

## 營養學系與日本甲子園大學學術交流之學生心得

■ 帶隊教師：王進崑副校長 / 學生代表：李怡萱

~~2008年暑假王進崑副校長帶領營養系學生至日本甲子園大學進行學術交流，以下是學生代表參訪之心得~~

### • 學習之旅 •

第一天學校的歡迎會，從歡迎會的位置分配及準時開始，就可看出日本人做事果真一板一眼，不過就因他們極講求每個步驟和小細節，才能將事情做的盡善盡美。

第一堂課讓我記憶深刻，透過老師的解說，才了解日本老師介紹的幾種食品加工機械，各有什麼功能。雖然剛開始聽他們的英語實在有點辛苦，不過這卻是最有趣的地方，越聽越有成就感。兩天課下來，我深受老師們上課用心的態度感動。像堀尾教授都會準備滿滿好幾張的手抄筆記，還很努力的查一些中文單字和唸法，就為了與我們有良好互動及表現親切感，對於他貼心的舉動真的很敬佩。西瀨教授還配合教材準備了納豆、米麴、甜味劑、乳酸飲料等讓我們品嚐或看看其包裝等，真是用心。芦田教授上課時帶了自己發明的晶片探測器、顏色辨別器、方向辨別器等，讓我們輪流操作，芦田教授的發明很有創意，不僅可讓競賽選手及嬰兒使用，並能應用於醫療，是很棒的發明。渡會教授不但和善且很有禮貌，他為我們介紹糖尿病和重要觀念，也提供我們很多新的研究和資料，我覺得這都是很寶貴的資訊，這時很希望自己已是大三生，這樣就可以更加了解透徹。

參觀甲子園大學營養學部的實驗室又讓我驚喜了一次，好高級又乾淨的實驗室呀！器材也擺得很整齊，我又再度佩服起日本人的操養，竟可把環境維持成這樣，他們在意的不只是自己實驗結束後的收拾乾淨，更重要的是方便後面的人使用，這真的是非常值得我們台灣人學習之處。他們做餐點的教室好高級，有螢幕可以看老師操作，亦可經由上方反射鏡清楚看到老師操作，在這樣舒適清爽的環境做餐點，想必心情一定很愉悅，我們的小量教室可要好好向他們看齊呀！

其中有一個教室擺放了餐點的模型，那裡是提供營養系學生實地模擬計算和規劃餐點的地方，重點是每個模型



相見歡大合照

都好逼真，看起來好好吃。更酷的是他們內部就有實習膳療的場地，從進貨、前處理、製備到出餐，還用不同顏色的地板區分區域，簡直就是個小型餐廳，可供學生實地操作，他們的學生真幸福，好想把這整棟實驗大樓都搬回台灣。

• 其它體驗 •

日本人做事情雖然中規中矩，但就因他們很強調基礎跟步驟順序，所以才不容易出錯。而令我最佩服的，就是他們的創造與想像力。很多現代科技創意產品都是日本人發明的，就像芦田教授發明的晶片探測儀器就很棒，用於日常生活和醫療都有很大助益。芦田教授提及在好幾年前，日本的網路趨勢其實是比很多亞洲國家甚或台灣還要落後，因為政府注意到這個問題，開始加強著重並急起直追，如今日本在電腦網路與應用方面，可算是全世界數一數二的國家。

• 感謝 •

首先要謝謝王進崑副校長帶領我們參與這個活動，體驗很多不一樣的人事物地。有老師陪同就放心很多，老師不但身負重任還要東奔西跑地關切我們在學校的學習，這幾天真的辛苦您了，也謝謝老師對我們的注重和用心。

建本局長是整個活動的幕後大功臣，感謝他讓我們順利的渡過這十天且修到兩學分，很多我們不知道的細節也是他幫忙處理的，真的很感激。最後再次感謝老師們在百忙之中抽空教導我們，這些教學內容，想必花了他們不少心血準備，能受到這麼多優秀的老師教導真的很榮幸，從他們身上學到的更是珍貴。