三鷹食品公司 → 黑龍醬油
 1. 大量製作醬油的設備
 2. 醃醬槽
 3. 製麵、
 4. 麵筋的製作
 5. 壓榨、
2. 百家珍 → 2. 絞菌 (板式交換器)

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次參訪在黑龍醬油，學習到他們製麵的過程，他們用控溫，讓黑豆不易燒焦，而且他們還有洗麵，我們在做醬油的時候好像跟他們有不同，而他們有悶麵，讓黑豆蛋白酶活化，而溫度在50℃之間，還有看到他們醃的時候不用拌麵，而我們做時候有拌，他們有在表面鋪粗鹽讓浮在上面印有...，之後還有壓榨，成一罐醬油，百家珍讓我們知道醋也可以喝，還有健康醋，可以喝的時候不會傷喉嚨，而且還看到商品包裝過程，有學習到醋製作的過程，還有讓我知道了很多我不知道的東西。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以參訪光泉

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。		✓			
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	吳炳成	學號	314127
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司 / 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工食品	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

在三鷹食品公司，看到了玻璃纖維的發酵槽，及廣闊的溫室，導覽人員也帶領我們了解黃豆與黑豆所製成品有何不同，告訴我們製麵時的溫度控制，以及洗麵、悶麵、和發酵，及最後擠壓而得的全蛋麵，所有的作業流程。傾聽導覽人員詳細的說明，的確讓我受益良多。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次參訪的公司有三鷹食品公司，以及百家珍食品公司，但我比較印象深刻的是三鷹食品公司，導覽人員利用活潑的方式，流暢的對我們解說他們的所有製造過程，帶我們從蒸煮黑豆開始，到最後擠壓出全蛋麵為止。詳細的解說，並回答同學們即老師的疑問，也從中聽到許多上課時老師傳授的知識，不過更多的是對這產業的或未來去工作時的辦事能力，對不認同的事情起疑，並且運用知識來證明這件事錯誤的地方，雖然那不一定完全聽取導覽人員口中說出的，但我對這過程的印象，恐怕會一直影響著我之後的人生吧！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

除了對參觀百家珍有些許失望以外，其它事項均滿足。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	食品加工 二單	姓名	溫展誦	學號	314128
參訪日期	105 年 06 月 13 日	參訪公司/展覽	三鷹食品、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡嘉利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

大量製作設備 *from example:*
 黑龍隆油 1. 蒸蛋器 2. 製麵室 3. 冰麵器 4. 日曬場
 百家珍 1. 發酵桶 2. 板式加熱器 3. 瓦頂糖 4. 包裝機

以上這些設備已經與早期的機械或人工
 是天壤之別，現代化的設備可使產品之品質較穩定
 且省時又省人力可將整條生產線所成之產品大減價

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

參觀黑龍隆油時，他們不斷的創新、突破，將傳統製造膏乾(不易清洗、易破碎)，經過多種材質試驗，204、306 鋼鐵、塑膠、玻璃、鐵罐...等等，最終以玻璃罐最佳，一開始雖受國產執疑，但還是成功製成優良的醬油而且又打造了一個設備單層的溫室。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可多排幾個食品加工廠，增加視野！！

不過三鷹食品、百家珍食品公司

對我們參訪過程真的是

十分友好喔～～

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	施素山	學號	314130
參訪日期	100年6月13日	參訪公司/展覽	三磨乳公司, 白雲珍露		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利, 陳雅慧, 李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察) 三鷹食品 → 黑龍醬油：1. 大量製作設備，2. 醬油製作過程：(1) 其他製作食品(如：麵食、醬油)：和已聯誼廠將原料送至，他們的大車風扇長隊的，還有如向豐盛里另，成為豆餅。	參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上) 今天的校外參訪去了黑龍醬油和百家珍的醋製作過程，黑龍醬油的原料跟我們的學技術的下一樣，黑龍的醬油是用大豆做的，上面還放一層粗鹽為了防腐縮空氣，(學技術的醬油是用黃豆加小麥製成)黑龍完全不一樣，因為它們是大豆製作，有超多用的醬油，百家珍的醋不但可以煮到完全熟的製作過程，醋是怎樣製作的，我都人許多計劃知道，大的過程希望下次可以在世上。
建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項) 希望下次參訪可以安排去黑龍醬油和百家珍，因為他們是則向我們介紹，其中也製成。	

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	☒	☐	☐	☐	☐
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	☒	☐	☐	☐	☐
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	☒	☐	☐	☐	☐
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	☒	☐	☐	☐	☐
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	☒	☐	☐	☐	☐
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	☐	☒	☐	☐	☐
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	☒	☐	☐	☐	☐
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	☒	☐	☐	☐	☐
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	☐	☒	☐	☐	☐
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	☒	☐	☐	☐	☐
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	☒	☐	☐	☐	☐
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	☒	☐	☐	☐	☐
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	☒	☐	☐	☐	☐
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	☒	☐	☐	☐	☐
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	☒	☐	☐	☐	☐

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加 = 甲	姓名	洪景祥	學號	314131
參訪日期	105年1月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 三鷹食品 → 黑龍醬油
1. 大量製作設備、
2. 日曬場、
3. 機械化設備、

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

我們今天去參訪了黑龍醬油和百家珍食品公司，百聞不如一見，老師說的沒錯，那些在課本上學到的知識，今天親眼見識到了，黑龍醬油的日曬場好壯觀，一缸一缸滿滿的黑豆，在那我們問了好多問題，那位負責導覽的大哥哥每一題都詳細的幫我們解答，真的好厲害。百家珍食品公司很熱情的歡迎我們，一去有吃又有喝，幫我們參觀時認真介紹每個流程，回去的時候還送每人一瓶水果醋，今天帶著知識、紀念品滿載而歸~

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

今天去的兩個地方都是和發酵有關的，所以希望可以是兩個類型比較不一樣的。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	中二甲	姓名	張仁昱	學號	314132
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	劉惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

黑龍醬油：大量製作設備 (1) 製麴室 (2) 悶麴室 (3) 洗豆機器

百家珍：板式交換器
(殺菌)

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

這次去了三鷹食品公司參觀黑龍醬油，這次的參觀讓我知道了量產是怎麼做的，還有讓我知道了以前跟現在的製作方法都不同，不管是材料、裝置、人力，都有大大的不同，以前都是用陶瓷的桶子來發酵，現在都是用陶瓷玻璃纖維組的桶子來發酵，而且效果都比以前用的陶瓷桶子來的好，今天還有參觀豆麥醬油，有兩種醬油的味道有很大的差別，醬油有濃濃的黑豆味，而豆麥醬油有濃濃的酒味。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望百家珍的介紹可以再詳細一點，製作過程可以在介紹時細一點，因為去百家珍只知道板式交換器而已。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	<u>蔡惠利</u>	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	許昭偉	學號	314134
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

百家珍食品公司，看到了板式加熱交換器，還有發酵槽，另外還有自動充填、包裝的機器，是一間釀造醋的工廠，一開始先以投影機做公司簡介，還有哪些產品，後來實際參觀，從一開始的發酵，到後來的充填、包裝，都讓我們看到了大量製作設備，而且現在也已經是機械化製作了！！

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少100字以上)

這次參訪了黑龍醬油，我們看到原來原料的不同，作法也有相當的差異性，譬如說黃豆、黑豆原料就不同，而且黑豆要經過曝曬，而且黑豆是屬於靜置發酵，所以不用像黃豆一樣需要去攪拌，如果黑豆很黑的話，可能是雜菌多又或者是發酵時間久，表面如果有黃色的是酪胺酸結晶，然後黑豆都是用粗鹽，而且現在不用陶缸了，因為不易清洗，所以改用玻璃纖維製的缸，這次真的讓我們收穫不少，而且其實味道也是有差的，另外台灣是沒有粗鹽的，大部分都是從澳洲進口的，所以臺灣又有細鹽，沒有粗鹽。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望下次可以去冷凍食品工廠，或者是電宰屠宰場。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。			✓		
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。		✓			
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。	✓				
10	我認為此次參訪有助於未來就業。	✓				
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	-----	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	陳景雲	學號	314135
參訪日期	109年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、白家珍公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅雲、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 黑龍醬油：大量原料設備 → 洗豆 → 浸豆 → 煮煮 → 冷卻 → 製麴 → 翻麴 → 翻麴 → 洗麴 → 悶麴 → 下缸 → 日曝 120天 → 压榨 → 過濾 → 調魚 → 成品，缸內的壁內有白色的物體即為昆膜酶田。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

今天去參訪三鷹公司時，有一位負責帶我們參觀跟說明的哥哥，一開始進入去機械設備覺得很新奇一樣，有很多不同的製作，有煮魚、悶魚、雙龍、清洗等，然後暫正去看日曝場，一打開鐵門，看到了幾一百多個的缸，覺得蠻壯觀的，缸內都滿滿的黑豆，一股香味道，哥哥幫我們說明，而說明的很詳細，而超過30分鐘，同學們問了很多問題，哥哥還是幫我們了說明，覺得他人很有耐心的！然後這公司好心的送我們每個人一個醬油，真的超感激！最後去白家珍公司，他們提供了一箱水果醋，跟餅乾，真的超開心。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以去參訪很多不同類型的設備的，

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。			✓		
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。			✓		
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。			✓		
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。		✓			
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。		✓			
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。		✓			

授課老師簽章：	蔡惠利	實習組長簽章：	
---------	-----	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	楊智元	學號	314136
參訪日期	105年6月13日		參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品館	
課程名稱	食品加工實習		帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環	

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹食品

1. 大量製作設備、
2. 蔘油和醬油的差別、
3. 養麵室的溫控、
4. 說明用陶缸和玻璃纖維的差別、

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

在三鷹食品公司學到不少知識，他們從原料的進口、養麵、醱造... 在每個地方都規格，盡量將品質固定，例如天氣不穩定、氣溫沒有辦法控制，他們就自己打造一個可以自己控制溫度的環境，不論是在養麵的時候或是在溫室時都一樣。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。			✓		
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。	✓				
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	<u>蔡惠利</u>	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	葉忠忠	學號	314137
參訪日期	105年06月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品公司、百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅雲、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

三鷹：講解人員有帶我們到他們的黑豆蔘油的醱酵室、製麵室。而且規模也都非常大量，溫度、濕度也都控制在一定的標準。而且很多製作過程都已經變成全自動機械化。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 字以上)

今天到黑龍蔘油時，聽講解人員說他們一路走來有很多的改變。也受過很多的質疑，但他們也是——的將這些質疑解決甚至反駁，他還說了：「今天有人質疑你的東西，你不一定要去改變，而是換你提出質疑。」講解人員不只帶我認識蔘油，也帶給我人生一個不同的視野。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望下一次可以參觀酒類的工廠。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。		✓			
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。		✓			
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。		✓			
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。		✓			
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。			✓		
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	<u>蔡惠利</u>	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	趙士勛	學號	314138
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹食品·百家珍食品		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡忠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

1. 三鷹食品 → 黑龍醬油
 1. 大量製作設備
 2. 黑豆醬油、黃豆醬油之差異
 3. 日曝場
 4. 溫控製糊
2. 百家珍 → 板式熱交換
 1. 包裝
 2. 充填
 3. 果醋製造

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少， 字以上)

在參訪黑龍醬油後我了解到他們使用玻璃纖維材質來製造醬油的目的，因其較好清洗、避免交互污染，及充分了解黑豆醬油及黃豆醬油的差異、蔭油及醬油的不一樣，使我收益良多。

在參訪百家珍的果醋的製造後，我了解百家珍的歷史及其製造的產品有哪些種類，從裝罐、殺菌、封口、封蓋、米糊、裝箱、一線製程，及照光檢驗雜質等...

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

1. 在參觀了食醋及醬油的製程，下次我希望可至水產製品的工廠參觀，以和充分了解其保存的方式及其製程。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。		✓			
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。		✓			
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。			✓		
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。		✓			
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。			✓		
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。			✓		
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。			✓		
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。		✓			
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。		✓			
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：	<u>蔡惠利</u>	實習組長簽章：	
---------	------------	---------	--

國立員林農工學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二甲	姓名	賴彥穎	學號	314139
參訪日期	105年6月13日	參訪公司/展覽	三鷹公司 - 百家珍食品公司		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、陳雅芸、李玉環		

1. 職場體驗學習心得

參訪內容：(對參訪單位所提供的資源、協助、說明及課程內容等，提出你的觀察)

看到現代科技下進步的釀造業，原本都是人力比較多的釀造業，現在大部分改用機器取代人力，還有一些器具也改用一些更方便的樣式和材質，讓我們更了解這項產業的改變和進步，更加省人力。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 100 字以上)

這次參訪讓我們看到這些釀造業的機器設備，在科技進步下機器取代人力變的很省人力，如此就能大量製造，而且還有看到百家珍的醋的流水線。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望下次能去參觀飲料食品公司。

2. 參訪活動問卷調查

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

序	問 卷 項 目	很 同 意	同 意	無 意 見	不 同 意	很 不 同 意
1	我認為參訪的公司/展覽很符合學校課程內容。	✓				
2	此次參訪可以增進所對應學校課程的專業知識。	✓				
3	此次參訪可以使我得知研修此課程，未來可從事的就業方向。	✓				
4	此次參訪可以使我了解此產業的作業/運作流程。	✓				
5	此次參訪可以激發我對此產業的學習與興趣。	✓				
6	透過此次參訪，促使我思考未來的職涯方向。	✓				
7	我認為參訪單位提供的簡報或導覽，讓我對此產業有更深入的了解。	✓				
8	我認為此參訪吸收到許多新知與提高專業知識水準，讓我感到不虛此行。	✓				
9	我認為此參訪就像郊遊一樣，很好玩。		✓			
10	我認為此次參訪有助於未來就業。		✓			
11	我認為這次參訪活動同學的學習態度非常值得肯定。		✓			
12	整體來說，我對本次參訪感到滿意。	✓				
13	我覺得應該要有多次職場參訪之活動。	✓				
14	我認為參訪單位很歡迎同學們的參訪。	✓				
15	如果再辦類似職場參訪活動，我會很想要再參加。	✓				

授課老師簽章：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	--