

一、 見習（參訪）內容概述：

我們第一站是光泉牧場_嘉義廠，一進去就先看到四桶圓柱形的東西，詢問之下，盡是每桶重一百噸的鮮乳，而且每桶都是雙層的配置，內層裝鮮乳，外層用冰水環繞內桶桶壁，防止鮮乳的腐敗。唯一不巧的是沒能看到鮮乳車，運送鮮乳進廠的情況。

之後進到廠房內部後，印入眼簾的是產品外，其他大部分都是以「自動化」控制的機器，包含從蓋子瓶子到注入液體、包裝、裝箱，甚至倉儲都是自動化，其中只有少數人員監控著機器，以及檢查產品的好壞。而倉儲部分，有著自動化機械的協助，所以可以輕易地將產品放置在離地 17 公尺的高度；如果要出貨的時候，只要按按電腦，它就自動幫你放置在卡車上了。

在參訪的過程，有些機械的原理大致理解，但有些根本摸不著頭緒是如何運作的，竟然可以零失誤的運作著。

第二站，愛之味_嘉義廠。前副總很開心的向我們介紹愛之味的營運理念：產品品質三不政策，不含防腐劑、不加人工香料、不加化學色素；且致力於好料多、營養多、愛心多的三多原則。大致講解完後，我們便起身到工廠內參觀。

我們這次參觀的部分為罐頭食品廠，雖然為嘉義廠區最老的生產線，但是規模還是相當的龐大。可是不知道什麼原因，感覺罐頭食品的產線很少，或許我們看到的只是一小部分吧！

第三站，台灣菸酒_嘉義酒廠。我們一進去是先參觀酒銀行，在這裡面發現了三件有趣的事情，一是凡在酒銀行裡的酒，每個都是有保險的，解說人是說要避免天災人禍；二是有同學發現了上面有蕭萬長簽名的簽名紀念酒放置在其中；其三是裡面竟有達 10 公石（相當於 1000 公升）的酒母。在這酒銀行裡，酒氣可以說是相當的重，因為有同學受不了而在外面休息的。

參觀酒銀行完後，我們到高粱酒製造流程（高粱儲藏槽>蒸煮機>輸送帶>冷飯機>自動拌麴機>發酵>蒸餾），但是因為安全顧慮的考量，我們幾乎不能靠近，只能遠遠的觀看。

到了倉儲室，雖然解說人員說這套設備經十幾二十年了，但是我們看完實際運作後，根本不覺得有十幾年的歷史，可見這套設備相當耐用，也被照顧得很好。

二、 見習（參訪）心得：

這次的校外業界見習，雖然說行程很趕，但是內容都非常的精彩。藉由本次參觀的機會，我個人感想還蠻多，發現在目前各大業界中，不管局勢的好壞，都會開發新的展品，借此開創新的生機！

三、 見習（參訪）後建議事項：

這次學校推廣校外業界見習，出發點非常的棒，可以讓大家增廣見聞。

但實際上，參加的人數可能沒那麼多，因為參觀日是在平常日，而大家的課不一定相同，導致參與人數的下降。



光泉牧場



愛之味
與台灣第一生技



嘉義酒廠



酒銀行推出的生肖酒



酒銀行內部擺設



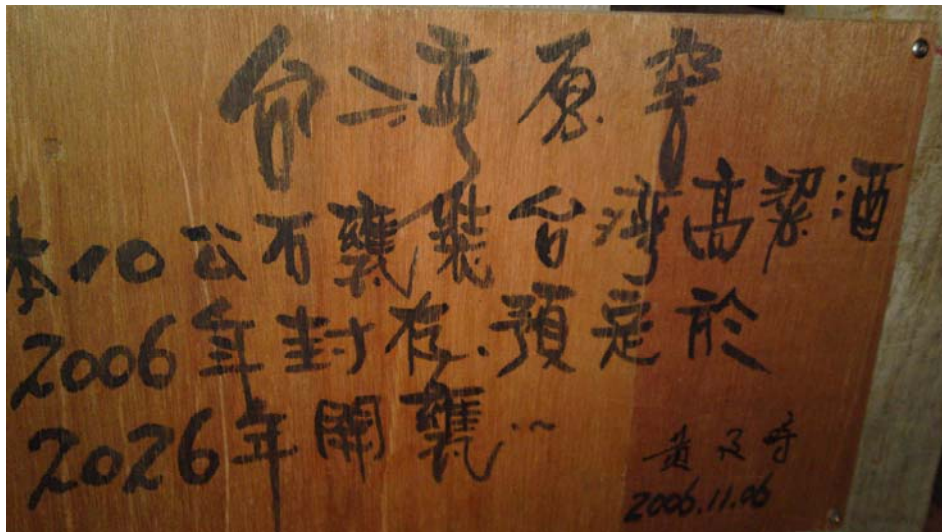
蕭萬長 簽名紀念酒



左方為 10 公石，右邊為 27 公升



10 公石



10 公石的開甕日期



高粱酒製造流程圖



紅麴與高粱經發酵後



紅麴與高粱



十幾年歷史的倉儲機