

105 學年度第 二 學期校外教學心得 6

班級： 加二乙

時間： 106 年 4 月 14 日

地點： 黑龍醬油

帶隊老師： 程蕙莉. 蔡惠利

國立員林農工校外教學實習活動報告表

參 訪 主 題	食品加工實習校外教學實習
參 訪 日 期	106 年 4 月 14 日
參 訪 地 點	嘉義黑龍醬油
參 訪 班 級	食品加工科二年級乙班
活動成果簡述	1. 清楚的了解民生必需品醬油的加工過程。 2. 更了解加工製造業的工作內容。
參訪照片	
	
說明:醬油儲存槽的內部樣子。	說明: 醬油壓榨區(較少使用的機種)。



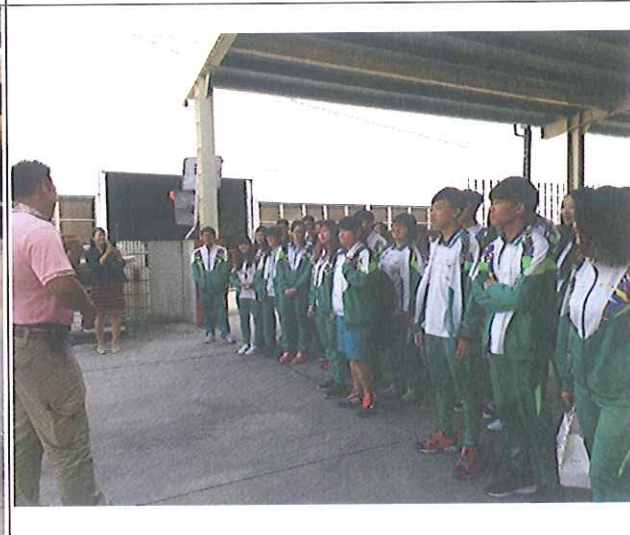
說明:醬油的處存槽。



說明:醬油成品包裝與自由提問。



說明:麴菌與黑豆混勻的機器。



說明:解說醬油與陰油的差別。



說明:使用機器達到控制溫度並可控制產量。



說明:黑豆經製麴的過程。

照片至少六至八張，並請加註照片內容說明。

報告書電子檔，請一併寄送至 yl610@ylvs.chc.edu.tw 存查及展示在實習處網站，謝謝。

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	江惠欣	學號	414201
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

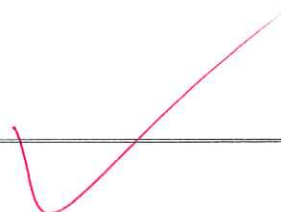
這次參訪的是黑龍醬油，我們去參觀醬油的整個製做流程，還有在每一個不同的過程有的是機器去操作有的是是一些步驟需要人工去用的，在每一個步驟都需要是一樣的，不然這樣做出來的味道會不一樣。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

參訪完後覺得要做完一個醬油一點也不簡單，從黑豆的處理一直到用菌種讓長菌的溫度都要控制的很好，它的溫度不能太高如果太高裡面有一個機器能夠吹風讓豆子的溫度可以降到適合它們生長的，現在他們慢慢的走向標準製作流程，裡面的醬油是日曝120天走進去溫度非常的高，放著一缸一缸的醬油滿滿的醬油香味，每種醬油的製作過程都不太一樣還有它的原料也是用不同的豆有的是有加入小麥做出來的味道口感也不同。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

時間有點趕



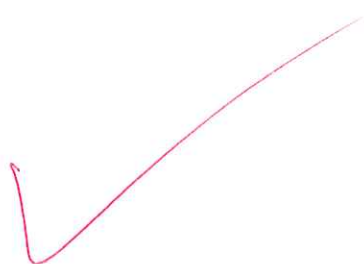
加=乙 江惠欣

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：	
---------	---	---------	---



國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加 = 乙	姓名	吳榮嫻	學號	414203
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

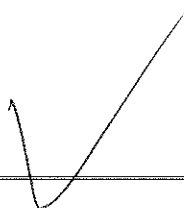
到黑龍醬油廠後，先去看了如何製麵，才知道原來做醬油的機器原本都不是用來做醬油的，而麵菌怕熱得在40℃以下，還得把它放於輸送帶上冷卻。而為什麼不用糖發酵而用塩，則是因為在以前塩比糖容易取得，而防腐的功效也很好。也看到醬油依種類區分成好多種，成分也有些不同，而應用在食品上也有不同。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

來到黑龍醬油的工廠，導覽員很用心且認真的為我們詳細的解說，從一開始的如何製麵到最後的包裝成品，每個細節都不放過。一有疑問的地方也能馬上提問馬上得到答案，讓我更加了解醬油的製造流程，與其中所遇到的難題，和如何解決的方法。也藉由此次的參訪吸收到很多專業知識。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

時間太短

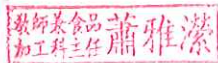


2. 參訪活動問卷調查

加 = 乙 3 只 只 只 只 只

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	吳滿珠	學號	414204
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

一走進黑龍醬油的工廠，就聞到淡淡的醬油味，帶我們走進麴室的發酵，說明每一個機械是如何運用，要注意哪些事情，例如：黑豆的浸泡時間、洗麴的時間、曝曬的溫度……都講解的非常仔細，是如何從手工到標準流程的歷程，這些歷程都有很多故事的由來，蔭油和醬油的差別，原料的不同，製作的手法也不同，了解很多問題的差異性。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

黑豆浸泡的時間，冬天和夏天不一樣，而蒸熟黑豆的釜為NK釜，黑豆蒸熟完便要降溫就利用輸送帶抽風的原理，加入麴種混合是利用洋芋片加入調料的式來讓麴和黑豆充分混和，放入麴室發酵，發酵的溫度不可超過40℃，避免壞菌的生長，控制適當的溫度能長的更好，洗麴的時間約為2分鐘，再進入桑拿室使酵素排出體外，就可以進入玻璃纖維桶，從陶缸改進，因為陶缸體積大，重量也比較重，日曬120天，堅持溫度的管控，溫度太高利用抽風對流的原理，來降溫，每一個環節都仔細的講解其中的原理及過程，對蔭油又有更多的了解。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

時間上很緊湊



吳滿珠

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：

教師兼食品
加工科主任 蕭雅潔

實習組長簽章：

教師兼
實習組長 謝素芬

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班 級	加二乙	姓 名	汪億晴	學 號	414206
參訪日期	106年 4月 14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

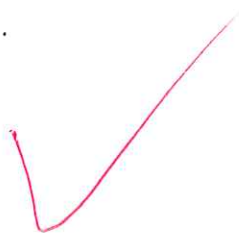
進到醬油工廠後，先去參觀他們的製麴室，再去看他們的酒釀室，然後壓榨、包裝等一系列醬油釀造的流程方法。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

了解到原來製麴不是那麼簡單的事情，需要隨時注意溫度的高低，定時翻麴避免發霉壞掉，還有釀造時須控制每一粒黑豆都有浸泡到鹽水裡，調整鹽巴的用量等等，這些都不一定可以在課本上上到的。而且講解的人很厲害，講解的很仔細，我們想不到的想不到的都講，連我們組準備好的題目都還沒來得及問，他都告訴我們了，原來醬油壓榨完的豆渣大多都是餵給豬吃的！這次的參訪讓我受益匪淺。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

參觀的時間可以再長一點。



2. 參訪活動問卷調查

カニ乙

し

請對下列問題，於右側勾選最適當的選項：

汪億晴

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：

教師食品
加工科主任 蕭雅潔

實習組長簽章：

教師兼
實習組長 謝素芬

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加乙	姓名	林郁婷	學號	414207
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利 蕭雅潔		

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)

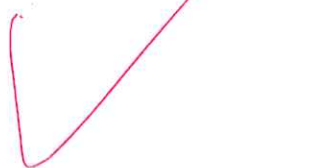
這次的參訪黑龍醬油工廠介紹很多不同種類的醬，也講解了黑龍醬油的製作，包括原料來源，製麴，翻麴等等，還有蔭油和醬油的差別。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

黑龍醬油的講解非常仔細，有任何的問題也都很熱情的回答，讓我們知道很多關於醬油的知識，豆子蒸煮是為了讓麴菌更好在豆內生長，為了控制氣溫，在麴室加了溫控設備，洗豆是為了洗掉根黴，還自製了溫室說明黃豆還有黑豆用來製作醬油差別，為什麼要加鹽水不加糖水，鹽塊要放豆子上，這次的參訪真的長了很多知識。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以參觀多一點地方



林郁婷

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加=乙	姓名	林采潔	學號	414208
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

工廠內很乾淨，經理的解說很詳細，很細心的解說我們的問題，讓我們仔細了解一家醬油工廠要如何運作，醬油的歷史文化，以及他們師傅如何用心照顧黑豆，不讓黑豆用機器製作，因為使用機器老師傅們認為這樣會讓黑豆受傷，所以工廠要符合老師傅不讓黑豆受傷，又要保持SOP流程，花了許多時間研究，找合適的機器。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

收穫非常多，經理仔細的介紹，讓我們了解醬油工廠運作需要哪些努力，還有工廠內所有的機器，並不是一開始就是使用在醬油製造上，所以這個例子讓我了解到能維持SOP流程，也是花費了許多心血，還有好市多如何利用一隻烤雞來創造商機，這都是實質的收穫。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次活動安排的很好，只是少了些時間多參訪不一樣的工廠。

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：



實習組長簽章：



國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	邱昱臻	學號	414209
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔 蔡惠利		

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)

這次學習更了解醬油的製作過程，從原料開始是從美國進口來的黑豆，因為台灣的產量太少，而大陸的價格並不穩定，加入麴種的機器是延用芋片灑粉的功能，然後菌種會和澱粉或小麥一起拌入，並在麴室放8天，鹽滷下缸的部份，也讓我們進去體驗發酵時的溫度，而且很用心的回答大家的問題。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少XX字以上)

這次得知的製作方法有些和課本上不同，作醬油並沒有專門設計的機器，像是在壓榨的是用來壓泥土和水雖然沒辦法壓的很乾，但不能壓出豆子的50%會把油脂一起擠出，我們也問了水洗豆子的水是否能在利用？雖然水裡面含有蛋白質但還是把它排掉，壓榨過後的醬油渣會拿去餵動物吃，保存醬油可能會加入酒精但醬油會熱熱的汽爆易讓酒精蒸發，收穫真的很多，謝謝這次為我們講解的及帶隊老師們。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

行程很不錯

加 = 乙 414209 邱昱臻

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	阮喬綺	學號	414210
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

導覽員熱心的介紹講解，並且給了我們許多的問題，讓我們思考。

最讓最印象深刻的就是在麥^裡室，體驗馬^裡裡面的溫度，還有淡淡的醬油香飄來，使我難以忘懷。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

在這次參訪中，讓我更了解醬油的製作過程，以前只是在課本上學，並沒有深刻的體會，這次的參訪可說是收穫滿滿。

我學到了許多關於醬油的知識，例如：麥愈多，醬油顏色愈淺，反之，豆愈多，醬油顏色愈深；還有有種黑豆的國家，分別為美國、大陸、台灣，黑龍醬油所選的黑豆是美國，因為大陸的價格太不穩定，而台灣是因為生產量太低，價格也太高。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

時間太緊湊

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	洪珊宜	學號	414211
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、蕭雅潔		

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)

有許多機器原本不是用來製作醬油，但經過改良後，卻變成製作醬油過程中不可或缺的，講師也說了許多在製作過程中需要注意的細節，例如：黑豆要蒸煮，先讓它軟化，這樣麴菌比較容易進去豆子裡；洗麴是為了讓表面不好的菌種沖洗掉；加鹽水的目的是為了抑制微生物的生長……，有許多要注意的地方講師也在講解過程中告訴我們，收穫滿滿～

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

可以學到許多課內沒有提到的知識，也看到許多設備是日常生活中很少看到的，我們也去體驗麴室、發酵的場所，每個步驟都有一定的溫度、時間，只要有一個小錯誤，可能品質就會有所改變，像麴室內溫度過高時，就會有電風扇讓溫度下降，這樣就可以避免火燒麴(40°C 會造成火燒麴)，我們也有看到翻麴的過程，翻麴是為了讓麴菌分布均勻，我們也有去看發酵室，裡面的溫度比麴室的溫度還高，加鹽水時，表面要蓋鹽因為是為了避免與空氣接觸……，每個步驟都有人員隨時檢查，所以收穫很多～

可以看得出來他們的用心

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

行程很好！

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加 = 乙	姓名	胡恩慈	學號	414212
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔 蔡惠利老師		

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)

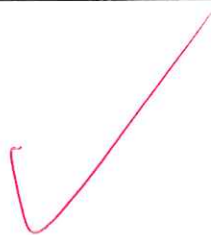
剛下車，就看到介紹員在門口處迎接我們，講解得很清楚。不管是在哪個步驟，都毫不藏私的告訴我們，也介紹了許多製造過程中的機器，經過他的介紹，我才知道原來，許多使用的機器，並非一開始就是用來生產醬油的，也看到大量製造醬油是如何製造的，和我本來想像的有所差別!!

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

藉由這次的校外參訪，我們深深了解到醬油和醬油之間的差異性，不僅使用的原物料不同，製造過程亦有許多不同之處，例如：製麴方式、製麴時間，像是黑豆翻麴後要洗麴，但是黃豆就不能洗麴，因為稠狀沒有辦法洗，黑豆是整顆豆子外皮完整，沒有受傷，所以可以洗，而洗麴的目的是為避免顏色深，有臭味，介紹員也告訴我們許多在製造過程中的注意事項，以及使用機器的原理，例如：麴菌怕熱，所以溫度要控制在40°C以下，撥平機將豆子撥平，使其發酵溫度不受豆子厚度影響，以及使用麴菌前需先將菌和牛糞混合均勻，再與黑豆拌勻。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

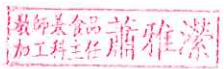
午餐吃的有點乾。



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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	徐伊萱	學號	414213
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔		

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)

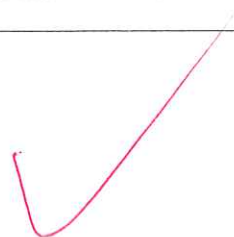
一進到工廠裡就聞到濃濃的味。導覽從黑豆蒸煮，三次黑豆，製麵，泡鹽水後再40°C以上的空間發酵，壓榨後的黑豆還配當豬的飼料，讓一顆小小的黑豆可以有那麼多用途。這次參訪在加工課上也更有幫助，記的更多知識。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少XX字以上)

在上學期第三次月考，考的醬油製作程序，我們只是背和寫。而他們是真的操作，也像我們導覽他們是如何製作，沒有隱藏的告訴我們。考試時背完寫完可能會忘掉一些流程，但經過導覽講解，更有記憶。進到製麵室，濕氣味很重，但這是菌喜歡的温度，泡鹽水後發酵那温度真的是熱啊，40°C以上的高温，真像大中午的站在太陽下，最後壓榨完當豬的飼料。這次的參訪真的對此產業有更多的了解。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以再這種參訪。



加乙徐伊慧 133

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	張晨玖	學號	414214
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

我覺得黑龍醬油提供了很詳細的解說，加上讓我們現場觀摩工廠的運作過程，所以我們對於真正的釀造過程和製作時需要注意的小細節更加了解，每講解完一個段落導覽員就會讓我們發問解答我們提出的問題。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

在學校上課時都只能靠著課本上的文字敘述和課本上附的圖像來想像釀造醬油的畫面，當天去到工廠後聞到豆子的香味和工廠機器運作的聲音就充滿了好奇心，集合完畢導覽員就帶著我們實際走了一遭，我們還有走進麴室裡體驗麴菌生長的溫度，也有觸摸麴室裡的黑豆，黑豆上佈滿了麴菌，摸起來毛毛的看起來綠綠的，不過導覽員跟我們說那個看起來白白絲狀的東西不是麴菌而是雜菌，我們也去到了曝曬醬油的溫室，溫度很高有一堆放醬油的桶子裝著生醬油，我們有沾了一口嚐嘗生醬油的味道，鹹鹹香香的，如果溫度過高的話溫室還會自動啟動風扇降溫。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

參訪時間短希望時間可以長一點。



加 = 2 14 張晨政

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加 乙	姓名	張 晨 暄	學號	414215
參訪日期	104 年 4 月 14 日	參訪公司/展覽	黑 龍 醬 油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭 雅 潔、蔡 惠 利		

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)

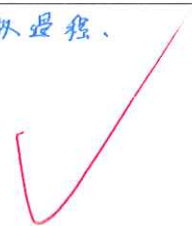
我發現他們製麵時間跟一般其他醬油的製麵時間不同，一般製麵時間為4日麵或3日麵，但他們製麵時間為7天，他們會製麵時間這麼久是因為為了讓麵菌能生長到豆子的裡面。
 他們在講解過程中，有問到為什麼下缸之後加鹽水，不能加糖，是因為鹽的滲透壓高，而且鹽比糖便宜，還耐鹽性酵母，更主要原因是鹽能防腐。
 在製麵時，他們有講解說，製麵溫度不能超過40℃，如果超過40℃，麵菌不會生長，其他菌菌開始生長，會變成納豆。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

這次去黑龍醬油參訪，在那從大豆到發酵到壓榨整個過程，都給我們看，也一一的講解。他們也有讓我們到製麵室裡看，也有讓我們摸摸看有在製麵時，豆子的溫度，也讓我們看洗麵機，也有打開麵室給我們看，也有看到它們如何翻麵，把豆子整平。到發酵室裡，它們有打開還在發酵的生醬油給我們看，也讓我們嘗嘗看它們的醬油。最後它還還有讓我們才聞豆麥醬油的味道。這次到黑龍醬油，在那學到了許多知識，讓我更了解醬油的製造過程，製麵要怎麼用，要如何把生產出來的產品，味道都一樣，也要把製麵時間都同一，在那他們都有一一講解給我們聽，讓我學到了不少的知識。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我覺得這次安排很好，在那能了解到醬油用製做過程，不過這次沒有看到包裝的整個流程有點可惜。



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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	許安承	學號	414216
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

參訪單位很用心的準備資源，講解，給予題目讓我們思考，也讓我們勇於發問，幫我們解決疑問，讓我們感受到參訪單位也很誠心誠意的歡迎我們參觀

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

經過這次參觀，讓我更了解醬油製造的流程，也在雙方的提問中，得到更詳細的細節、知識，一瓶醬油，也是經過許多複雜的工法，才能製造完成的，只要一步做錯，就可能無法做出香、醇、釀的好醬油

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

參觀時間稍緊湊



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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	黃 如 欣	學號	44218
參訪日期	106年 4月 14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅菱、蔡惠利		

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)

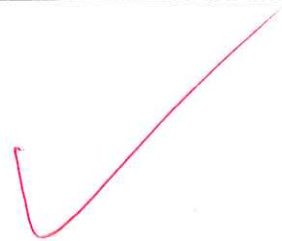
首先，導遊跟我們介紹只要食品名稱有「釀」字的，都是黑豆製成的。為什麼黑豆醬油要叫古早味醬油呢？A：因台灣在鄭成功時期引進黑豆，而醬油類在3~4%最會生長，釀製的目的為讓水氣上升，降溫，若原料為豚脂土豆，小麥則不用洗類的動作，且作法、價格都比黑豆還要簡單、便宜，但風味卻也完全不一樣。大豆、小麥味道較酒精發醇味，而醬油在發醇的，鹽水的量需自行增減(16~11.5%)，加入鹽水會產生浮力，上層會產生一層白膜，總厚需控制3~4%，此為正常現象。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少XX字以上)

這次去黑龍醬油，收穫滿滿，学到了不少有關醬油的知識，並且懂得如何去選合適、天然的醬油，不要盡用牌子，價格判定其品質，更要明白其原料、作法，且導遊把每個細節講得非常清楚，並且依依的回答我們所提的疑問，例如：黑豆的來源從哪裡來的？A：美國，為何不用台灣黑豆，是因為黑豆價格十分不穩定。這次真的很開心來到黑龍醬油，謝謝導遊清楚的講解及帶隊老師的辛勞。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

流程太趕，講解速度太快。



加 = 7 .18. 4 12

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	謝婷茜	學號	414221
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

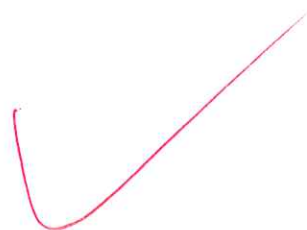
參訪到工廠的內部，包括洗麴、種麴、混合、麴室、日曝室，詳細的介紹蔭油的製作流程，並帶領我們一一去實際看，摸，讓我們了解到內部的流程是需要注重很多小細節，很多流程的溫度都必須控制在一定。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

這次的參訪，從我們一下車後老闆就在門口等候著我們，大家都很認真的聽著老闆的介紹，他說了麴的生長跟溫度的關係是很密切不可忽略的，還有在機器與人工中做出來的醬油品質的差別跟進麴室發酵，溫度要控管在40℃↓，否則會被其它菌占領豆子而發酵成鹹豆，老闆也說很多機器原本都不是用來做醬油的，是經過自己發現才用來製作加工的。很多細節一不注意就會做出不好的醬油，要經過每一個環節的用心，才能做出又香又醇的醬油。學習到很多課本上沒教的東西，讓我更懂了醬油的製作，這次的參訪很充實很棒！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

時間上蠻緊湊的。



加二乙 > 謝婷茜

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：

教師兼食品
加工科主任 蕭雅潔

實習組長簽章：

教師兼實習
組長 謝素芬

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	謝雅汝	學號	414222
參訪日期	106年 4月 14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

一進去，導覽員就帶我們去他們的蔭油生產線參觀，在那裡我們看到了很大台的煮豆機、運送帶、洗麴機、混麴機、麴室、蒸氣室、翻麴機、日曝室、堆麴車。運送帶是利用抽風將豆子的熱氣帶走；混麴機是將經過炒焙後磨碎的小麥與麴菌混合再灑在豆子上；麴室的溫度要保持在 40°C 以下，不然會燒麴；利用洗麴機洗麴，避免顏色過深；利用翻麴機翻麴降低水氣。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

這次的參訪讓我學習到一些醬油的相關知識，例如：以前的老師傅測溫度是利用手反自身經驗判定，而現在是利用機器控制溫度；以前老師傅認為麴長的菌愈多就愈好，而現在是利用控制溫度使想要的菌留下，去除不要的菌；利用抽風不止可以將外部弄涼連內部也可以；利用洗麴機將麴洗一洗，避免顏色過深；利用翻麴機翻麴降低水氣；混麴之前將麴菌先和炒焙過磨碎的小麥混合再和豆子混合(因為麴菌太小)；堅持日曝120天，所以用了一個溫室(因為每天天氣都不一樣)。經過這次的參訪讓我收穫滿滿，希望還有下一次。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

午餐吃的很趕，希望可以長一點



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：

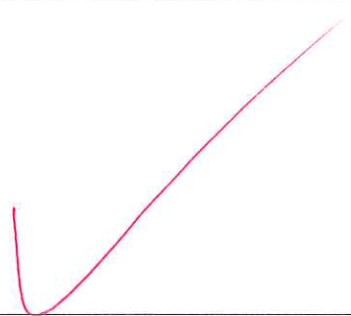


國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	尤禎賢	學號	414224
參訪日期	106年4月19日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔, 蔡惠利		

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)
參訪黑龍醬油這間工廠，覺得導覽人員導覽的很認真，詳細的解說有關醬油的製造流程，醬油做出來能有好的品質，能夠取的一樣的好吃，又不會腐壞，在幾度的溫度下能夠讓麴菌能夠長的更好，讓醬油更香醇。
參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)
收穫到做醬油有哪些要注意的，不能讓麴菌燒麴，麴菌在37, 38度能讓麴菌生長的更好，洗麴的目的是洗掉一些雜菌，還要維持標準作業流程讓所有醬油做出來都能一樣好吃。工廠內有些機器原本也不是做醬油的但功能是做醬油能用的，就把它買下來使用，醬油要日曝10天的熟成。
建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)
時間能夠長一點，參訪久一點。



加 = 乙 29 尤復賢

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	王柏恩	學號	414225
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

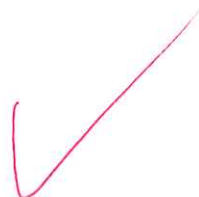
黑龍醬油工廠那邊的設備非常完善，而且沒有添加什麼化學的原料，都是選擇最天然的，而且工廠環境也很有衛生，而且黑龍醬油自己也研發了許多設備。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

這次去的黑龍醬油工廠，雖然這個品牌是第一次聽到，但是經過導覽人員非常非常辛苦且細心的解說整個醬油的製造過程，讓我充分瞭解了黑龍醬油是一個很棒的品牌，產品非常的天然，而且敢讓外人參觀自己的工廠，代表絕對是個品質保證，沒有秘密的一個品牌。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

參訪時間希望能久一點，地點也能多一點



加二乙 25

王柏恩

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：



國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	李柏廷	學號	414 226
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

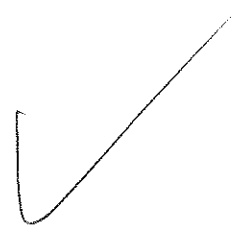
讓我瞭解黑豆製的醬油和黃豆製的差別，價格、製作方法、發酵、味道、口感，兩者差異性是很大的。也明白工廠內的機器不一定是發明針對醬油的，很多都是從其它產業改良後使用，工作上不能不知道變通。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

本次參訪讓我知道出社會後，在學校讀的書不一定都用的到，但是如果沒有讀就完全沒辦法跨進這個領域。也明白工作上使用的工具原本的用途不一定就是要做醬油的，很多都是從其它產業找到適合的機器加以改良後再使用。明白如果要讓客人吃的安心又健康就要用心，有良心、真材實料，就算價格高，回購率也會是高的。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

參訪盡量安排整天，半天行程太少又太趕。



加 = 2 李柏延 26

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	邱敬恩	學號	414228
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、李惠利		

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)

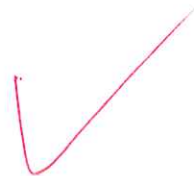
特別請了一位導覽員出來為我們詳細的解說有關醬油的製作方法及流程，內容不只充分完全問的問題也是有問必答，也讓我們可以親自摸麵，嘗醬油的味道，讓我們能更加深入了解這次的醬油參訪。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

讓我清楚的了解到醬油的完整流程，像是在一開始時需先蒸豆子，之後要放入一個圓筒內將麵灑入混合均勻，而且不能讓豆子刮傷，他們也會準備每個規格大小都一致的鐵盤將這些麵菌放上並進行鋪平，指讓它們的量一樣，品質才會都相同，我覺得最為困難的就是當麵菌無法在所需環境下生長時就會停止生長，所以必需製造一個最適合的環境下使它們生長，不論是溫度還是濕度每個環節都要注重，這也是我最佩服的地方，想要做出一瓶品質優良的醬油，這些辛苦的過程可以說是必須的。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

雖然這次是因為有些因素而減少參訪時間，不過還是希望下次能夠有完整一天的參訪時間



國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	邱冠達	學號	414121
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔 蔡惠利		

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)

這次參觀位於嘉義縣民雄鄉的黑龍醬油廠，那間工廠是不開放參觀，而他讓我們完整的從製麴→下缸→熟成120天的過程，在那邊瞭解到原來醬油是用脫脂大豆，蔭油則是用黑豆，而醬油製麴時間短，蔭油製麴時間長，醬油不用洗麴，而蔭油要洗麴。而洗麴是為了洗掉黑豆上的根黴菌，雖然根黴菌也是醱造醬油的一種，但有了根黴菌，醱造後的醬色會偏深。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

可以參觀一般醬油廠，無法參觀的主要生產工廠，這個機會是非常難得的，雖然說傳統手工醱造聽起來很健康，天然，但是有時候用機器去控管發酵溫度、時間與翻麴全用麴的動作，會比人工去做還要來得好，以前無法管控的發酵溫度，半夜還要起床翻麴，而現在只要電腦設定溫度，太高太低都會有應對的標準流程，讓我見識到現在人工科技的進步與傳統手工藝的結合。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

沒有



加 = 乙 邱冠逢

29

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：

教師長食品
加工科主任 蕭雅潔

實習組長簽章：

教師長
實習組長 謝素芬

邱敬恩 28號

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	力02乙	姓名	邱靖霖	學號	414229
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔, 蔡嘉利		

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)

參觀醬油及硬油的製成，從選豆到清洗，煮熟到製麴，最後的發酵、日晒、壓榨到成品，他都有說明，而且從中也了解到很多教科書上沒有教到的事物，例如：他們使用的工具未必是專門為了製做醬油而生產的，大部分都是自己感覺上可行，而拿來使用的。這讓我了解到，知識不能只有教科書上的，要多去觀察。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

此次的參觀讓我對醬油、硬油等食品更加了解了許多，他們醬油的製做有完整的 SOP (標準作業流程)，從中我們看到了麴的製成，醬油發酵，壓榨以及成品，想到還沒來這裡之前完全沒有辦法想像醬油的製作過程是什麼樣子，看到之後就了解了，雖然我之前稍微想像了一下，但是看到之後還是差了十萬八千里啊~，而且我還了解到了內部的機器不一定是為了醬油而製的，而是由他們自己發攪然後拿來使用的，看來就算自己是做醬油的，對其他事物多少也要了解一點呢！此次行程真的收穫良多，希望有機會能再來看看。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望行程是整天而不是半天

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：

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二 2	姓名	許仁淳	學號	414230
參訪日期	107 年 4 月 14 日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

醬油的故事、來源、如何製做醬油、醬油的發酵、原料市場的價格
為何要清洗、蒸煮黑豆的目的、翻麴的目的

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

我覺得這次校外參訪收穫很豐富，不用只是死看書的了解醬油的知識，參訪的導覽是活的，讓我們更加的吸收，醬油製做要先蒸煮並冷卻目的是讓菌種好吸收，清洗是為了把黴菌洗去，在依機器鋪平發酵三、四日後要翻麴在鋪平發酵，如果中途 Temp 上升要開空調降溫，發酵完要入缸為何要用鹽因為便宜，如果夏天溫度過高要開抽風機降溫，再來就過濾去除雜物，進行△調味成品。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

可以讓購買時間長一點，去多一點不同工廠的參訪，參訪盡量整天半天回校多少
魯



2. 參訪活動問卷調查

加2
30
高年級 謝素芬

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班 級	加工 - 乙	姓 名	許正育	學 號	414231
參訪日期	106年 4月 14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)
他們介紹的東西，都是以他們內部最有聲望的黑豆蔭油，他們堅持日曝120天，雖然人們抵不了天災，但他們卻想到幫醬油蓋出一間可以控制和日曝一樣溫度的溫室日曝場，要能抵掉天災且等溫這種想法，不會因為下雨而減少幾天曝曬而是想到用這樣的方式去中和它。
參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)
這次參訪讓我明白，原來平常所看到的醬油，它們的處理方式和生長過程與環境，雖然有時候並不會去思考，它們是如何製成和如何發酵，製作它們的過程，耗費掉的不只是人力，更耗費時間，花了這麼多心思，只是想做出高品質，使得消費者很安心，越高品質，就越有保證，即使成本、人力、時間一直不斷增加，但黑龍醬油還是堅持使用原物料，他們也會去篩選哪個國家品質有保帳且不會使原物料斷供應，這是身為一個工廠經營者來說，是最周到的思考。

建 議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

時間緊湊
沒有充足時間吸收



2. 參訪活動問卷調查

加=乙
引 許正育

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加乙	姓名	許正鈺	學號	414232
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔, 廖惠利		

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)

參觀醬油的製造流程，從介紹所選用的黑豆原料到如何將黑豆的價值發揮至最佳，使用的麴種和抑制發酵的因子，甚至到主要的日曝120天熟成，再來製做成味道醇厚的生醬油。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少XX字以上)

這次參訪讓我了解到醬油的製造流程，從黑豆是從美國進口，蒸豆時要用NK式的蒸豆機，麴室若偵測到黑豆溫度過高，就會開始抽風，到了日曝時要用鹽水盪過黑豆，也了解到了一般醬油的味道與黑豆醬油的味道差異。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

每次出去的工廠應該去兩間不同但做同樣產品的工廠，讓學生能夠做比較。

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加工 乙	姓名	黃 政 豪	學號	414233
參訪日期	106年 4月 14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔, 蔡惠利		

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)

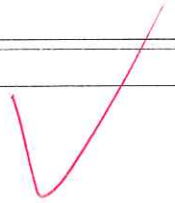
醬油製作和材料的專函。他會介紹很多器材、做醬油的豆子，許多地方等，認識醬油、顏色、味道、口感、外觀，也會有介紹醬油發酵溫度、醬油是怎麼釀的溫度，工作分別不一樣的工作。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

這次參訪還不錯，介紹許多醬油的介紹流程、專等... 讓我認識很多的東西，現做的醬油我覺得跟包裝醬油不一樣，是有的臭，有的香，器材覺得要做醬油的機器很大，外面都沒有機器用紅的，現在機器很新，製成会比较快，看醬油發酵的桶、溫度超級悶熱，打開後外面都是覆蓋白色的晶體狀，他把中間挖出來，裡面都是豆子，還有生醬油，也有沾一筆小指鮮膏，吃起來有香，都忘記了口感，味道有桌像醬油，好之後帶我們去看醬油壓榨的地方，還有地方快二樓的大桶子，裡面都是不同的醬油，也有給我們聞聞味道，聞起來有通的味道，很讓我聞不停的味道，好之後就介紹殺菌、包裝的專函等等，也表別的地方醬油店、讓我們買醬油，就因學校去，也是不錯去醬油工廠參觀的一天。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我沒意見、都很不錯的行程。



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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	楊政瑋	學號	414234
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡燕利老師		

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)

黑龍醬油工廠裡的設備都非常乾淨且衛生，在這次的校外參訪中黑龍醬油工廠的導覽員為我們解說的很清楚，有問必答。工廠裡的設備很多其實本來的用途不是做醬油用的，例如他們的壓榨機，原本是處理廢水中固形物與木的，他們加以改良成食品級的壓榨機，來把醬油中的生醬油及黑豆分離。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

經過了這次參訪黑龍醬油工廠，使我更了解了此產業的運作流程及商業的一些成本考量，課本上的東西跟真正工廠的製做流程都有些較大的出入，課本上加麵是直接撒在黑豆上混勻，而導覽員說這麼做會有拌不均的情況，所以他們是將麵加在炒焙、磨碎後的小麥中，這樣一來就不會有拌不均的狀況產生了。導覽員還教我們除了價格以外，要如何分別化學醬油及一般醬油的方法，很簡單的，只要聞味道就知道了，化學醬油會有一種酒精味，不太好聞，一般醬油則有豆香，用此方法可以很輕易的分辨真假醬油！

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

想透過更多的校外參訪活動來補充課本不會教你的東西，更加了解各種食品產業，了解一些商業的流程及考量，並增加對此產業的興趣。

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	蔡泓琮	學號	414235
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔 蔡惠利		

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)

解說到製麵時，有提到他們的製麵時間為八日，不同於我們所知的三、四日麵。
他們的機器是將原本不是用在製造醬油過程上的機器，拿來用在製造過程上，且不影響品質

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

了解並不是一定要特別設計給製造過程中使用的機器才能用在製造上，能有相似原理，且不影響製後品質的機器拿來使用，也能得到相當大的幫助。
還有如何使用溫室使醬油在發酵過程中不受到各天氣變化的影響，且能將溫度保持在一定的範圍中，讓過程更加的穩定、順利。
在這次過程中看到了，不同的想法解決問題的方式。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

在講解過程中，有很清楚的讓大家都瞭解，很棒



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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	汪展翹	學號	414236
參訪日期	106年4月12日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔 蔡惠利		

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)

我發現他們製麴的天數和一般差蠻多的，大部份為3日、4日
 麴(會因氣候變化而有所增加)，但是他們製麴的時間則是8日，跟一般
 市面差很大。有些機械真正的目的不是為了製作醬油，而是經改良
 而使用。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

從這次參訪中我瞭解到，發酵食品中有洗麴又有豆豉的製作，沒想到去參訪
 後看見他們製麴後也有洗麴這步驟，真讓人意外。還有一種由黃豆釀造的
 須發酵180天，經壓榨後，所剩的蛋白質不到5%，幾乎可算是全部利用，但是由黑豆
 釀的蔭油須曝曬120天，經壓榨後，所剩的蛋白質還有5~5%，幾乎還有一半沒利用，
 但是卻不能再壓榨，不然會榨出油，經過手就不符合成本，之後他們的殘渣更扯，黃
 豆是薄到似紙，黑豆跟厚的不得了，兩個相差極大，價格也不例外。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

雖然只去半天也只參訪一間公司，因此時間停留久，介紹也很詳盡，但是只去
 半天就有點無聊，如果去整天而去了3~4間公司會很趕，倒不如去半天
 參訪一間公司較好，能学到的比較仔細。



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：

裝飾食品
加工科主任 蕭雅潔

實習組長簽章：

教師 蔡素芬
實習組長

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	陳品煊	學號	414217
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	嘉義黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利, 蕭雅澄		

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)

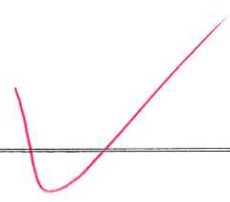
這次我們去參訪的是嘉義黑龍醬油，導覽人帶我們去看製作蔭油的整個流程，很多製造蔭油時所須的機器，並且讓我了解到豆麥醬油與蔭油的差別，麵室溫度該多少如是冬天的話怎麼製做，日曬時該注意到什麼，非常清楚的一個導覽。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

這次的導覽我覺得很棒，因為接下來我們也自己要來製作醬油，所以聽完就會懂了某些觀念，那些該注意的也都記的差不多，等到要做醬油時，就會必免掉失敗的問題，以前的時代，製作醬油要接菌，都是用手灑，所以就會不均勻，現在時代的進步，有可以均勻灑菌的機器真的超特別，而且加入的鹽水也不用一定，但在16%~16.5%以上較不會壞，製做的時間非常的長，所以要很認真，努力的去照顧，才能有一罐好醬油的產生。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

希望以後還有類似這種有關課程的參訪



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：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	蔡茵如	學號	414219
參訪日期	106年4月18日	參訪公司/展覽	黑龍醬油		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

實際參訪醬油工廠，看到裡面的設備，有些原本不是用在製造醬油上的機器，卻能被用來在製造醬油上，很多地方從傳統到機械化，並不代表不好，而是為了讓產品維持在固定的品質上，和避免員工因搬重物受傷的情況下。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

在平常的民生上，有些柴米油鹽它們的來源我們消費者並不了解，只因有人說他們家做的很好、很有名，卻殊不知自己究竟將什麼吃下肚，這次參訪的黑龍醬油說明製造流程、精神、市場……等，品嚐未加調味料的醬油，帶我們去體會製室的溫度，和一些在製造過程中所會遇到的困境、之後又如何解決，甚至在原料上為何選擇做這樣的處理，不單是為了價格低廉，還有市場提供的穩定性。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

在醬油的流程上有詳細的介紹，在包裝、調製方面就比較不那麼清楚。



蔡國如

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：	
---------	---	---------	---

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	盧韋賢	學號	414220
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油工廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蕭雅潔、蔡惠利		

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)

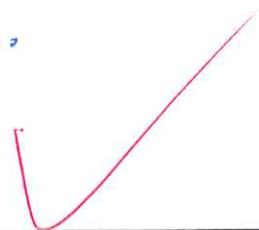
從一進去就聞到濃濃的醬油味，也給我們看了很多設備，像黑豆蒸熟機，攪攪的機器等，非常非常多，解說員也講解的非常詳細，問他問題他都能馬上為我們解答。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

了解到了一些平常人都不知道的東西，像是一年四季的溫度都不同，為了讓溫度都差不多所以蓋了一間溫室，不但可以管理溫度，還可以利用發酵溫度去控制醬油的香味及色澤，所以就不用在用調味料了。還有像是豆豉醬油跟黑豆醬油的差別，豆豉醬在發酵時利用率較高，所以水可以比較多，水比較多所以會分層，分層就要打氣，打氣後就會加速發酵，顏色就會變深，顏色會變深是因為梅納反應，如果在拿去曬，顏色會更深，以上就是我了解到的其中二事，這次參訪真的是收穫蠻多的。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

這次導覽非常不錯，解說也很詳細，希望下次還有類似這樣的參訪。



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：		實習組長簽章：	
---------	---	---------	---

加 = 乙 ②
江紫瓊

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：

教師黃食品
加工科主任 蕭雅潔

實習組長簽章：

教師黃食品
實習組長 謝素芬

國立員林高級農工職業學校學生職場體驗學習心得單

班級	加二乙	姓名	李昱琦	學號	414205
參訪日期	106年4月14日	參訪公司/展覽	黑龍醬油公廠		
課程名稱	食品加工實習	帶隊老師	蔡惠利、蕭雅潔老師		

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)

一進到醬油公廠，就進去參觀公廠了，解說員解說醬油的製造過程，一開始看到一台蒸煮黑豆的機器，就像一台電鍋，解說員說他們的機器都是用原本有用途的，然後可以用在製作醬油的機器，像有一台是在攪拌豆的機器，把它用來黑豆均勻混合麴菌的。

參訪心得：(說明本次參訪有那些實質的收穫，至少 XX 字以上)

現在很多醬油的製作過程，人力的方面有的都已經用機器取代了，現在人力太貴了，所以工廠就用機器來製造，像是黑豆蒸煮、翻攪、洗麴都是用機器。在製麴時可能會長出雜菌，像是蜘蛛網狀的青麴菌，在洗麴時就要洗乾淨，在醬油的製作過程每一部都很重要，我們還進去發酵醬油的地方，裡面有夠熱，溫度約40℃。蔭油的價格一定比醬油還要貴，因為蔭油製造過程比醬油還要複雜。

建議：(針對此次參訪活動之安排，提出建議事項)

我覺得學校排得行程都不錯，如果還有可以參訪的機會，我會很想再參加。

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：	
---------	---	---------	---