

學海飛颺/學海惜珠學生出國研修心得報告內容大綱

請於封面上方列標題(標題內容須含：選送生獲補助年度、薦送學校系所、年級、中文姓名、前往研修國家及國外研修學校名稱)

獲補助年度	103年度學海築夢
薦送學校、系所、年級	國立臺灣海洋大學食品科學系三年級
中文姓名	施昱澤
研修國家	印尼
研修學校	大成長城企業股份有限公司印尼MMA廠
一、緣起 施昱澤同學參與計畫主持人孫寶年老師所發起之菁英計畫--薈萃坊，通過教學中心第一階段審查，包含： 1. 英文能力中上程度(新多益866分) 2. 大一國文成績及格 3. 修畢「優質企業人講座一學期」 4. 學業成績優良或持續進步者 5. 具社團經驗者優先錄取。 通過第一階段審查之三十位同學，經教學中心張文哲主任及前王品集團訓練總監張勝鄉董事面試錄取二十位，施昱澤同學脫穎而出於	

本學年度擔任薈萃坊執行長一職。鑑於施昱澤同學於菁英計畫中表現優異，計畫主持人孫寶年於「大成長城企業股份有限公司」韓家宇董事長蒞臨本校「優質企業人講座系列」時，由計畫主持人孫寶年與該公司進行座談討論有關薦送學生赴該印尼公司實習一事，韓董事長相當贊成並由該公司國際事業部曾淳偉業務副理安排後續相關事宜。

二、研修公司簡介

大成集團自1989年起開始於印尼從事水產事業，二十多年來建立完整的通路、良好商譽。隨著人們消費安全意識之提高，對食品生產履歷產品溯源之要求，亦更加嚴格要求。對此，大成集團更藉由以具專業認證之大成集團轄下位於越南飼料廠的水產飼料，繼而結合印尼蝦苗場育苗，於印尼Tarakan進行草蝦契約養殖及水產品加工產銷，成功將越南及印尼等國之產業，垂直整合成一完整的水產業鏈。並善盡企業責任對印尼紅樹林保育竭盡心力，2006年起與日本Nichirei，WWF合作成立紅樹林復育計畫的基金會。於2010年獲印尼環境保護獎，對臺資企業於印尼建立良好形象。

三、國外研修之課程學習(課內)

- 原料屬性、加工廠運作、:原料圖



原料蝦

MMA廠以草蝦為主要販售目標及原料來源，此外，白蝦、沙蝦、海撈蝦也有少許市場。來源分為漁民直接捕獲及蝦塘養殖兩種。加工廠隨蝦塘收穫量調整生產模式，由於蝦塘以生態養殖及潮差捕撈方式，隨潮汐轉換，一個月兩次大量收蝦。大量進貨後，進行分級，依原料完整性、新鮮性進行生產排序。

- QC部門職掌:SOP

監控產品是否依照標準作業流程執行、是否符合規格，各項工序間設有檢查員做審合。相對於台灣，由於員工管理難度高、HACCP設立管制點也較少。時常產生超出些許偏差異常狀況，個人認為，在人力資源便宜的條件下，應增加對員工的教育訓練，以減少生產過程中的資源浪費。



廠內產品規格標示

- QA部門工作職掌：

設立產線SOP、製作樣品，監督產線SOP確實執行。

在長期與日本多個市佔率高的經銷商配合下，發展出類似零組件代工廠的模式。經常在工序上有些微調整，每當作出調整，便設立新的品項及SOP。

- 加工品檢驗：

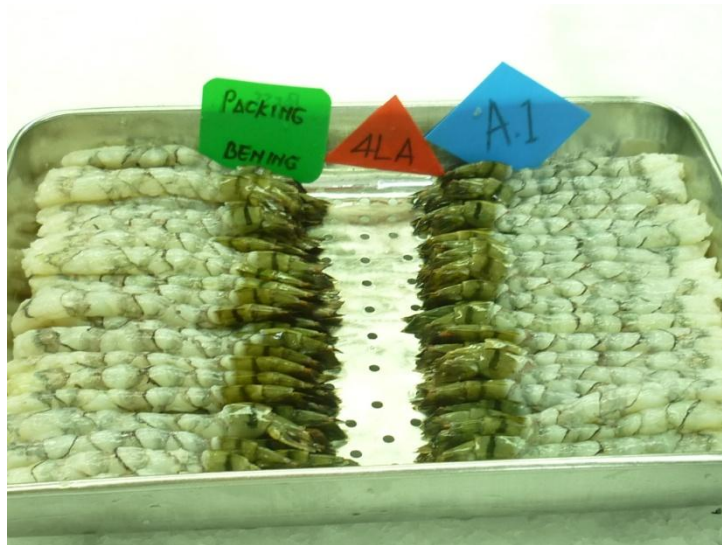
設有實驗室監控有危害之微生物及廠內生菌數指標，並設有小廚房做產品官能品評。

每日監控員工衛生、水質抽測、原料生菌數等，另外有抗生素檢驗，及各類微生物檢驗流程。

- 產線實習：

Head Less、Nobashi、Individual Quick Frozen、Block Quick Frozen、Cook產線實習。

依產品的生熟程度、大小、切割方式可衍生出多達上百項產品。
依工廠別可分為Nobashi廠及Mustika廠，Nobashi廠專門製造，
天婦羅炸蝦用之延長蝦，經挑選、去殼、挑腸、斷筋、延長等
工序得到成品。



延長蝦半成品

除延長蝦外之產線皆位於Mustika廠，進料後依原料等級分別做成去頭蝦、去殼留尾、全肉....等規格，再依產品別做盒裝快速冷凍，或單隻快速冷凍。過程中以輸送帶運送提高效率。

- DMA子工廠實習：

位於Tarakan島北方的子工廠，專門生產海撈蝦磚。

因工廠規模小，管理容易。員工間感情密切，廠內工作氣氛良好。開設此廠目的在於瓜分島內原料佔有率，因廠址偏遠，招工不易，顧僅從事訂單量較少的海撈蝦磚部分。



子工廠大門

- 螃蟹產線設立過程：

實習時間巧遇大成MMA廠正與安永生技合作開發利用日本先進冷凍技術之紅蟳產品，實習期間與安永生技歐俊男學長互動良好，從工廠配置、人員配置、效率改進等皆有所收穫



螃蟹產線試做

四、國外研修之生活學習(課外)

- 景點參觀

參觀Amal海灘、島內公園、市醫院、清真寺、廟會等景點。

Tarakan因為一小島，景點及設施較印尼大陸島地區不發達。

島內民眾偏好於假日找一地點坐下來休憩聊天。

- 文化學習

實習月份適逢穆斯林齋戒月及開齋日，齋戒期間自早晨禮拜後到日落禮拜前不可進食。開齋日意義等同於中國人過農曆年，觀賞到精彩的遊行節目，並陪同MMA廠幹部做客戶拜訪。



節慶遊行



印尼傳統美食

- 地方小吃

Sodo(雞湯)、coto(牛湯)、bakso(牛肉丸)、榴槤冰、martabak(肉

餡餅)、沙嗲、KFC、街坊小吃。

以Sodo最為常見，因Tarakan有大量來自印尼各地區的求職者，一種小吃依地區就有不同的口味及獨家配方。也是開齋日各家婦女都會端出宴客的拿手菜

- 飲食瞭解

身為食品科學系學生，每周至商場購物便買進各式點心、飲品，了解加工產品在口味、包裝、特色上與台灣的差異。同時也自己製作當地常見食品，作為生活體驗。



各類飲品體驗

五、研修之具體效益(請條列式列舉)

- 促進學生對傳統產業外派工作的瞭解與認同

經過本次實習，瞭解台灣企業駐海外事業的基本架構。對原本就嚮往駐外生活的我產生極大的共鳴。

- 促進學生對工廠實務面的瞭解

從最基本的產線實習，到QA、QC部門訓練，甚至有機會協助接

待來自日本、新加坡等地的客戶。除了對工廠實際運作有深入的瞭解，也獲得了簡單的業務體驗。

- 廣泛接觸相關產業人群，建立信心與人脈

實習廠商台籍幹部來自北、中、南台灣，甚至是馬來西亞，來自不同的人群在處理事務有著不同的看法。且在實習初期便設立目標，與每個幹部互動，因而能瞭解他們對相關產業的看法，及工作經歷，在回國後依循學長們的建議，為未來就業作準備。

- 對印尼文化及語言的瞭解

在英語不通的國家，強迫自己學習印尼語，每天與廠內員工練習，並結交朋友，假日一起出遊、聚餐，學習不同的語言與文化。



於印尼員工家聚餐

六、感想與建議

感想：

非常感謝老師讓我在暑假期間讓我有機會出國實習。從事前的簽

證辦理、飯店、機票、聯絡廠商就是一個新的挑戰。暑假一開始，就一個人，跌跌撞撞經過一連串轉機到了印尼。

廠內幹部劉家良學長傾囊相授，把產線上每一絲細節都教受給我。也讓我跟隨幹部做客戶接待及訪問。學長最常說的一句話就是：「幹部最重要的就是搞定人的關係」只要按照SOP，並配合品管，基本上產品不會有問題。但是要如何協調生產與品管間的合作、如何讓印尼籍員工瞭解並說服他們，才是幹部主要負責的事物。

在出發前，常聽到企業實習最為被人詬病的就是學而無用，身為一個相關科系出身的實習生，卻總是分派到處理文書或雜務。但我認為，實習最重要的關鍵是「人」，不同科系、來自不同地方的人，展現出不同的處事及領導風格。深入了解他們，思考什麼樣的能力，是自己可以學習並在畢業前準備好的。什麼樣的缺點是自己該注意、避免的。除此之外，試著去訪問每個幹部的工作經歷，也可以為自己的職場計畫作參考。

沒有無聊的實習，只有不懂得如何實習的實習。比起到先進國家或者觀光區同學，我很開心我被分派到一個印尼的小島上，民風純樸，人民親切。除了與幹部的交流往來，也細細品嚐了島上的人文風情。「旅行中最美的風景，是人」

我相信，實習亦然。

建議：

希望企劃書審核的公告時間能提前，若計畫未通過可及早尋找其他補助來源。

備註：

1. 請依規定標題書寫，但格式仍請自訂
2. 容量限制：8MB
3. 請個人書寫，勿呈現個人基本資料（身份證字號、出生年月日、電話、住址等）