

五、餐旅講座

(一)餐旅講座課程執行情形

107 年度餐旅講座課程於 1062 學期因無相關執行資料蒐整，因此無相關統計資料，1071 學期之餐旅講座課程執行情形相關統計資料如表 5-1 所示，全校班級數共計 19 班，如圖 5-1，其班級系別如表 5-2 所示。依本校「排課實施要點」第四條「餐旅講座聘任業界專家蒞校演講以 9 次為限」，全校全學期安排講座次數為 87 次，未逾相關規範，各學院之系別其授課次數統計資料如表 5-3 及圖 5-2。餐旅講座班級學生數全校共計 796 位，其中餐旅學院共 290 位學生為最多數，各系別統計資料詳如表 5-4 及圖 5-3。

表 5-1 1071 學期各學院餐旅講座課程執行情形統計表

單位：班級數/講座次數/學生數

學院 班級/ 講座數/學生數	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院	全校
班級數	7	6	4	2	19
講座次數	19	22	31	15	87
班級學生數	290	212	201	93	796

(班級數)

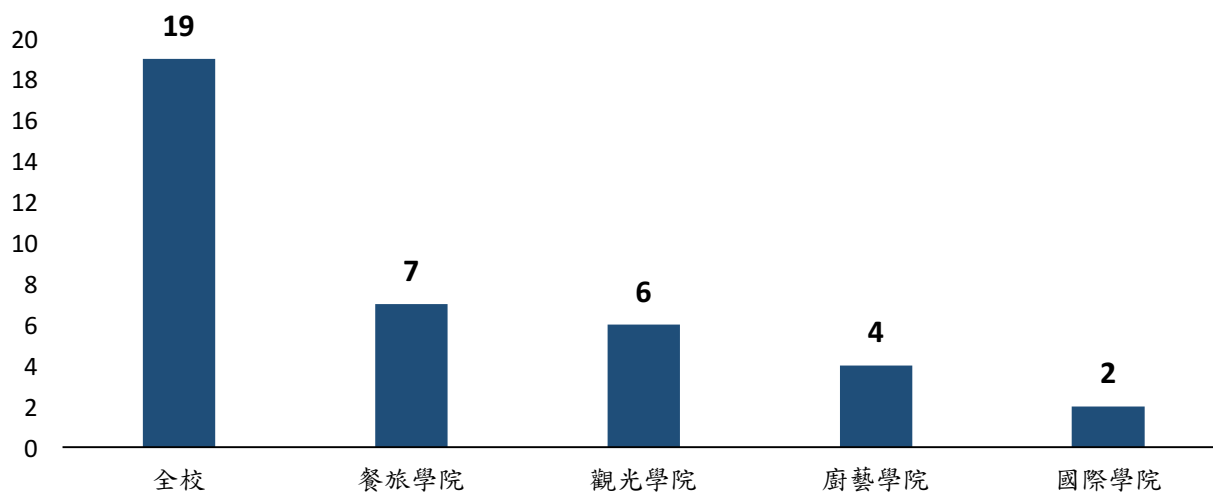


圖 5-1 1071 學期各學院餐旅講座課程班級數統計圖

表 5-2 1071 學期各學院餐旅講座課程班級系別統計表

單位：班級數

學院 / 系別		學院	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院
餐旅學院	旅館管理系		1	-	-	-
	餐飲管理系		6	-	-	-
觀光學院	觀光研究所		-	2	-	-
	航空暨運輸服務管理系		-	2	-	-
	休閒暨遊憩管理系		-	2	-	-
廚藝學院	中餐廚藝系		-	-	1	-
	西餐廚藝系		-	-	1	-
	烘焙管理系		-	-	1	-
	餐飲廚藝科		-	-	1	-
國際學院	應用英語系		-	-	-	1
	應用日語系		-	-	-	1
學院			7	6	4	2
全校			19			

表 5-3 1071 學期各學院餐旅講座課程授課次數統計表

單位：次數

學院 / 系別		學院	餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院
餐旅學院	旅館管理系		9	-	-	-
	餐飲管理系		10	-	-	-
觀光學院	觀光研究所		-	5	-	-
	航空暨運輸服務管理系		-	8	-	-
	休閒暨遊憩管理系		-	9	-	-
廚藝學院	中餐廚藝系		-	-	6	-
	西餐廚藝系		-	-	9	-
	烘焙管理系		-	-	7	-
	餐飲廚藝科		-	-	9	-
國際學院	應用英語系		-	-	-	6
	應用日語系		-	-	-	9
學院			19	22	31	15
全校			587			

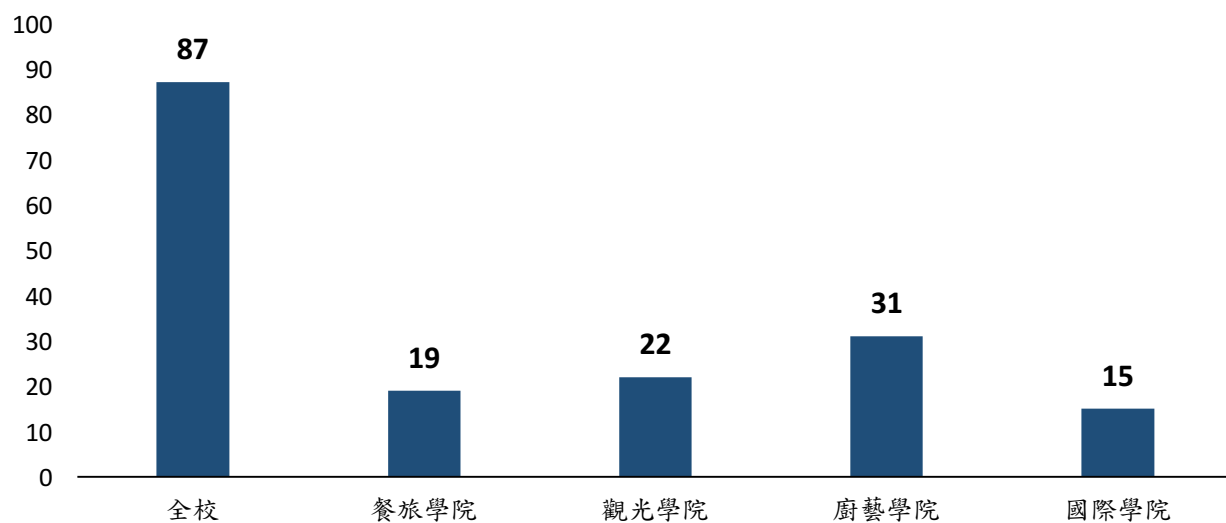


圖 5-2 1071 學期各學院餐旅講座課程講座次數統計圖

表 5-4 1071 學期各學院餐旅講座課程學生數統計表

單位：學生人數

學院 / 系別		餐旅學院	觀光學院	廚藝學院	國際學院
餐旅學院	旅館管理系	36	-	-	-
	餐飲管理系	254	-	-	-
觀光學院	觀光研究所	-	33	-	-
	航空暨運輸服務管理系	-	97	-	-
	休閒暨遊憩管理系	-	82	-	-
廚藝學院	中餐廚藝系	-	-	48	-
	西餐廚藝系	-	-	49	-
	烘焙管理系	-	-	58	-
	餐飲廚藝科	-	-	46	-
國際學院	應用英語系	-	-	-	43
	應用日語系	-	-	-	50
學院		290	212	201	93
全校		796			

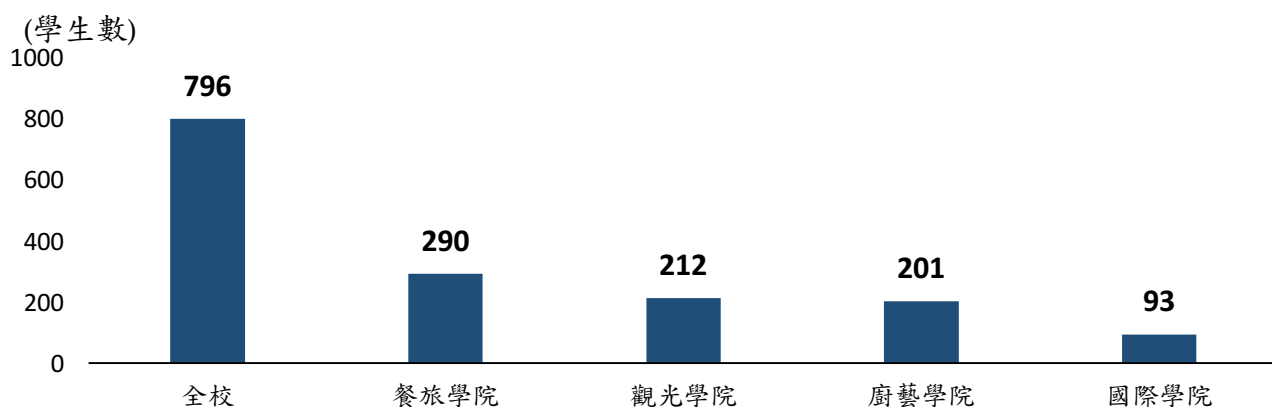


圖 5-3 1071 學期各學院餐旅講座課程班級學生數統計圖

(二)餐旅講座課程滿意度調查

1071 學期餐旅講座滿意度問卷調查結果如表 5-5 及圖 5-4 所示，全校整體問卷回收率為 57.45%，各學院（共同教育委員會）之問卷回收率落在 37.96%至 83.15%之間，由於該學期多數班級邀請講師蒞校授課之當週，未每次皆進行滿意度調查，因此問卷回收率偏低，整體而言以國際學院之滿意度調查問卷回收率最高。

表 5-5 1071 學期各學院餐旅講座滿意度問卷調查回收率統計表

單位：問卷數/回收率

學院 問卷數/ 回收率%	餐旅學院		觀光學院		廚藝學院		國際學院		全校合計	
	發出	回收	發出	回收	發出	回收	發出	回收	發出	回收
問卷數	1,594	1,109	1,679	858	1,549	588	837	696	5,659	3,251
回收率%	69.57%		51.10%		37.96%		83.15%		57.45%	

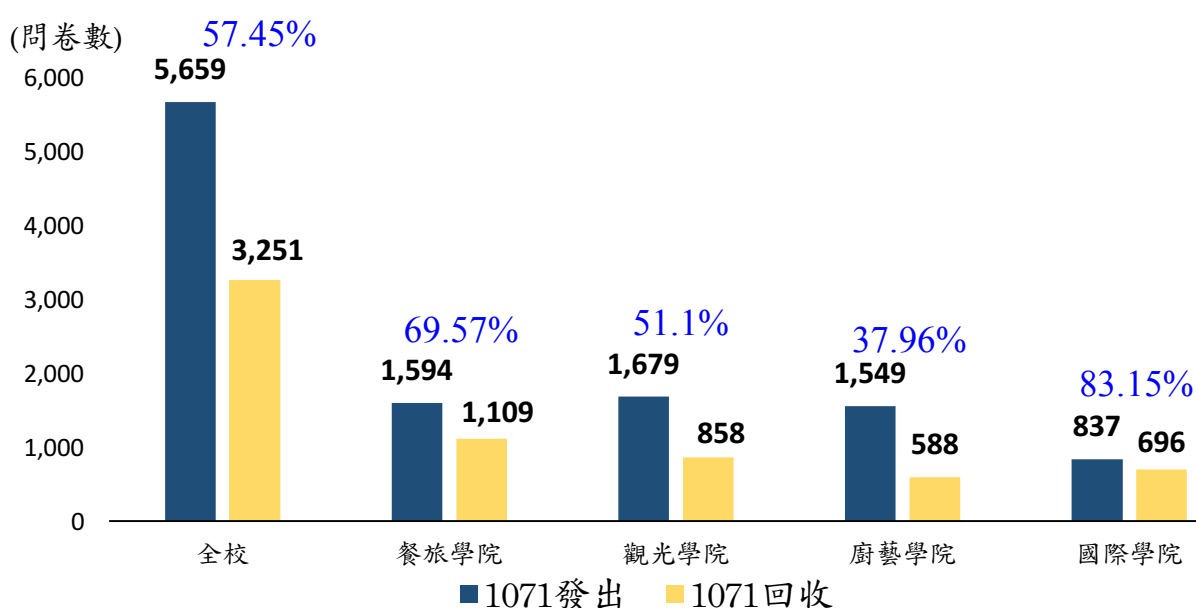


圖 5-4 1071 學期各學院餐旅講座課程滿意度問卷調查回收率統計圖

餐旅講座課程滿意度調查問項共有 11 題，題項分別如下：

1. 講座所欲達成之目標明確
2. 講座時數安排
3. 講座內容規劃與個人需求之契合
4. 講座提供資料有參考價值
5. 講師授課內容充實性與教材設計
6. 講師與學員有互動及回應
7. 講師表達清晰，有實例佐證容易理解
8. 講師的授課能引導我修正觀念
9. 整體而言，對於講師整體授課的方式與內容
10. 參與講座能增進我現有的知識並進一步瞭解此領域之現況
11. 整體而言，此講座對我有實質的幫助

餐旅講座課程滿意度調查以李克特 5 點量表加以計分，其各學院之題項評量結果平均數統計資料 1071 學期詳如如表 5-6 所示，其題項 C2「整體而言，此講座對我有實質的幫助」其全校平均數為 4.45(SD=0.682)，其各學院之 11 個題項與全校平均數相比較之統計，餐旅學院如圖 5-5、觀光學院如圖 5-6、廚藝學院如圖 5-7、國際學院如圖 5-8 所示。

表 5-6 1071 學期餐旅講座課程問卷調查結果統計表

單位：五點量表

題項 / 題目	學院		餐旅學院		觀光學院		廚藝學院		國際學院		全校	
	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差	平均數	標準差
A1 講座所欲達成之目標明確	4.42	.642	4.41	.660	4.49	.605	4.50	.630	4.45	.639		
A2 講座時數安排	4.39	.643	4.39	.680	4.43	.632	4.48	.609	4.42	.645		
A3 講座內容規劃與個人需求之契合	4.38	.683	4.38	.718	4.49	.638	4.41	.685	4.40	.686		
A4 講座提供資料有參考價值	4.45	.649	4.44	.693	4.63	1.692	4.53	.632	4.50	.937		
B1 講師授課內容充實性與教材設計	4.44	.650	4.46	.649	4.55	.586	4.53	.623	4.48	.634		
B2 講師與學員有互動及回應	4.51	.609	4.48	.656	4.57	.578	4.56	.606	4.52	.617		
B3 講師表達清晰，有實例佐證容易理解	4.50	.617	4.49	.641	4.56	.594	4.56	.602	4.52	.617		
B4 講師的授課能引導我修正觀念	4.41	.670	4.41	.664	4.46	.698	4.46	.629	4.43	.665		
B5 整體而言，對於講師整體	4.44	.678	4.45	.671	4.50	.687	4.56	.611	4.48	.665		

	授課的方式與內容										
C1	參與講座能增進我現有的知識並進一步瞭解此領域之現況	4.45	.642	4.47	.671	4.50	.711	4.54	.599	4.48	.654
C2	整體而言，此講座對我有實質的幫助	4.41	.682	4.42	.711	4.51	.702	4.52	.621	4.45	.682

(五點量表)

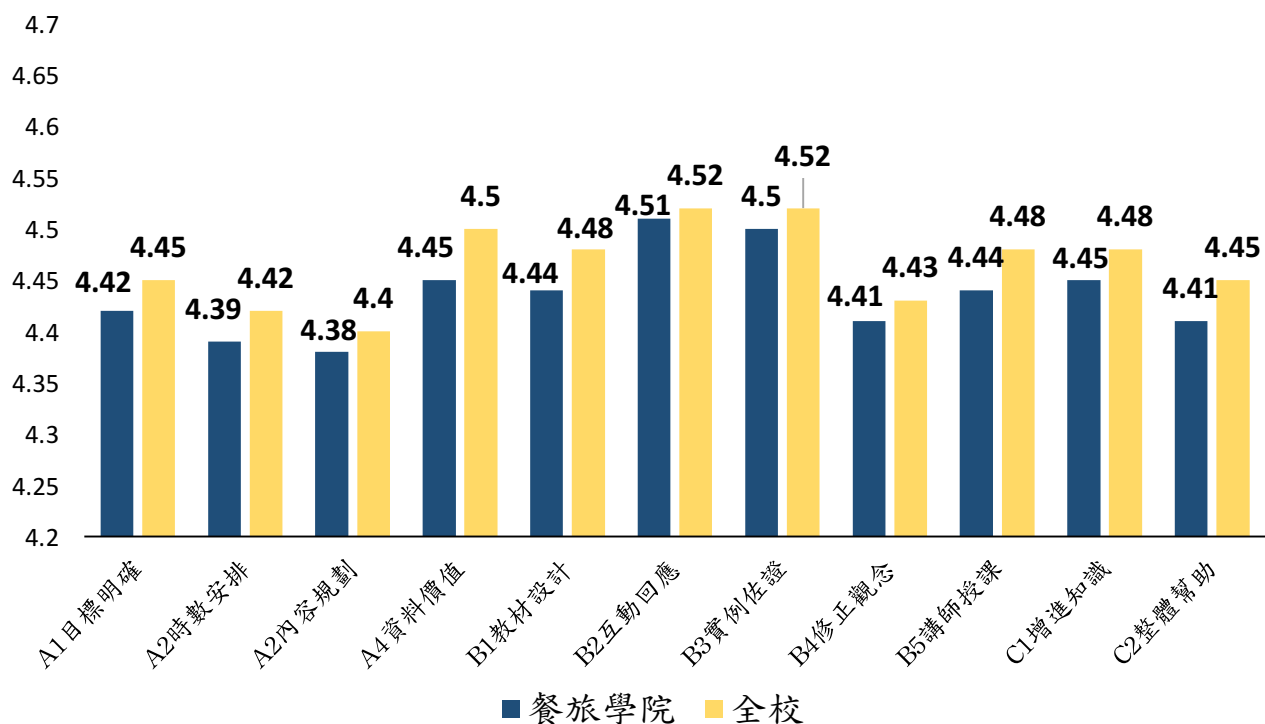


圖 5-5 1071 學期餐旅學院餐旅講座課程滿意度調查結果統計圖

(五點量表)

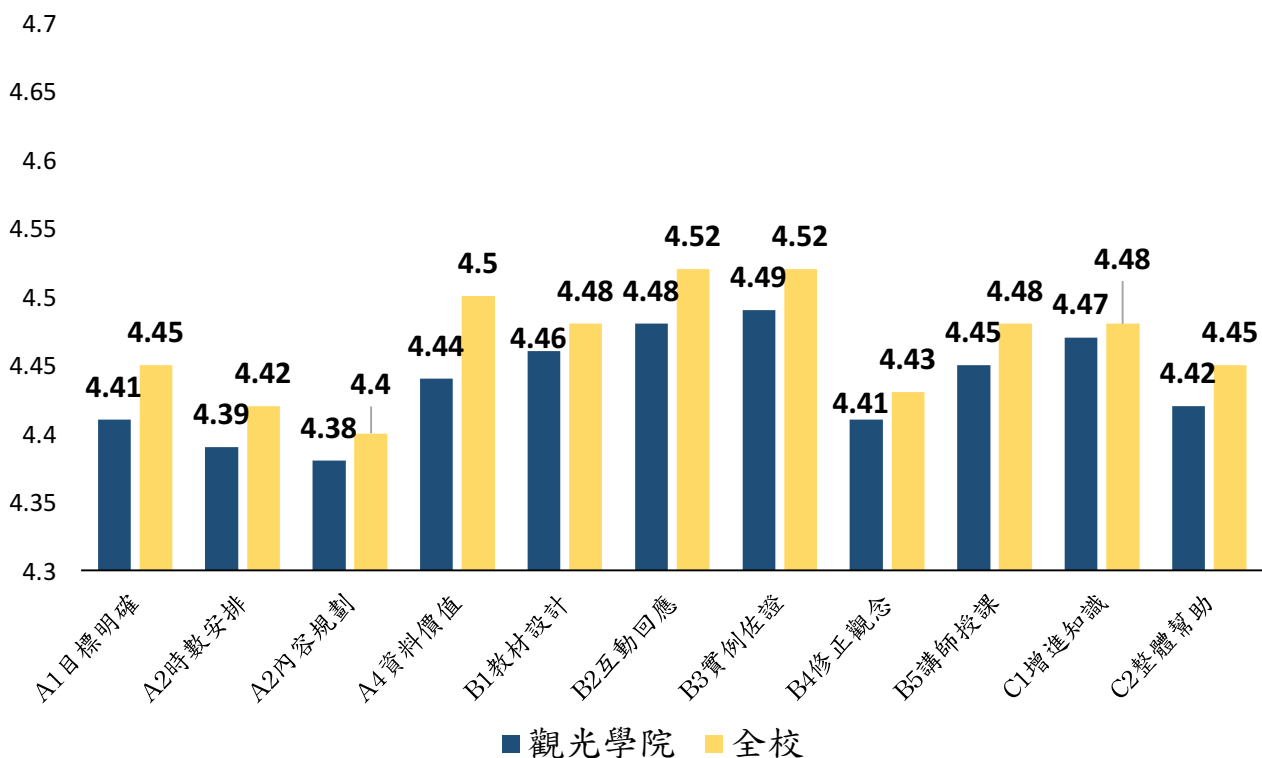


圖 5-6 1071 學期觀光學院餐旅講座課程滿意度調查結果統計圖

(五點量表)

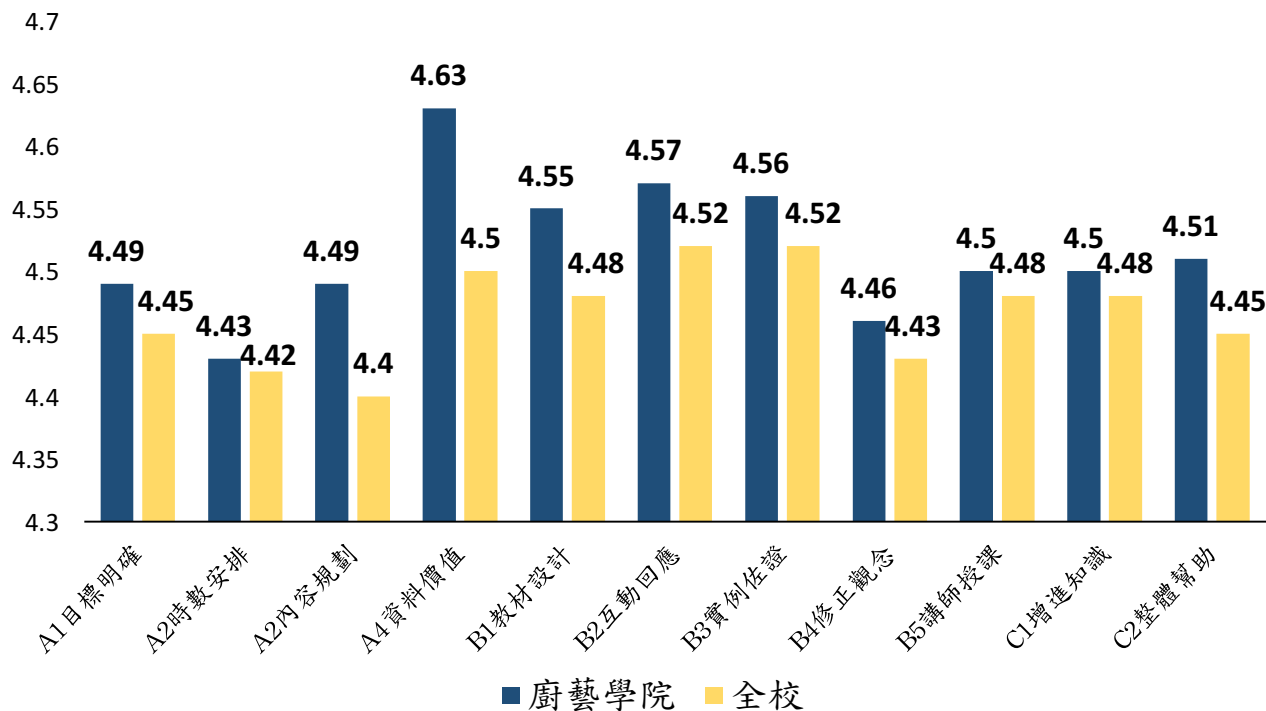


圖 5-7 1071 學期廚藝學院餐旅講座課程滿意度調查結果統計圖

(五點量表)

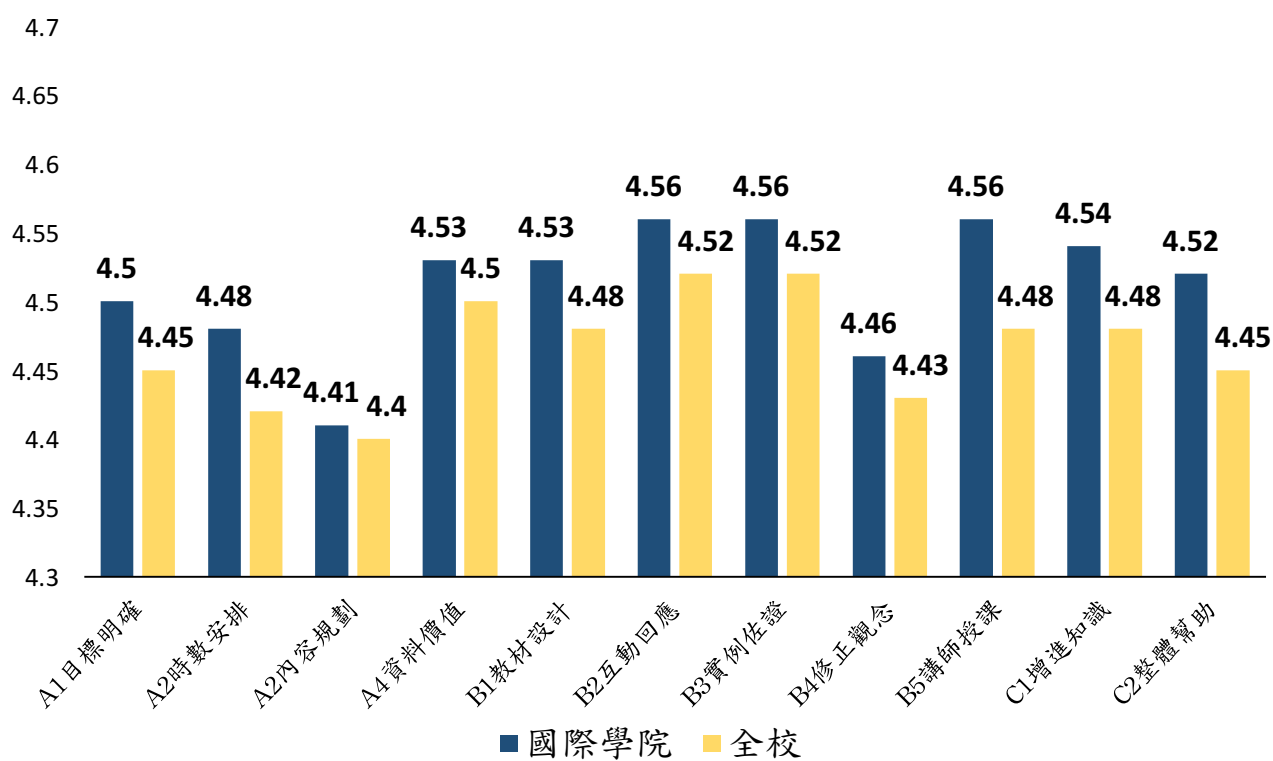


圖 5-8 1071 學期國際學院餐旅講座課程滿意度調查結果統計圖