

輔仁大學 109 年高教深耕計畫
「產學成果導向課程」成果報告

109 學年度第 1 學期
(課程名稱)

餐旅創新與創業

授課教師	林希軒
報告撰寫人	林希軒
修課人數	50

中華民國 110 年 1 月

一、課程執行成果摘要

在目前科技快速進步及多元發展的趨勢下，鼓勵創業是各國推動的重點政策，其重要性在於它可以推動經濟的發展和就業機會的創造。因此在這個氛圍下，各大專院校皆開設創業相關課程。本課程以「開課老師跟創業家的合作進行共教共學，學生參與業師實際營運及專案」為設計架構，透過多元的學習方式引導學生學習；同時設計評量工具來檢視學生創業態度/技能之成效。從課程學生回饋可以發現近90%的學生同意認為這堂創新創業課程讓他們「學習到新知與技能」，而且學習方式「有助於專業知識及技能的學習」。學校教學評量系統結果指出學生對本課程的對課程安排及學習方式表示滿意，學生表示他們在業師參與部分有最大的收獲：同學學習面對問題，訓練自己批判性思考能力。而除同學的有效學習之外，業師的參與讓系友與系上有更多的聯結；系上多了解系友目前的狀況與成就，系友有機會回饋系所及學校，讓系上學生實習/工作及系所及產學合作等機會增加。

二、課程成果說明

(一) 課程實際規劃與說明

本課程(餐旅創新創業)強調課程與產業對話，由企業提出專案計畫之需求，教師與企業共同設計課程，透過共教共學；讓學生的學習和廠商的專案計畫緊密結合，使學生實踐的成果更具價值，學以致用；而企業也提供相對應的學習及機會，刺激學生的主動學習，進而強化學生的實務性專業能力。

本課程與五家不同營運模式/特色的餐飲公司，其中包含國際連鎖品牌、本土餐旅集團之新創品牌、社會企業、校園企業及咖啡達人自行創業品牌；同學可以認識餐飲企業多元的營運模式與相對應的品牌定位及營運特色；企業將會提供相對應的學習，讓教學與業界產生連結。五家公司分別為：

公司名稱	餐飲類別	創業時間
烘焙找材料	烘焙糕點設備銷售網站	3年
恆昀設計有限公司	餐飲規劃/指導與經營	3年
光原社會企業股份有限公司	農友輔導/農產品銷售/餐廳經營	9年
ABV Bar & Kitchen	精釀啤酒餐廳	7年
台濟品咖啡食品有限公司	咖啡商品經營	11年

業師的參與分兩部分，第一部分為業師到課堂分享其創業歷程及重要學習；第二部分則是學生分組媒合五家業師企業(每家2組)，實際與企業面對面及參與企業內活動，透過學習來協助解決企業提出的問題。五家企業主管進行說明之後，與各組同學討論，提出需協助解決的問題。而五家公司提出問題如下表：

業師分享時間及主題

週次	日期	公 司	主 題	主講者
4	10/08	烘焙找材料	營運模式/網路平台之應用	陳鉅儒
5	10/15	台濬品咖啡食品有限公司	品牌定位及獲利模式	簡嘉程
6	10/22	恆昶設計有限公司	展店選擇及開店評估	徐智勇
7	10/29	光原社會企業股份有限公司	商品開發及獲利模式	陳雅楨
8	11/05	ABV Bar & Kitchen	餐飲行銷設計：行銷策略及工具之應用	鄭宇訓

「業師的一天」活動，分組及各組專案主題/內容。

公 司	日期/組別/題目
烘焙找材料	12/7 - 問卷調查 社團比較
	12/7 - 問卷調查 社團比較
台濬品咖啡食品有 限公司	12/19 - 早午餐店的加盟連鎖規劃
	12/12 - 從電商平台定位潛在客群策略
恆昶設計有限 公司	12//9 - 餐飲設計規劃公司VS一般商業設計公司
	12/7 - 如果你要買傢俱，你會去哪裡買？
光原社會企業股份 有限公司	12/26 - 尋找巧克力進軍咖啡廳的行銷手法
	12/12-13 - 特富野部落體驗之影片介紹
ABV Bar & Kitchen	12/19 - 4. 大學生對精釀啤酒的認知與調查
	12/26 - 6. 精釀啤酒的市場調查

(一) 具體教學成果與評估

本課程透過學校的教學評量系統的結果(109-1)，得知同學們對此課程的意見與回饋，以及對此課程整體的滿意度。從評量結果可知，本課程學生對本課程的整體滿意度及評量平均值為4.5(下表)；顯示學生對此課程及教學具有相當程度的滿意度。

本課程教學評量分數

評量項目	分數	評量項目	分數
知識	4.52	教學內容有助於學習	4.56
銷售與行銷	4.52	教學方式能增進學習成效	4.52

技能與態度		4.39	師生互動與討論有助於學習	4.50
口語表達		4.44	課堂學習氣氛有助於學習	4.50
服務導向		4.17	評量方式有助於學習成效	4.48
解決複雜問題		4.56	對本課程整體滿意度	4.46
			學生對本課程之評量整體平均值	4.50

在教學評量質化回饋部分可以發現同學對課程的執行給與正面的肯定，「...教學模式引導學生主動思考與解決問題，很喜歡；每次都跟老師有互動，感覺學習變得更認真，內容的吸收上也比其他課程好...老師非常認真，學到非常多東西」；在與業者的合作部分，同學也提出建議，「...希望分組的時候可以依照每個人的志願自己選不要依整個小組的志願決定；建議未來課程與業者合作可於期初即開始進行媒合與合作，並希望業者於第一次說明即明確提出需協助之議題，減少後續溝通往返浪費之時間...」。

本課程的一大重點也是量點就是同學必須完成業者所交付的任務，亦即提出可以滿足業者的報告。本課程同學除了在期末進行結案報告之外，也分別完成書面報告提供給業者。

(二) 課程遇到問題與困難

同學從業者的分享中認識企業經營的問題，並嘗試將所學應用於解決業者提出的問題。同學與業者媒合分組之後，各組與業者進行深度的討論(包含現場參訪、問題解析及討論、商品試吃等活動)，必須了解業者問題進而提出解決方案。

而在課程進行過程中也發現到，業者與同學在定義問題(決定題目)時會有問題發生；有時候是業者想解決的問題太多(或太大)，或是同學的本職學能不足，無法掌握問題內容，或不知如何進行。另外，本課程一開始先進行相關專業知識的授課，是約從學期後段才明確分組及業者媒合，同學有反應工作時間不足。

(四) 省思與未來的展望

1. 教學效益之確認：從本課程的實施過程及學生回饋以了解同學滿意本課程的內容集教學方式，同學也表示此課程讓他們與業者接觸，了解餐旅業者實際的營運。同學也實際接觸到業者的營運數字(譬如，營業額、來客數、人力分配、成本結構等)，而且讓同學可以利用所學與業者溝通，進而提出可行的問題解決方案。
2. 問題與困難之改善：針對此次課程的主要問題，也就是如何讓業者與同學有效定義問題，讓業者提出同學可以解決的問題。我想老師在這個時候要扮演溝通的角色，引導業者提出問題，同時提醒及指導同學進行問題對策的發想及落實方案。另外，思考將媒合時程提早，以利同學分組及與業者的媒合，讓同學可以早些進入狀況。

三、學生學習成果

1. 請提供本課程學生每人(或每組)實作作品照片，每張照片底下請提供 10-30 字的文字說明(於附件)
2. 學生學習成效之結果分析

本課程透過學學習問卷填寫學習心得，統計結果如下表。由統計結果可以了解同學們對此課程的意見與回饋，以及對此課程整體的滿意度。從評量結果可知，本課程學生在所學的專業知識應用於實際場合、獲得問題解決經驗與能力、激發我多元想法與視角、學到實用性的專業知識及

推薦其他同學來修課皆達到 4.5 分以上(90%)。而除了讓我投入更多時間在學習課業上為 3.7 分(74%)，其他學習指標皆在 4.1-4.4 之間；這部分評量結果與學校教學評量結果相呼應，顯示學生對此課程及教學具有相當程度的滿意度。

產學學習心得問卷分析

題 項	評分
1. 相對於本系其他課程，本課程能讓我更深入地學習到專業知識	4.2
2. 相對於本系其他課程，本課程更能讓我將所學的專業知識應用於實際場合	4.5
3. 相對於本系其他課程，本課程更能讓我從中獲得問題解決經驗與能力	4.6
4. 相對於本系其他課程，本課程更能讓我在各種情境中結合既有知識想出解決問題的有效策略	4.4
5. 相對於本系其他課程，本課程更能讓我學到如何從不同的角度和層面看事物	4.3
6. 相對於本系其他課程，本課程更能從教學內容中激發我多元想法與視角	4.7
7. 相對於本系其他課程，本課程更能讓我學習跨領域知識的整合能力	4.3
8. 相對於本系其他課程，本課程會讓我投入更多時間在學習課業上	3.7
9. 本課程的業師能教導我許多實用性的專業知識	4.7
10. 本課程能讓我在團體中以協調、溝通與合作的方法來達成目標	4.3
11. 相對於本系其他課程，本課程更能讓我建立在職場上所需的實戰能力	4.3
12. 我會推薦別的同業來修讀這門課	4.5
13. 我期待未來能有機會再修讀此類型產學成果導向的課程	4.1
尺規評分標準：非常不同意：1、不同意：2、沒意見：3、同意：4、非常同意：5	

四、附件

1. 課程紀錄表(附件 1-2)
2. 產學成果導向課程學習問卷(上表)
3. 照片檔(於 PPT 中)
4. 各組學生成果 PPT