



家長生涯規劃訪問

受訪者：高中家長

採訪者：5A李浚弘

家長自我介紹

於1982年理學士畢業並就讀食品科學。

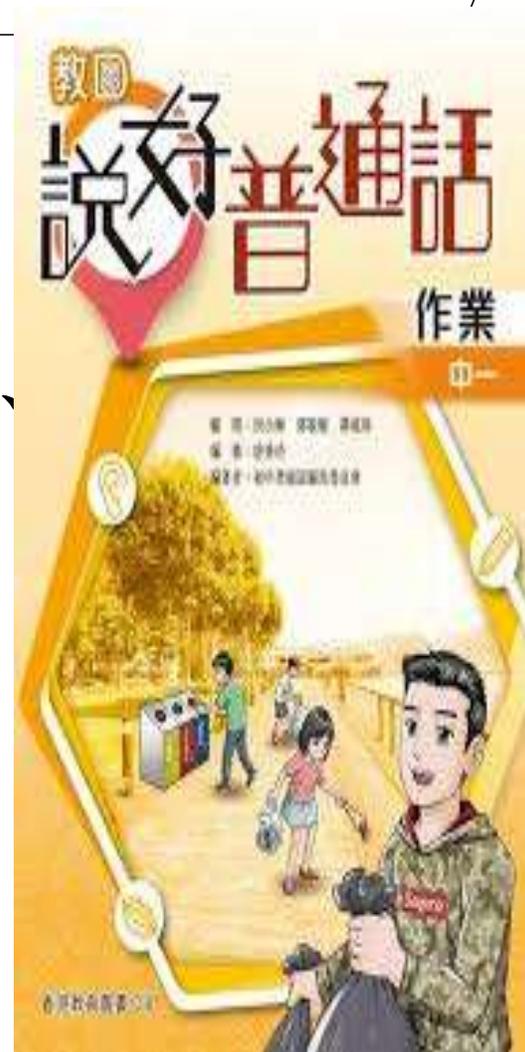
在中學的時候，對化學有興趣，所以在大學選科時選了食品科學，內容主要包括化學，營養學，微生物學和工程學。畢業以後，第一份工作是在維他奶工作，主要在科研部工作，負責質量控制和新產品的開發之後，在食品加工行業不同的領域服務。例如協助開發新香料、雪糕公司在內地的統籌和推銷食物加工機器等。

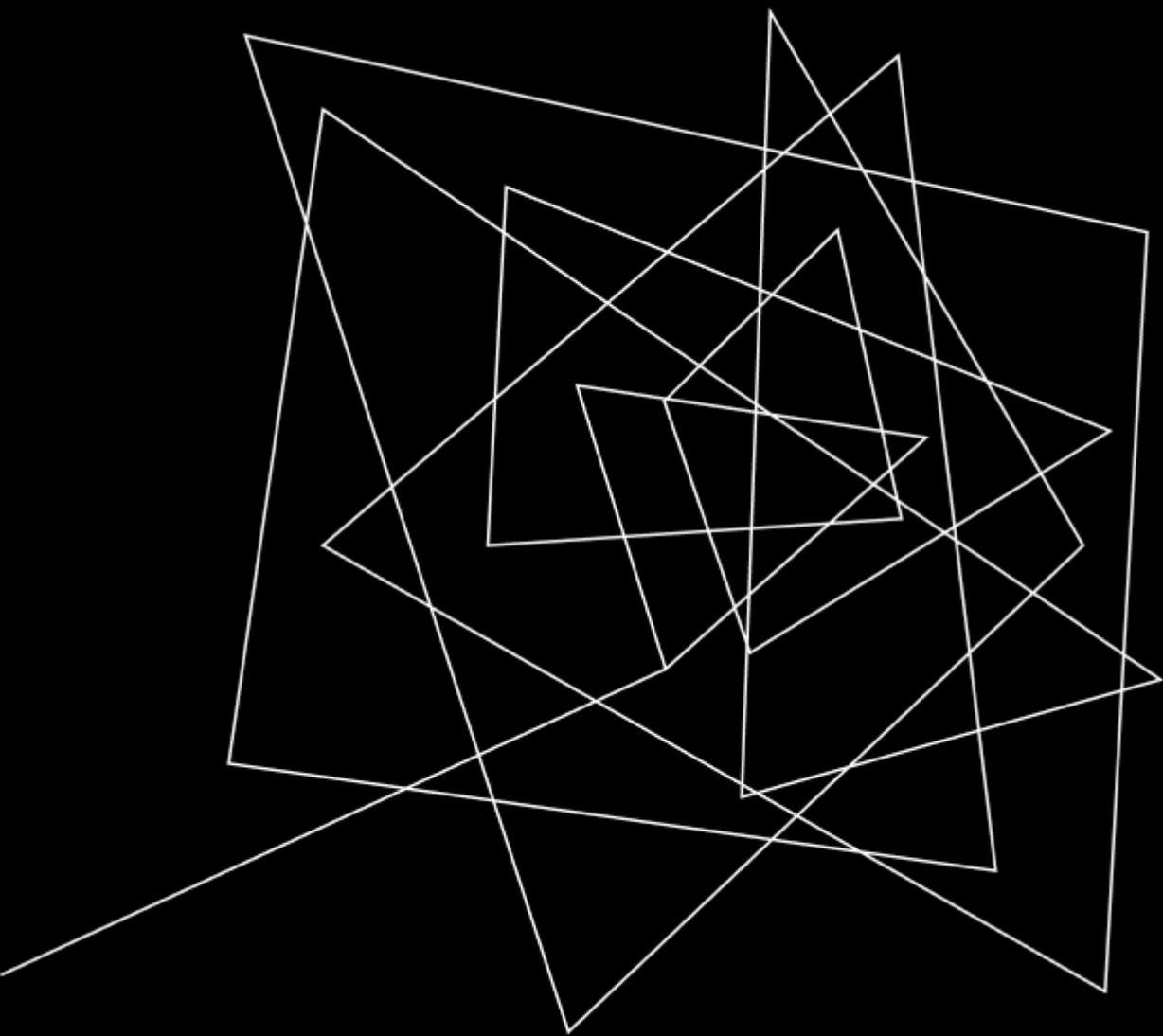


入職後的經歷

挑戰？如何克服？

在深化職業生涯中第一個挑戰是1983年被公司委派到國內工作而那時我的普通話很普通。當時的第一個任務是到國內幾個城市包括廣州、廈門、上海、青島、大連和北京考察工廠，當時的普通話水平就是白話偏一點就是，內地人聽不懂的我便把意思寫下來給他們看，大家都體諒，就這樣過關了。回來後公司聘請了國語老師教導銷售部的人員惡補普通話。我也從長期的學習和不斷實踐中把普通話的水平不斷提高。





行業要求與技能準備

需要的心理準備

理論與現實的落差：課本知識是理想模型，工廠或實驗室的實際操作常受限於成本、設備和時間，需要靈活變通。

從被動學習到主動承擔：學校裡有人教，職場上需要自己主動觀察、主動詢問，並對自己的工作結果負責。

重複性工作的考驗：初期可能需做大量基礎、瑣碎的工作（如清洗器材、整理資料），這是建立信任和積累經驗的必要過程。

接受犯錯並快速改進：犯錯難免，關鍵在於不隱瞞、及時彙報，並從中學習如何避免重蹈覆轍。

持續學習的節奏：行業標準、技術不斷更新，需要保持學習狀態，才能跟上行業發展的步伐。



工作中的苦與樂

1. 您覺得此職業最有趣或最令人滿足的地方是什麼？

這職業離食品最近，都是吃，吃，吃。在履行工作時能為其他人提供滿意的產品和服務，同時又令自己不斷地成長。在我們這個專業中，能為消費者研製和生產安全、美味、營養豐富的食品，如果消費者能吃得健康和開心，中間開發過程的甜酸苦辣都是值得的。



工作中的苦與樂

2. 相對地，您在工作中遇到的最大困難是什麼？
又是如何應對的？

工作一如生活，困難總是有的。對我來說，最大的困難是在解決問題的過程中，找出和認清問題的根源(identify the problem)，問題的真正原因弄清後，準確地解決問題就容易得多了。至於我在工作上的快樂和成就感，都離不開能解決各種各樣的問題，而自己能不斷進步。

