

[印尼]

學海築夢學生 心得報告



[104 年度學海築夢]

[印尼 Pati]

[大成長城股份有限公司]

[國立臺灣海洋大學]

[食品科學系三年級]

[黎晉易 同學]

一、緣起

一雙夢想飛揚世界的翅膀，受到老師和學校的栽培，一路飛向了國外。從未有出國經驗的我，在大三暑假的這年開啟了新的視野。

黎晉易於 2014年進入孫寶年老師實驗室學習，並參與「開發高粱酒糟以雲芝菌固態發酵提升飼料機能性之技術」之計畫，與大成成長城企業股份有限公司雙方同步試驗，協商技轉事宜，也在此期間得知孫老師曾和大成公司合作舉薦學生至海外實習。

承蒙孫寶年教授的厚愛，在得知我有出國的願望後，亦舉薦我至大成成長城企業股份有限公司位於印尼的據點，也感謝施昱澤學長的協助，使得學海築夢計畫書能更加完整。撰寫計畫書的期間，也很高興認識了大成公司的徐處長，協助聯絡公司外派實習生的業務。

所有貴人們大力相助，讓我成功的取得了學海築夢的資格，一圓構築於海外的夢想。

二、國外實習機構簡介

大成集團於西元1989年開始於印尼從事水產加工事業，主要從事蝦、蟹類的加工。Pati廠位於印尼中爪哇，於一年半前由大成公司接管，今年正式開始營運，主要負責蝦類的粗加工，如：去頭蝦、

去殼蝦、冷凍草蝦直輸、天婦羅炸蝦等，最近正在研發炸蝦排。商品皆為外銷，輸出國家有：日本、中國、台灣、美國。

Pati廠設施有：辦公室、員工宿舍、水產加工廠、餐廳、員工休息區、警衛室、倉庫、池塘景觀區以及正在興建的新水產加工廠。一週工作日為六天，週日休息，廠區共有4位台幹，其餘為印尼幹部約20位，工人約500名。

三、國外實習企業或機構之學習心得

● 原料

工廠每次進蝦以噸為計，少則一噸，多則三至四噸，類型分為海蝦和養殖蝦，海蝦價格便宜，風味較佳，但是產量不穩，因季節或天候影響大。蝦子依品種分為海粉紅蝦（Sea Pink）、海白蝦（Sea White）、香蕉蝦（Banana）、海草蝦（Cat Tiger）、南美白對蝦……。

在台灣時常看到的白蝦多為南美白對蝦，和海白蝦外觀最大的差別為，南美白對蝦色澤偏藍綠，身上斑點明顯，頭部無劍，尾尖末端的長度比旁邊四片尾鰭還短，尾鰭上無毛，外殼也較軟；海白蝦顏色偏白，斑點較不明顯，頭部有劍，眼部較集中，口器張開較廣，尾尖末端的長度和旁邊四片尾鰭長度一

致，尾鰭上有毛，外殼較厚實。

- 粗加工

粗加工依不同的成品有不同的手續，基本的粗加工有去頭、去殼、挑腸、斷筋、延長、裹粉、凍藏，如天婦羅炸蝦即需經過每個粗加工手續，但若是出口整隻草蝦的訂單，以上粗加工手續皆可略過，僅需消毒、清潔、凍藏。



↑ 去頭蝦（南美白對蝦）

- 廠區介紹

進入工廠前需更衣，換上整套工作服，頭套、頭巾、外圍頭巾、工作服外套、工作服長褲、雨鞋，頭套需將頭髮都套住，穿著完畢僅有眼睛能露出。進入工廠要先檢查指甲的清潔和長度，再進入 Air Shower Room 將灰塵和污物吹落，接著在手部

清潔區將手部清潔並消毒，以烘手機吹乾後再戴上手套，即可進入各區工作。



↑ 著裝完成之樣貌

● 原料準備室

可和外部連接，由此接收購入的原料蝦，經工人挑去不良品（如：斷頭、斷身、軟殼等），再進行秤重，檢查購入的蝦是否符合規格。由於原料廠商（蝦農）將蝦送來廠區前會先泡水增重，提高賣價，因此工廠這邊在購入時亦會做秤重計算單位價錢重量，若該價錢購入的蝦隻較少，視為虧損，則購入原料之負責人需檢討。原料準備室內還備有微波爐一台，可用來檢視蝦隻泡水增重的情形，原料蝦在泡水後會將外殼撐開，經過微波後，水分會流失，使得蝦肉和蝦殼之間會有空隙出現，

而草蝦和海蝦的殼較硬，因此泡水增重的幅度較少。

- 去頭

原料蝦經消毒後，首先要去頭，由於頭部內含有酵素及脂質，會使蝦隻在短時間內腐敗，因此必須先將頭部去除（整隻草蝦輸出的訂單可略過）。去頭會使用到鐵指甲，從蝦的側邊鰓鬚（頭部和身體的连接處）將頭部剝起，要注意蝦頭上的刺，避免被刺傷。

- 分選後去殼

去頭後的蝦隻需先進行分選，利用分選機將蝦隻尺寸分出，在進行去殼。去殼同樣用到鐵指甲，從第二節腹部下緣將前兩節殼剝起，再從第四節將後兩節殼剝起，蝦腳則會隨殼剝落，通常尾節不會去殼，因為大部分的蝦隻都要製成天婦羅炸蝦。



↑ 分選機。

- 挑腸

蝦子背部具有腸線，腸線內含蝦的排泄物，亦會使蝦不易保存，因此必須挑掉。挑腸工具為筆針，從背部兩節的折節處斜刺入約半公分，再將腸子挑起。挑腸若手法不精確容易破壞蝦隻，使蝦從一等品降為二等品，影響售價。

- 天婦羅炸蝦

上述處理好之原料，經斷筋（用刀將腹節部位劃開但不切斷）再放入模具壓長，然後浸泡保水劑後即可進行裹粉。裹粉需先上裹粉漿，利於和麵包粉的黏合，麵包粉分為黃色和白色，依照不同訂單需求裹上不同的麵包粉。完成裹粉的半成品送入隧道式冷凍機（Tunnel Freezer），再經過金屬檢測機，若有檢測出金屬，則必須一隻隻檢驗，甚至切開部位檢測。沒問題的品項即可進行包裝、凍藏。



↑ 麵包粉的製作。

四、國外實習之生活體驗

印尼非英語系國家，尤其是在鄉下，英文是毫無用武之地，所幸印尼文書寫方式為英文字母，只是念法不同而已，所以還算好學，在印尼期間不僅學會了數字、打招呼等簡單用語，甚至還學會了點餐，從一開始整張看不懂的菜單，到後來整張可以看了七成懂的程度，令人相當有成就感。

另外，也很幸運有機會在印尼爪哇島到處走走看看，畢竟印尼也是正在起飛的國家，想要見證中爪哇起飛的奇蹟就要四處增廣見聞，不僅是民間鄉村、池塘漁港、企業行號等，內至民俗風情在文化傳統上的遺跡，外至企業發展帶來經濟起飛的後遺，都是很珍貴的體驗。



↑ 印尼新年，婆羅浮屠員工旅遊。

五、國外實習之具體效益(請條列式列舉)

1. 學以致用，產業接軌

由於本次實習地點為蝦廠，因此在學校課程中的「食品微生物學」、「水產化學」、「工廠管理學」等三門課程皆有提到相關知識，如「食品微生物學」提到微生物的生長條件、食物的保存、微生物的檢驗等；「水產化學」提到水產品的鮮度；「工廠管理學」提到經營者的工廠管理風格、人力資源、生產、成本、物流、品質、危機以及食品衛生管理，還有工廠的籌建與佈置等。以上課程的相關內容在此次國外實習中皆有所用，

落實學以致用的概念。

但是盡信書不如無書，產業和學業總是會有略微的出入，有點類似理想面和現實面之間的平衡，畢竟產業界的首要理念就是為公司賺錢，來到公司實習後，更能深刻的體會到，在產業面臨不同的問題，若是一味秉持書本教的知識，毫無變通，對於解決問題則幫助不大。

「身為一個專業的經理人，就是要用『專業』來幫公司賺錢。」工廠裡有位前輩這麼告訴我。書本裡的知識、老師上課教的內容，學到腦袋裡並能靈活運用，這才是真正的「專業」。

2. 工廠管理，企業經營

一間工廠仰賴訂單的獲利得以生存，而其訂單所需的成品則仰賴各個生產線的正常運作。能夠壓低成本，替公司省錢，即使在單位產品看起來微乎其微，但是累積成整個貨櫃的商品算起來則不容小覷。和工廠裡的幹部以及員工相處則為另一課題，能讓員工盡心竭力的為公司付出、運用組織和管理的方法使公司獲得更大的收益，這也是企業經營能力中必備的。

在國外實習兩個月，更能體會到一家企業經營的艱鉅，因此才會更加珍惜目前手中所擁有，把握住錢脈（成本面）、人脈（人際關係面），才能穩紮穩打，奠定良好的企業基礎。

3. 印語學習，文化認知

印尼非英語系國家，尤其是在鄉下，英文是不管用的，因此學習印尼文也是很特殊且必需的經歷，畢竟語言在當今是必備的生存工具，想要拓展國際視野，就要能夠搭起溝通的橋樑。

印尼屬回教國家，在台灣鮮少接觸到回教文化，此行到印尼則有深刻的體會，如回教新年、齋戒月、回教穿著、建築風格、每日三次的禮拜……等等。試著和不同語言、不同文化、不同宗教、不同習慣、不同觀念的一群人生活，真的是非常難得以及寶貴的經驗。

4. 放眼海外，努力打拼

「當我們認為印尼很落後的同時，別人早就亦步亦趨的追上我們。」這段話是我從印尼回國後給自己的勉勵，大部分的人都認為印尼很落後，但是印尼的首都——雅加達，其繁華程度不比台北差上哪去，高樓大廈林立，百貨公司密度更是東南亞各城市難望項背，百貨公司一樓專櫃甚至直接販售Porsche（保時捷）房車以及McLaren（麥拉倫）跑車，可見其城市繁華程度。

印尼雖然尚屬開發中國家，但其發展快速，每個人都是很

賣力的謀生。真的要出去走一圈，才會知道所有人都是這麼努力的打拼，這樣的衝擊也讓我燃起的心中的鬥志，在往後各種艱鉅的挑戰絕不會輕言退縮及放棄！

六、感想與建議

很感謝孫寶年教授讓我有機會出國實習，這寶貴的經驗絕對是畢生難忘，老師也絕對是我畢生難忘的恩師。

這趟印尼的實習行，我希望帶回台灣的不只是大成公司在印尼經營蝦場的手法，還希望能夠趕上印尼起飛的時機，讓台灣的朋友知道，如果我們不努力，很快就會在國際舞台上落寞。

建議：希望研發處學術發展組若有行政人員交接情形時，能夠提早公佈辦理學海築夢各項手續的確切日期，並且公佈在網站上顯目的地方，免得學生倉促完成學海築夢計畫報告書。