

系級：生物機電工程學系 3 年級

學號：0982790 姓名：王聖淵

本校課程名稱：可程式控制器應用及實習和感測器原理與應用

見習（參訪）單位名稱：嘉義縣 1. 光泉嘉義廠 2. 愛之味嘉義廠 3. 嘉義酒廠

見習（參訪）時間：2011/10/24-2011/10/24

見習（參訪）心得：

校外見習是個難得的經驗，在光泉的組裝中心哩，我隔著玻璃看到生產線上有許多機械手臂正在進行組裝、搬運…等過程。看到光泉的自動化設備，運作中的機械讓原料及貨品宛如在表演一般，比影片上的更真實更能深深得感覺到負責設計的工程師所展現出來的專業，難得的是，剛好那時有一部機器出現異常，工程師看到異常，他馬上趕到而且迅速處理問題，這個畫面被我目擊到時，真的感覺快速得把問題處理掉的人，真的很專業。

在工廠內部走廊，書本裡的感測器呈現到眼前上運作時，覺得很熟悉，我看到離自己較近的一部機器，牛奶罐經由感測器然後感測到有裝滿的罐子通過，未裝滿的去另一條路重新組裝，還有在管子裡突然出現的牛奶罐，整齊的排列，我仔細觀察，它是利用氣體去推動牛奶罐，看到它們的運作瞬間，課本裡的知識，此時此刻，正源源不絕得從記憶深處浮現出來，感覺很震撼。接下來我們到達儲貨中心時，工安課主任展現他們的 PLC 設備，讓我吃驚的是居然能升級到觸控式螢幕，感覺到科技越來越進步，也越來越人性化，其中工安課主任也強調廠商需要有專業證照的人才，我深深了解到自己所學的知識對社會是有極大用處的，我期許自己以後要學得更好，更專業，讓自己成為真正的專業人才。

愛之味的自動化，他們首先以投影片方式介紹他們的產品以及理念方針，我覺得這樣的流程還蠻不錯的，不僅了解到產業調查的重要，也了解演講人的演講技巧，輕鬆而幽默的闡述他想講的重點，廣告的推銷方法，要有效而深印人心。他們也推薦自己的罐頭產品沒有防腐劑，可以利用排出水分……等其他方法解決。接下來看他們的自動化設備，每一區生產線都貼有標示，讓我可以很清楚知道這一區主要是在處理什麼產品。工作人員認真的盡他們的本分，認真處理自己所負責的項目，每個位置都恰到好處。

嘉義酒廠的介紹人員，首先是介紹他們酒的歷史，濃濃的酒味撲鼻而來，陰暗光線所照出來的每一個酒甕，每一瓶都透露出不凡的風味，更令人好奇它們是如何被製造出來的，接下來另一個介紹人員介紹它們的流程圖，先讓我們清楚知道生產酒的過程，再帶我們看中央控制室的監控系統，實際監控的人，只有 2~3 個，他給我們看，當某一個生產線出問題，就會發出警報通知監控人員，我想在學校學的都很基本，可是仔細想想也正是這些基礎知識不斷累積以及經驗矯正，才有越來越出色和更人性化的技術。到了倉儲中心，工作人員打開機器讓我們看機器如何運作，也介紹如何管理貨品，以及設計的機構，其中他說有關讓物品自動滑下的機構，好用但不實際，因為每個貨品的摩擦係數不同，有的會停下來，

這時就需要值班人員去協助。

之後，我們在嘉義酒廠的負責拍賣區休息一下，它們拿出酒讓我們試喝，有些同學覺得不錯就順便買點紀念品。這是一個很有意義的實習，希望這種活動能多一點，可以讓我們體認到業界跟學校的差別在哪，參訪了三家工廠的自動倉儲的設備，讓我了解到目前的科技的演進及技術精進的一面，我想未來還會有更先進的技術出現，要學的知識真的感覺永無止境，所以為了未來，把握當下學習，是當前的重要課題。