

進輔仁大學也將近一年了，校園的各個角落，就算沒有全部逛過，較為突出的景點也都熟之一二，民生學院，曾是我眼光掠過的景點之一，如今，我卻從民生學院的過去到現在巡了一回。在輔大在台復校之際，民生學院尚未呱呱墜地，然而，現在隸屬民生學院的織品服裝學系、食品營養學系，卻已相繼地茁長為一完整的個體，漸漸鑄為一個民生學院，因此，即使民生學院成立至今只有十年的歲月，但其中卻蘊藏了幽深的歷史。民生學院因涵蓋了衣、食、住、行之相關領域，故名之為「民生」，英文名稱為College Of Human Ecology。

經過幾年蛻變成長，現今的民生學院儼然是輔大的一大學院，其中包含了餐旅管理學系、食品營養學系、織品服裝學系、二年制流行設計經營學系和兒童與家庭學系五系，以及博物館學研究所和織品服裝研究所兩所，其中博物館學研究所最值得注意，為了配合近年來博物館與文物展覽中心的廣設，因此在民國九十一年成立此所，以培養專門人士管理博物館。



奉提升國民生活品質和增進國人家庭生活幸福為主臬，民生學院的發展可以代表人類的物質生活的演進，填飽了肚子，接著要求吃的健康、吃的美味；穿暖了身體，接著要求穿出流行、穿出品味；組織了家庭，接著要求親子溝通、家庭和諧，院裡的學生，將來都為台灣這片土地的民生的進化有所責任，民生學院就如同一個大家庭，而底下各系就像不同的家庭成員，雖出於同一個家庭，但卻能夠走出自己獨特的風格特色，而黃韶顏教授即是這大家庭的家長。

環視民生學院一週，很快能夠發現其建築的特色與其他學院的不同，完整的結構與造型的協調性是整個建築的最大特色，外觀採用零碎的石塊堆砌而成，沒有絢爛的圖騰，整體嚴謹，一眼望去，有渾然天成之勢，巨大的窗扉穿插其中，讓一致的外表多一分活潑的朝氣，走向內部，明亮的採光配上淺色的大理石地板，使整個學



院內部簡潔但不失高雅，圍繞在學院外的草皮，讓在充滿學術的學院中仍帶有一絲大自然的味道，提供學生課後休憩的良好場所，草皮中佇立的樹種，不知沾染上多少學生的歡笑與回憶，多少畢業的校友對著此地仍有戀戀不忘的情懷，靠近宜真宿舍外，有三圈環繞而成的木椅，歐式風格的路燈，石頭塊鋪成的小徑，粗枝茂葉的巨大老樹，也就是輔大學生口耳相傳的小巴黎，烈陽空中掛，濃密的枝葉庇蔭了底下的汗水；明月夜空中，浪漫的幽靜滋長了底下的愛情，任何時間，此地都是學生聚集點點滴滴的地方。

一巡民生學院，不同的感懷隨著參訪的系而變換。每天經過民生學院，雖然沒有刻意注意，但每天目光仍會跟櫥窗的模特兒打招呼，那是織品服裝系的實習商店，可以說是整個輔大校園的一大特色，巨大且明亮的落地窗環繞半個實習商店，即使不深入其中，仍然會透過那片玻璃而被深深的吸引目光，實際進去後，琳瑯滿目的商品瞬間映人眼簾，雖然並非為學生的作品，但深深地將系上的精神渲染出來，在往系館的內部走進，先是被一片白色的大理石地板所驚艷，接著玻璃櫃內的藝術品瞬間帶給我另一種心靈激盪，搭配上如水面的落地窗和假山當背景，讓這件藝術品有內在的精緻和外在此的氣派，曾幾何時，我也冀望成為一位藝術創造者，如今我卻只能走著藝術家走過的地板，用眼神和心靈體會她們的藝術結晶，頓時，我渾身不自覺的提高了格調，也許就是這些藝術品給我的震撼吧！過個彎，一間偌大的教室散發出創作的光輝，可以很清楚的看到學生們很細心的雕琢他們的藝術品，同樣是塊布料，透過學生的巧思，經由學生的修飾，儼然成為一件藝術品。翻閱織品系江助教為我們介紹的成果作品，看的出學生花了四年學習雕琢鑽石，在成果發表中能夠展出一顆獨當一面的精鑽，同樣出身織品服裝的江助教，看到我欣賞作品譁然的表情，雖然不是她的作品，但他臉上仍微微沁出一絲成就感。



現在織品服裝系分為行銷組、織品設計組和服裝設計組三組，除了每年校友返校的傳統活動外，最值得注目的就是畢業展了，每組都有不同型態的成果發表，行銷組的論文發表，織品設計組的靜態展覽，服裝設計組的走秀展覽，都是學生四年學習累積的成果展現，因此無不全心全意灌注於此，外系的學生也可以藉由此時一睹織品服裝設計系的創意與專業。

欣賞完織品紡織品的作品後，嘴饞的壞習慣又無預警的開始了，文園有出名的波蘿麵包，而民生學院有一揚名輔大的食品，就是霜淇淋，一隻二十元，一口透心涼，一種幸福湧上頭，霜淇淋的製作就是歸食品營養學系所管，相信吃過食品營養學系出產的霜淇淋都知道，那種濃郁的香純，激活了舌上所有的味覺細胞，香甜瞬間溶入口腔內，產生的不只是好吃的感覺，而是內心澎湃的洶湧，即使天氣寒冷，門前的客人仍是絡繹不絕，小小的店面，卻有大大的口碑，全都要歸功於食品營養學系一點一滴經營而來的。



輔園餐廳

當然，正餐比甜點更重要，當我們一進輔大校園，第一家餐廳即是「輔園」，輔園和其他餐廳不同之處，除了店家不同，提供的餐點不同外，不難發現餐廳裡竟然有教室的存在，那些就是餐旅管理系的教室，人家說要學好美語，最好的方法就是到美國住一陣子，餐廳就是餐旅管理系最好的學習場所，餐廳的經營管理，餐點的行銷，餐飲的製備，都是他們的學習內容，位於輔園樓上的『生活家園』即是餐旅管理系的實習餐廳，包括設計菜單，食品烹調，餐廳經營，都由學生一手打點，可以讓學生確實落實到生活中的一部分，雖然店面不顯眼，不仔細找還真不容易發現，不過裡面可是充滿了學生用心與努力，除此之外，生活午茶咖啡廳也是實習場所之一，那濃郁的咖啡味，散發出迷人的可可味，使人沉靜在古歐洲的多瑙河畔，味道媲美外面咖啡店的道地，價格卻又較外面咖啡店為低廉，成為許多學生課餘聚會的一大去處。

本系原本隸屬於生活應用科學系，民國九十一年才正式獨立出來成為一個系，系上除了校內實習外，和外校多所五星級飯店也有多所建教合作，這也是系上希望學生能夠藉由餐旅管理的知識踏上國際的舞台，雖然本系獨立出來時間僅僅兩年的時光，但仍形成了系上傳統的活動，那就是「餐旅營」，對象主要是高中生，藉由學校所學讓參加的高中生能更進一步餐旅管理，以增加本系的知名度，吸引更多學生就讀本科系。

吃完飯後，想逛逛以利消化，於是再往民生學院的內部走進去，立刻傳來一陣天真稚嫩的聲音，是孩子琅琅的讀書聲，是孩子熱鬧的嬉戲聲，因為兒童與家庭學系就在此地，而傳出孩童聲的輔大幼稚園也就是此系的實習場所，兒童與家庭學系雖然在民國九十一年才獨立成為一系，但輔大幼稚園卻已有二十五年歷史之久，除了讓教職員工就近照顧小孩，也提供了本系學生的學習、觀察與研究，系館前有一大片草原，靜靜閉上眼，孩子們活潑的追逐畫面瞬間進入腦海，這片草原不只是綠色的草皮，而是這群孩子的天堂，除了輔幼，還有兒童發展與家庭諮詢中心和嬰幼兒專業實驗室兩個學習場所，除了培育純正的心靈，也可以導正我們以後的迷失方向，因此兒家系的學生應具備良好的溝通能力和壓力的承受，除了學校的實習外，系上也規定暑假需到所學的相關機構專業實習一定時數，使系上的學生能夠具備面對社會考驗的能力。也許是有小孩無忌憚的喧鬧聲，使得我內心也開始亢奮了起來，彷彿回到孩童的時光，我也將那片草原成為我的天堂，置身在歡笑之中。

隨著天色的昏暗，我也差不多完成了我民生學院的巡禮，民生學院果然不枉費它『民生』兩個字的用意，實際上內部不只代表了現今社會的民生狀況，也展現了台灣未來民生事業的展望，我所知道的民生學院，原來，和我們那麼的息息相關。

義大利麵 Pasta		套餐	單點	茶 Tea	熱	冷
1	奶油海鮮義大利麵	210	150	1 紅茶	35	35
	茄汁海鮮義大利麵			2 綠茶	35	35
2	奶油和煙燻肉類	180	120	3 拿鐵奶茶	35	35
3	白醬粉燻雞	150	90	4 伯爵茶	60	60
4	茄汁鮮蛤蜊	150	90	5 水果茶	80	80
5	茄汁香腸義大利麵	150	90	6 鮮奶茶	80	80
6	辣味煎魚茄汁麵	150	90	7 紫羅蘭果粒茶	100	
7	義大利肉醬麵	145	85	8 玫瑰果粒茶	100	
8	培根奶燻雞	140	80	9 養生茶	100	
9	蒜香神草培根麵	135	75	10 桂花茶	100	
10	出爐鮮魷魚麵 (奶燻蛋)	150	90	11 菊花茶	100	
飯類 Rice		套餐	單點	飲料 Drink	冷	
1	1號餐	180	130	1 檸檬汁	50	
2	2號餐	150	120	2 檸檬汁	50	
3	每日特餐	110	80	3 葡萄柚汁	50	
湯類				4 蘋果汁	50	
1 今日例湯				5 金桔檸檬汁	50	
我已點了套餐，附餐飲料我選擇：				6 熱巧克力	50	
咖啡冰 <input type="checkbox"/> 紅茶冰 <input type="checkbox"/> 綠茶冰 <input type="checkbox"/> 奶茶冰 <input type="checkbox"/>				7 冰巧克力	50	
熱 <input type="checkbox"/> 熱 <input type="checkbox"/> 熱 <input type="checkbox"/> 熱 <input type="checkbox"/>				甜食 Dessert		單點
我費用半價換點其他飲料 <input type="checkbox"/>				1 切片蛋糕	50	20
古靈精怪系列每日例湯、餐前開胃、煎餅、甜點。				2 現烤厚片土司 (奶油/巧克力/香蕉/蘋果/花生/檸檬)	50	30
古靈精怪(不合適)或新式紅茶、換點其他飲料均享半價優惠。				3 煎食沙拉 (現烤厚片/巧克力/香蕉/蘋果/花生/檸檬)	60	40
咖啡 Coffee		熱	冷	4 煎食沙拉 (鮮魚/巧克力/香蕉/蘋果/花生/檸檬)	70	50
1 新山咖啡	200			5 香烤鬆餅 (鮮魚/巧克力/大蛋糕)	80	60
2 曼特寧咖啡	190			6 香烤鬆餅 (煎魚/沙拉/冰淇淋)	90	70
3 特調咖啡	190			我已點了甜食，飲料我選擇：		
4 濃縮咖啡	50			咖啡冰 <input type="checkbox"/> 紅茶冰 <input type="checkbox"/> 綠茶冰 <input type="checkbox"/> 熱可可 <input type="checkbox"/>		
5 美式咖啡	35	40		熱 <input type="checkbox"/> 熱 <input type="checkbox"/> 熱 <input type="checkbox"/>		
6 卡布奇諾咖啡	80	85		我費用半價換點其他飲料 <input type="checkbox"/>		
7 拿鐵咖啡	60	85		備註：		
8 摩卡咖啡	60	85				
9 無糖瑪琪朵	60	85				
10 維也納咖啡	80	85				
11 濃厚冰咖啡		80				
桌號：	合計：					

