



國立臺東專科學校

高等教育深耕計畫

校外教學活動成果報告書

子計畫名稱：A-4 職場探索教育-企業參訪

承辦單位：食品科

活動日期：108 年 5 月 8 日~5 月 9 日

活動地點：高雄縣市



目 錄

一、計畫目標說明	1
二、執行情況	1
三、成果說明與心得建議	3
四、活動照片、海報與宣傳單	4
五、簽到表及活動問卷調查表	5



一、計畫目標說明

依據教育部高等教育深耕計畫中企業參訪，讓本科學生了解台灣南部地區食品及生技產業的產品發展及製作技術，有助於提升學生於食品科技發展的教學與實務能力的結合。

二、執行情況

(活動重點內容、特色、流程等)

第一天：喬本生醫科技～午餐～台灣滷味博物館～珍芳烏魚子工廠～宿趣旅館

第一天參觀喬本生醫科技

喬本生醫於 2012 年七月正式進駐屏東農業生物技術園區，致力於超臨界二氧化碳萃取技術，開創植物新藥、本土中草藥、保健食品及醫美產品、同時也為台灣特有種的牛樟芝子實體注入新生命。喬本生醫以漢民族老祖宗流傳下來の中草藥智慧，運用現代科技重新賦予新面貌及新價值，讓千年傳說得以科技實現，並取得多項專利智財保護，公司建立長期穩健的營運策略、務實靈活的財務規劃，並挹注研發團隊持續開發生技新藥，創造公司最大投資價值，具備實質競爭優勢。

喬本生醫團隊依循逐年穩健的營運策略，定位為生技新藥研發公司，所有品項優先以傳統有效且安全性高的天然中草藥研發著手，先從保健食品及美妝保養品進行產品銷售切入市場。在保健食品研發上，利用超臨界核心技術篩選更具療效之成份，以進一步開發為植物新藥，確實掌握原創的材料來源與研發專利技術，切出與眾不同的市場區塊，以專利生物技術平台掌握特定發展性之中草藥活性成分原料，產品行銷聚焦於規模達千億產值的台灣醫療保健食品、化妝品、抗老化等生技產業市場。

參觀台灣滷味博物館由中華食品從路邊攤起步，走向外銷國際的滷味認證工廠，將南台灣農漁民所採擷的豐富物產，結合觀光工廠擴大營運，透過專業的展覽與生動的導覽，與您分享得意中華食品的創業精神，和台灣自有飲食美學與獨特的生命力！

5000 元有多少價值？只要有決心與勇氣，不要小看自己，5000 元也能成就大夢想。得意中華食品創辦人林琮隆及陳秀卿夫婦，1993 年自高雄十全夜市發跡，為了照顧孩子，陳秀卿女士辭去工作照顧孩子之餘籌措了 5000 元，購買二手攤車、鍋子爐具後，便揹著四個月大的孩子，展開艱苦奮鬥的夜市人生。創業初期，夫妻倆懷著憨人的謙遜邊做邊學、親力親為孜孜矻矻的打拼，使滷味生意蒸蒸日上。為避免忙碌影響孩子的教育，夫婦決定結束擺攤生意轉型為供貨批發商，其中「鐵蛋」是得意中華的創業代表作，廣受滷味攤業者好評。事業穩健起步後，夫妻倆持續至大專院校研習滷製標準化、食品常溫保存及國際行銷等專業課程，20 年來孜孜不倦的堅定步伐，從擺攤新手邁向成功的企業家，憑藉一座地方工廠寫下行銷全球的鐵蛋傳奇。精心調配的滷汁讓雞蛋層層入色，蛻變香氣透裡、口感 Q 彈的鐵蛋，篳路藍縷的精神與堅持，為鐵蛋鍍上黃金成為閃耀著夢想之光的金蛋。



第二天：維格餅家～棧二庫＋駁二藝術特區（香蕉碼頭午餐）～賦歸

參觀維格餅家持續提供最高品質的美味糕餅，建立長期之顧客滿意與品牌價值！享受這份對台灣糕餅的用心與堅持就是維格對您的保證與驕傲。這是維格餅家自成立以來始終堅持的經營理念。維格的精緻糕餅產品屢次獲得食品競賽與品質認證之肯定，遠近馳名的維格鳳梨酥更榮獲台北市鳳梨酥評比人氣金賞獎第一名。身為台灣糕餅產業的一份子，維格餅家常年協助推動台灣旅遊觀光產業之發展，全力配合國內外各地旅展與媒體採訪，成功建立海內外之知名度與口碑，更榮膺港、澳、星、馬、大陸等地旅行社訪台行程中必買的伴手禮名店，可以說是台灣地區最具代表性之精緻糕餅品牌。堅持「質好、料實、味美」的產品到精緻的包裝，維格對完美無瑕的長久堅持已然塑造出傳統糕餅的嶄新典範，也是維格餅家永續經營的不動基石。



三、成果說明與心得建議

(活動之點對點質量化成效、問卷分析等)

學生參與參訪 62 人

提升學生食品科技發展教學與實務能力的結合。

整體活動參與人次: 64人

目標達成率 89 %

四、活動照片

	
<p>喬本生醫科技</p>	<p>喬本生醫科技</p>
	
	
<p>台灣滷味博物館</p>	<p>台灣滷味博物館</p>
	
<p>維格餅家</p>	<p>維格餅家</p>



	
大合照	大合照

五、(附件) 簽到表及活動問卷調查表

因簽到表已繳交出去核銷故無資料佐證。

因簽到表已繳交出去核銷故無資料佐證。