

學海築夢/新南向學海築夢學生出國實習

國立臺灣海洋大學學生赴汶萊實習計畫心得報告分享

獲補助年度:107學年度

薦送學校、系所、年級:國立台灣海洋大學、水產養殖學系2年級

中文姓名:毛鈞加

國外實習國家(含城市):汶萊都東縣

國外實習機構: Golden corporation

國外實習考評成績或評語：98

短片時間及標題:3 分鐘，國立臺灣海洋大學赴汶萊實習計畫-毛鈞加



【行前準備】

1. 簽證

短期觀光簽證申請方式有三種，第一是請旅行社代辦，第二是落地簽證，第三是自行前往汶萊經濟文化辦事處申請。

2. 機票

機票是學校請旅行社代購的。

3. 平安藥

4. 出國前我都會攜帶個人常備藥品，防範於未然，寧可帶在身上不用，也不要
- 在旅途中還要找醫院開藥，不僅醫療費昂貴，也不一定能及時找到醫院就
- 醫。我這次帶了腸胃的藥，包含止瀉、治胃痛、腸胃不適、解便秘的藥。還
- 帶了些頭痛、流鼻水的藥，總共七包，每包均有附上處方簽，避免在過海關
- 時遭到詢問不知道如何應對。

5. 保險

「不怕一萬，只怕萬一」出國前保險還是少不了的，我保了「旅遊平安險」及「意外醫療險」，費用為 1400 台幣。

6. 當地貨幣

以上都備妥了之後就只剩下最重要的錢啦，我是帶了新加坡幣到汶萊當地使用，找零才會拿到汶萊幣，新加坡幣在汶萊業是通用貨幣喔！

【心得分享】

一、緣起:

今年暑假透過國立台灣海洋大學水產養殖學系的養殖學實習計畫，爭取到至汶萊 Golden corporation 實習 2 個月，GOLDE 公司為汶萊最大的台商也是汶萊皇室政府的合作伙伴，是汶萊最大的養殖業者及最大的漁業公司，協助汶萊政府主導漁業產業的開發、藍蝦的養殖。該公司專注事業在於有機無毒的「汶萊藍蝦」養殖與水產煉製品研發加工。

二、國外實習機構簡介:

這次到汶萊實習的心得分享主要可以分為三個部分，第一是在 Penyatang-phase 農場的實習，第二是在 Hatchery 孵苗場的實習，而第三則是在 production 加工廠的實習。想藉由這次赴外實習的機會了解汶萊對水產養殖的看法與技術並了解藍蝦從蝦苗到成蝦的養殖、加工到包裝出售，去比較與臺灣水產養殖不同之處，以及和同年齡的水產養殖系學生交流和學習一家公司的經營管理。

三、國外實習之生活體驗:

汶萊只有 5764 平方公里，42 萬的人口數中有 65%是馬來人，15%外來的人們以及 20%的外勞，因此在汶萊大多都是用馬來語及英語來溝通。一來到汶萊就會深刻的體會到:「慢慢來是汶萊人們的生活態度」。作為伊斯蘭教國家在齋戒月的時候，4 點就必須要起床念經，一路到 18 點才能吃東西，時間為一個月...

因為不吃豬肉，所以有很多雞肉餐點，全國沒有 seven-eleven，並且在 12~14 點時全國的店家都不營業，工人們也可以休息，因為那是他們念經的時間。

四、 國外實習企業或機構之學習心得:

講到實習的第一個部分，我們首先去的是 Penyatang-phase 農場，在 Penyatang-phase 農場時我們全部 10 個學生分成 3 組，分別去測水質、餵蝦以及縫紉部，測水質主要是到室外每個養蝦池測量 PH 酸鹼值、溫度、DO 含氧量以及室內滴藥劑來觀察顏色的變化，早上下午分別都檢測不一樣的試水來確保水質。而在餵蝦的部分，投餵的時間為早上 6:30、10:30 以及下午的 14:30、18:30，每次投餵量都回由飼料先秤好公斤數再進行投餵，而在投餵後的一小時，我們都會去觀察藍蝦的進食狀況，再依觀察的進食狀況做飼料量的調整並可以順便理解蝦隻的劍剛以及成長狀況。而在縫紉部每天的例行工作就是檢查養殖場的過濾網有沒有破損，再將有破損的過濾網拿來進行修補。在養成期間工作人員每天都會記錄並分析每池的飼料投餵量，以及藍蝦的攝食量，最重要的是會定時以八卦網捕撈蝦隻上來測蝦的平均體重、平均體長、存活率……等等。



左圖為在 Penyatang-phase 農場投餵藍蝦。右圖為在 Penyatang-phase 農場觀察進食狀況。

第二個部分來到 Hatchery 孵苗場，在 Hatchery 孵苗場種蝦區有雌雄分池養殖，每天餵食沙蠶、維他命、豐年蝦.....等餌料來維持營養來源，而種蝦最重要的就是每日傍晚，檢查卵巢有發育成熟的雌蝦，移入雄蝦池中，待明天一早交配完成後再撈出，移入產卵桶。孵化後的無節幼蟲會放在獨立的育苗池裡育苗，育苗場都採黑布遮光，避免太陽直射溫度過高等影響生長的因素。因汶萊養殖藍蝦剛起步，所以沒有什麼藍蝦的病毒，於是採不投藥的方式來養成。



上圖為在 Hatchery 孵苗場為蝦剪眼柄。

而最後一個部分是在公司工廠裡的 production 加工廠，production 加工廠總共有三個生產線，分別為生產生魚、生蝦以及魚漿的產線和生產魚粉、飼料、熟蝦的產線，以及製冰廠、冷凍庫、實驗室和零售市場。production 加工廠裡面工作人員均須做好高強度的衛生管理，以杜絕任何人為因素造成產品的瑕疵，因此我們一進去就必須穿著從頭到腳的防護衣，並用肥皂洗手，再用氯浸泡 30 秒，最後戴上手套。我們的工作就是負責將蝦殼剝掉，再將腸線挑出，看似十分簡單的步驟，最蘊含著熟能生巧，一回生二回熟的精隨在裡面，挑的好就不會剝掉太多肉，能讓蝦的肉以及體重保持最完美的體態，讓公司獲利更多，也讓我們了解到，員工就像一顆一顆的小螺絲釘，雖微小，但每顆小螺絲釘就有它不可取代的價值，而當每一個小螺絲釘齊心協力，才能將整體運作到淋漓盡致！

五、國外實習之具體效益:

這次很榮幸能申請到這個實習計畫，說長不長、說短不短的兩個月的實習已經過去了，但我心裡悸動的餘波仍盪漾著，這段時間內接觸了不同國籍的同學、不同風格的文化，與同行的夥伴一路相伴，一起體驗到了異國的風情樣貌、一起欣賞建築經歷世代跨世紀的美，一切的一切都難以忘懷。

而在國外實習到底有什麼具體效益呢？

我覺得就是：

1. 英文能力精進
2. 學習獨立的生活
3. 學習到養殖技術及知識

六、感想與建議:

「有一種地方，很知名、很想去，但去了之後心碎了無痕；有一種地方，似乎不在預期之內，但去了之後卻深深地被吸引，甚至期待下一次相遇。」我想，後著就是我對汶萊的看法吧。