

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	謝佩廷	系級	水生二甲
學號	0993273	服務日期	101.4.21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？

- 1.參觀菜園、體驗種菜
- 2.參觀菇寮
- 3.參觀酒廠
- 4.參觀魚池、餵魚
- 5.試喝水果酒和水果醋

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

參觀酒廠時，經過工作人員的解釋了解了製酒的過程，像是低溫可以加速熟成，市面上紅酒瓶子瓶底向內凹陷是爲了使其中的酵母菌和雜質沉澱，還有培養酵母菌時可能也會培養出我們不需要的酵母菌(雜菌)，這時根據多數優勢，因爲我們要的酵母菌量比較多，所以會把少數的雜菌吃掉。參觀菇寮時，發現真空包的開口都塞了一團棉花，一問之下才知道，如果不塞那一團棉花培養出來的香菇就不會是我們想要的香菇，會被空氣中的菌汙染，成爲了不能吃的香菇。

【我思】

Now What (現在，什麼)這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

最後跟農場主人的問答中，我覺得有時候我們覺得是好的東西，實際上卻不一定真的是好的。像是當時農場主人說希望魚池的水可以清澈見底，但是這樣的魚池就不含有機養分，對魚來說不能算是一個良好的生活環境。還有，有機蔬菜和有噴灑農藥的蔬菜比較起來雖然有噴灑農藥的蔬菜看起來比較漂亮，但卻不表示它吃起來比較健康，有機蔬菜雖然賣相比較不好，但是卻可以吃得比較安心。因此很多事情不能只看表面，還需要多方考量才可以得到一個比較好的結論。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	李孟格	系級	水生二甲
學號	0993244	服務日期	100/4/21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？ 看見什麼？ 聽到什麼？ 接觸了什麼？

一直沒想過離學校不遠處有個這麼有趣的地方，那裏是個種植著許多香菜與蔬果的小農莊、是個培養香菇的小溫室、是個釀出美味水果酒的酒廠。去那裡參觀認識了些香草的名字與外觀，親手種植小菜苗，到酒廠參觀製酒的機器，這一切都讓我感到新奇。在池中魚兒悠遊，鳥語花香，蝴蝶漫天飛舞，這難道不是真實生活中的快樂農場？

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？ 對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

第一次真正的接觸製酒的過程，瞭解機器的運作製作的流程以及酵母菌的認識。

【我思】

Now What (現在，什麼) 這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

各行各業都是一門很深的學問，為有認真學勇敢事才可能創出一片天。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	柯婷嘸	系級	水生二甲
學號	0993271	服務日期	4/21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？

我被分到的部分首先是參觀他們釀酒的部分，一桶桶看起來像是水塔的東西，裡面裝的是正在發酵的酒，還在發酵中的看起來像饅頭而且一直在冒泡泡，大哥是說那是因為酵母菌在作用所以會產生泡泡，那裏的味道真的很重，酒力不好的人聞一聞就醉了，然後看了他們的實驗室，就像有機化的實驗室一樣，令人熟悉的機器，實驗室中用來培養酵母菌、分餾過濾的酒和試酒，那裏還有喝紅酒用的酒杯，不過通常都再由老闆來試酒的。再來我們去的是冰庫，那裡存放發酵好但還沒過濾的酒，本來3度C左右，我們一進去後溫度立刻變高，大哥還讓我們試喝還沒過濾的酒什麼味道，喝起來有點澀澀的，但其實還蠻順口的，。最後我們看的釀酒的過濾系統們釀的米酒給我們看，他說他們都是純米釀，聽起來實在太有機的。我們問大哥如何分辨假酒才知道其實一般的酒同時有甲醇和乙醇，只是比例的不同。再來我們去看了菜園，體驗了種菜生活，爲了那一大池的吳郭魚，裡面居然有一條小金魚，牠一定生活得很辛苦。那裏的菜園強調的是有機和無農藥，大哥現場就採了很多種蔬果給我們吃，我只有句話形容：草味。

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

們回去試喝很多酒和醋，真是太棒了。可是我喝白葡萄酒超不習慣，有特殊風味，總共有5.6種口味的水果酒可以試喝，每一種喝起來都別有一番滋味，我最喜歡的是紅桃李酒，好喝。喝完後大家討論了一下那邊魚池的問題，其實我不太懂，就聽聽當經驗，畢竟我們最多養水族缸，不過老闆一直搞不懂消化菌?硝化菌?，但重點是他的魚池旁擺了一包硝化菌!!要讓戶外的魚池沒有藻色，也太難的吧!有太陽的話藻類一定會長的，除非是流動式，不過那感覺成本很高，這種意想太開的思維或許就是能賺大錢的想法吧。

【我思】

Now What (現在，什麼)這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

有很多不同的產業可以合作,得到更多效益,可以統籌上下游產業,達到更多的利潤,我學習到很多

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	陳盈竹	系級	水生二甲
學號	0993261	服務日期	101/04/21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？

在菜園里體驗了能現摘現吃的有機農業，並且親手種下一顆小菜苗。
在魚池中觀察魚群攝食狀況，參觀放滿培養蕈類的太空包的菇寮以及
酒的發酵與釀造的各個過程與階段及其品質檢驗。

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

在大家討論改善魚池狀態時，我學到了不少關於水質的好壞對魚的影響以及改善方式，同時也發現要能堅持有機的農業又兼顧消費者的喜好是一件很難的事，需要很大的毅力才能堅持下去。

【我思】

Now What (現在，什麼) 這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

在做一件對的事情時，即使很困難，也要想辦法堅持而不放棄。然後在看待一件事情時，不能只看見表面，還要思考裡面的原因，或是從其他的角度仔細審思。另外，從自我開始，慢慢修正消費者的扭曲心態，希望能逐漸導正社會上買方與賣方的價值觀。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	蔡怡安	系級	水生二甲
學號	0993279	服務日期	2012.4.21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼? 看見什麼? 聽到什麼? 接觸了什麼?

- 1.參觀與學習釀酒的過程
- 2.學習種植蔬菜
- 3.參觀魚池、餵魚
- 4.參觀菇寮
- 5.品嚐水果醋、葡萄酒

【我學】

So What (所以, 什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考? 我學到了什麼? 對我有什麼意義? 服務過程中, 我產生了什麼新問題?

我學到了要如何去釀酒, 以前一直以爲釀酒只是加入酵母菌和一些控溫的問題而已, 但是我今天才知道事情沒有我想的那麼簡單, 原來釀酒也是個大學問……, 之後參觀有機蔬菜園時, 果然有機的就是能現摘現吃, 都不用擔心會吃到農藥, 也不用擔心會傷害身體, 現在的發展趨勢非它莫屬了。

【我思】

Now What (現在, 什麼) 這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變? 對自我認知有什麼改變? 我能做什麼?

最後在和番路休閒農場的老闆互相討論有關於他那邊戶外的魚池究竟有沒有辦法變的清澈, 可以使人一眼就看到魚在游泳, 雖然這個構想很先進, 可是什寄上清澈的時候, 魚就會缺乏食物了, 因爲無論你怎麼餵魚, 你是無法保證每隻魚都吃得飽飽的, 就像蔬菜一樣, 你要吃外觀很漂亮但噴了一堆農藥的蔬菜, 還是外觀醜醜的但全都是有機的蔬菜? 今天的討論中讓我開始反思, 任何事情都不能只看表面的, 因爲沒有一件是只有好處而沒壞處, 只要有優點必定會有缺點, 唯一能做的只有, 努力用其他方法彌補缺點。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	張又文	系級	水生二甲
學號	0993255	服務日期	4/21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？

見識到了許多不同於系上的事，我想釀酒應該是我沒想過的事。在這次的活動中我了解了釀酒的過程和會發生的現象，這些雖然都在書上讀到過，但親自接觸到還真是讓人新奇。

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

看著發酵桶中還在發酵的酒，覺得人生也是這樣呢，需要經過長時間的醞釀才会有最好的結果，過程是很重要的。

【我思】

Now What (現在，什麼) 這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

其實對我自身的觀點沒什麼改變？對現在的我似乎沒能改變太多。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	洪哲偉	系級	水生二甲
學號	0993288	服務日期	2012/4/21
服務地點	番路鄉休閒農場	服務單位	番路鄉休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？

今天見到了酒莊與農場的運作，詳細的釀酒解說與蔬菜種植的流程，並看到了許多生產時的專業器具，使我大開眼界。

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

過程中我見到了業主努力的付出，並且體會到他對生態的一份心力。但在生態與利益中要取得平衡真的很困難，如業主所說的：人們寧願吃有農藥的菜也不吃有蟲的菜，真的是令業者兩難。

【我思】

Now What (現在，什麼)這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

凡事以大自然的規律進行，捨去過多的慾望，便能使這世界更加美好。

我想我能試著影響身邊的人，先從改變自己的生活做起。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	洪加儒	系級	水生二甲
學號	0993283	服務日期	2012/04/21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？

參觀菜園、養菇場、釀酒場。

吃了現採的菜，和種植小菜苗；並逛了一次西釀酒過程，分辨不同西釀造時期的米酒或葡萄酒，那時是依據上層的氣泡和氣味不同分辨，早期因不斷作用產生大量 CO_2 使流動明顯。

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？

裡面的人對於我們的問題都親切且盡可能簡潔的告訴我們，能感受到他們對工作的認真。

希望我在學校也能不只是學。

【我思】

Now What (現在，什麼) 這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？

我對自身的一切都缺乏信心，希望自己也能有明確的努力目標。

反正就先讀書試試看能不能找到。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	辜湘琄	系級	水生二甲
學號	0993263	服務日期	2012/4/21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼? 看見什麼? 聽到什麼? 接觸了什麼? 今天參訪了整座農場,了解了許多蔬菜的種植方式,也體會到種蔬菜的樂趣;農場除了蔬菜 菇類 的培育之外,還有酒類的釀造,並且親自體會與觀察不同發酵階段的酒的性狀特徵,還有整個製作流程,時間的最後還有美味的醋與酒可以品嚐,並且與農場老闆討論觀賞魚飼養的問題。

【我學】

So What (所以,什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考? 我學到了什麼? 對我有什麼意義? 服務過程中,我產生了什麼新問題? 學到了整個酒的製作過程,並且對於酒的瞭解又更加深了一層,也了解到不論是做什麼樣的事情,都必須不怕麻煩,才能完成優良的成品,然而一開始的創業當然也是會比較辛苦,畢竟沒有任何事是一開始就很成功的,成功之前必定也經歷過許多失敗;而我們也必須不斷求知識充實自己,並且讓自己隨時掌握住新的知識。

【我思】

Now What (現在,什麼) 這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變? 對自我認知有什麼改變? 我能做什麼? 世界無限大,自己能做的或許有更多,所以現階段應不斷充實自我與培養出自己真正的興趣,並朝著自己的興趣配合專業持續發展。

國立嘉義大學校外服務學習活動反思表

姓名	羅予苡	系級	水生系二年甲班
學號	0993514	服務日期	101.04.21
服務地點	番路休閒農場	服務單位	番路休閒農場

【我見、我聞】

What (什麼)-我今天做了什麼？看見什麼？聽到什麼？接觸了什麼？今天有餐過整個製作葡萄酒的過程，第一次看到製作的整個過程覺得很新鮮，而且帶領我們參觀的人都很大方讓我們看見酵母菌在桶子中發酵的樣子，表面浮出很多淡紫色泡泡，我們還有低下頭近聞它的香氣，平常應該很少有這個機會可以這麼近距離的接近製作中的酒吧？不只有葡萄酒我們還有看米酒的製作，農場的人有解釋為什麼他們的米酒和一般市售的公賣局米酒有甚麼不一樣的地方，他主要都是傾銷給主婦聯盟，他少了酒精的嗆味，純天然的米去發酵，那種味道也是第一次聞到，除了參觀酒廠之外，我們還有去他們的魚池看，裡面也有很多的魚，不過他們說他們的魚養的不是很順利，接著我們還有去體會他們的農場，他們所栽種的植物，都是採有有機肥無農藥的，介紹的人很熱情都讓我們體會野菜的原味甜。

【我學】

So What (所以，什麼)-我的所見所聞帶給我什麼感想與思考？我學到了什麼？對我有什麼意義？服務過程中，我產生了什麼新問題？去參觀的農場農場目前似乎不主要以營利事業為主，沒有看到甚麼販售部，他們的東西好像都很天然，不過農場主人有跟我們說，由於他的蔬果皆沒有使用化學肥和農藥，可是卻被別人說有蟲，讓他覺得很矛盾，我覺得這對堅持的人來說感覺很受傷，感覺這個農場有在認真經營，我看他們還有觀察酵母菌的顯微鏡螢幕，他還有跟我們分享酵母菌的活動狀態，會影響酒的品質等知識，我一開始沒有把製作酒的步驟想的這麼複雜，以為不過就是製作酒，結果中間還有這麼一門大學問，還有一個印象很深刻的是，他們培養木耳，他們的木耳是沒有加營養劑的，我第一看到木耳成長的地方，農場的人還跟我們說外面賣的木耳要注意如何栽種出的吃起來比較安全，可是對我們來說要過濾所吃的食材實在有點難度。

【我思】

Now What (現在，什麼)這些經驗對我看事情、看世界、看自己有什麼改變？對自我認知有什麼改變？我能做什麼？我覺得可以做自己喜歡有興趣的領域，真的是一件很開心的事，不但喜歡做更可以做到很好，做得特別，現在我們所吃到的食物太講究速度，我們都忽略他生產