

104 年學海築夢學生出國實習心得報告



國立台灣海洋大學

食品科學系 4 年級 蕭惠如

實習地點：溫哥華 Sony Farm 藍莓園

一、 緣起

原本以為自己不會有這個機會能到國外實習，更別說是遙遠的溫哥華。很感謝張祐維老師所給的機會，也感謝校長及學校努力為我們爭取獎學金，減少家裡的負擔。在出發前變充滿了期待，也為實習做了許多準備。



圖一：出發前，學長指導製作的藍莓果醬

二、 國外實習機構簡介

Sony Farm 藍莓園是由從台灣移民的陳武雄叔叔所細心栽種的，完全不使用農藥的藍莓，摘下後便能直接入口，每一顆是自然的風味。溫哥華充足陽光的夏季，更讓每一顆藍莓長得渾圓碩大。自然的酸甜味，讓人一口接著一口，停不下來。由於佔地廣大的新鮮藍莓，都只能用人力採收，而成熟的藍莓保存不易、容易腐敗，所以製作成果醬或軟糖能使其容易保存。



圖二：藍莓園實景

三、 國外實習企業或機構之學習心得

我在這裡實習的目的便是幫忙開發一些藍莓的產品，兩個月的時間說長也不怎麼長，我做了一些較簡單的果醬和軟糖產品。除了單純的藍莓口味，也嘗試與其他水果混合，增添不同的風味。像是藍莓草莓、藍莓蘋果果醬，或是藍莓覆盆子的軟糖，都是不錯的嘗試，加草莓能增添果醬香氣、加了蘋果讓果醬有不同的口感。因為吃過國外不同口味的棉花糖，所以試著做過藍莓棉花糖。每一種嘗試的過程都非常有趣。另外，我也嘗試將藍莓乾燥，製作成藍莓乾，由於這邊能使用的器具較少，我是直接利用陽光乾燥，因為溫哥華這裡夏天的日照充足，氣候也比較乾燥，很適合日曬製作藍莓乾。在臺灣準備實習時，就已經做過果醬和軟糖，但是直接從藍莓樹上採藍莓是到溫哥華後才第一次體驗的。在藍莓樹間穿梭，挑選成熟的果實，親手摘下後製作成軟糖或果醬的感覺特別的有成就感。

在這裡實習得過程，也有與這裡的學生有所交流，我們合辦了一個小型的軟糖工作坊，邀請一些學生參加，教導他們製作藍莓軟糖，它們都對這種親手製作點心的活動非常感興趣，也很喜歡自己做出的糖果。



圖三：藍莓覆盆子的軟糖



圖四：藍莓棉花糖



圖五：藍莓蘋果果醬製作過程



圖六：藍莓草莓果醬製作過程



圖七：造型水果軟糖

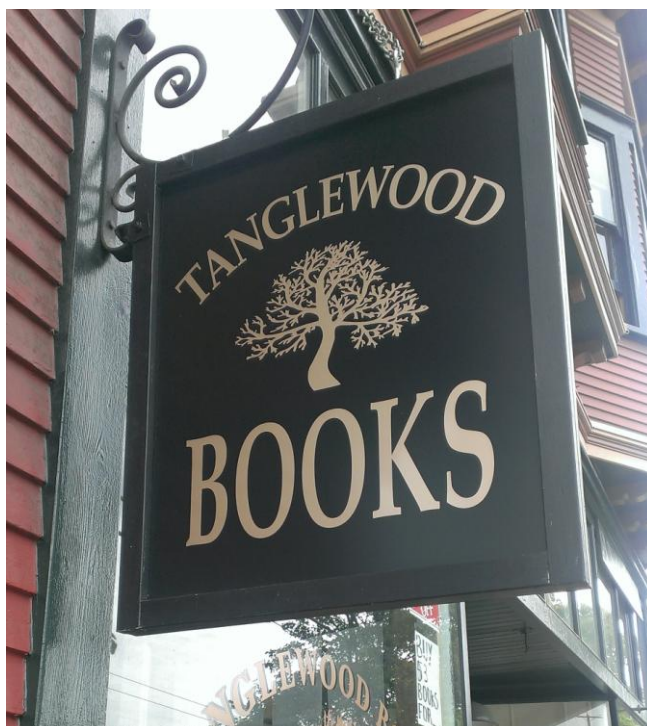
四、 國外實習之生活體驗

溫哥華的生活很便利，有來自不同國家的移民，華人更是眾多，連路邊的招牌也能時常見到中文字，在這邊買米或一些亞洲食品非常容易，而我們的三餐是由自己負責料理，出國前很少自己料理什麼，出國後，再怎麼不會也得嘗試，煮了兩個月後，覺得自己料理的能力進步很多。

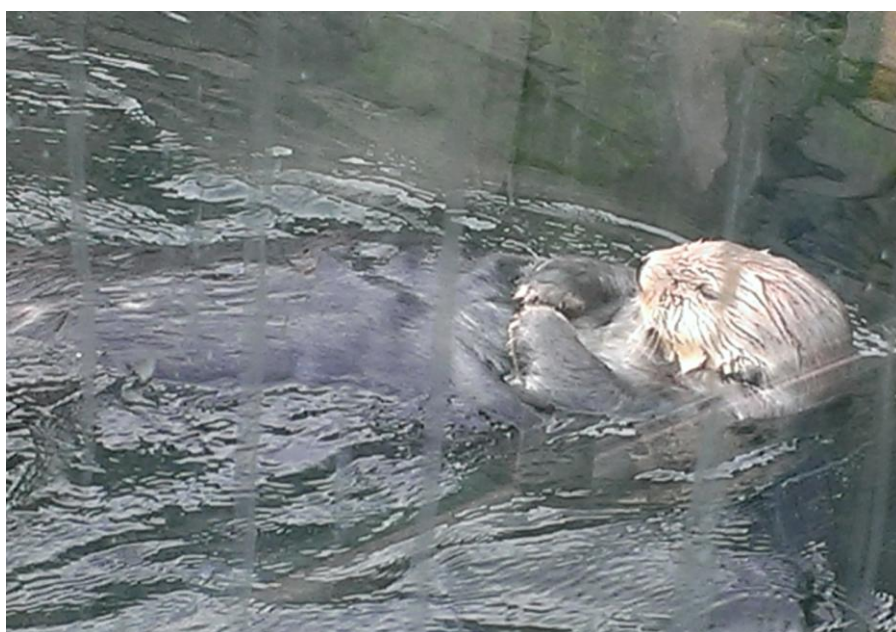
實習之餘，也走訪了這個城市大大小小的地方，每個地方都能體驗到與台灣不一樣的地方。到處充滿巧思的科學館、滿溢著人文氣息的美術館，不管是哪裡都能讓人學習到許多不同的知識，也是能讓人放鬆的好地方。

我有幾次自己去不同的街道參觀，這裡的人都很友善，有一次我到了一家舊書店，店裡的老闆手裡拿著放大鏡專心看著手裡的書，桌上推疊得高高的書本，還放著一瓶紅酒，當我向他詢問要找的書時，也非常友善的陪我找書，讓我更是喜歡這個城市一分。

我也去過英屬哥倫比亞大學參觀，他們學校的廣大，真的是第一次去的人一定會迷路，學校裡各棟系館，更是一棟比一棟特別，裡頭的設備也是十分齊全。我很喜歡建築裡面的構造，裡面使用的很多木造裝飾，感覺很貼近自然。學校裡頭甚至有收藏許多標本的博物館，裡頭擺放著劇大的藍鯨骨骼標本，非常特別。



圖八：舊書店招牌



圖九：水族館海獺



圖十：英屬哥倫比亞大學藍鯨標本

五、 國外實習之具體效益

1. 自主計畫能力

出國要自己要了解各種大大小小的事情，還有在實習剩餘時間的規畫，都必須自己訂定執行。

2. 處理突發狀況能力

出國難免會遇到一些預料之外的事，向是面對海關的問題回答，或者處理實習上的問題。

3. 語言能力的提升

國內少會有一定要用英語溝通的環境，能在國外訓練英語能力真得是不可多求的機會。

4. 與國外學生或是外國人的文化交流

這次剛好有機會能和國外學生交流認識，除了能了解他們生活上的文化，更是見識到他們的學習態度。

六、 感想及建議

這次出國實習得到了很多可貴的經驗，不管是在國外生活或是與外國人的交流，都是讓人難以忘懷的回憶。希望未來能有更多學弟能夠有這樣的機會多多去劍是不同的環境、認識不同的人，得到屬於自己的獨特經歷！



圖十一：與藍莓園主人陳武雄叔叔(左二)的合照