

教育部高等教育深耕計畫

成果表單

計畫/主題/ 主軸名稱	子計畫 P-「提升 TSU 國際優質形象」 子計畫 A-「厚植學生關鍵就業能力」 子計畫 D-「深化菁英人才培育特色」		
績效指標	P-1 提升學校特色優勢之國際認同 P-2 拓展師生國際素養與活動表現 P-3 強化國際優質人才之培育機制 A-1 提升學生學習成效 A-3 提高學生學習自由度及專業主修彈性 A-6 培養學生創新創業能力 A-7 提升學生實習與就業能力 D-1 推展創新菁英人才培育模式 D-2 提升創新實務應用能力之展現		
成果名稱 (活動、研討會、會議、 競賽、培訓...)	「喝啤酒、住啤酒」~~餐旅趨勢大探索		
舉辦日期	107 年 12 月 18 日	舉辦時間	早上 9 點~下午 5 點
主辦學校	台灣首府大學	舉辦地點	台南市
執行成果 (以約 1,000 字描述概況 新聞稿方式)	<p>近近年來精釀啤酒在全世界大行其道，市場蓬勃發展，變化多元且富含各式特色與韻味。基於風潮 2003 起，台灣開始有了自己的釀酒廠，首批民營釀酒廠「北台灣麥酒」、「金色三麥」、「Jolly's」等陸續成立，過去幾年各式精釀啤酒廠更是雨後春筍般的大量湧現如「臺虎」、「掌門」和「吉姆老爹」等。精釀啤酒在台灣的定義簡單且明確：「僅使用水、麥芽、啤酒花與酵母及其他天然原料所釀造之啤酒」。根據美國 USDA 農業部調查，2011 到 2014 年間台灣的精釀啤酒市場以每年 20% 的成長率穩定成長，2015 年精釀啤酒市佔率已達到了台灣總啤酒銷售的近 1%。根據 Euromonitor 消費者市場策略調查公司的調查，2016 年台灣精釀啤酒市場規模更已成長到 1.7%。以台灣國產啤酒市場 232 億來看，精釀啤酒的營業額已達近 4 億，比 2015 年增長 70%，成長非常迅速。2016 年，掌門精釀獲得澳洲國際啤酒獎(AIBA)金牌、臺虎精釀拿下國際啤酒大賽(IBC)的水果啤酒項目金牌，金色三麥也挑戰歐洲三大啤酒賽事之一的「歐洲啤酒之星」大賽，打敗眾多歐洲知名精釀品牌勇奪冠軍。2016 年實為台灣精釀啤酒重要的里程碑。</p> <p>為能讓同學透過實際體驗與參訪瞭解精釀啤酒的文化與精隨，特安排了至台南市安南區酷柏德式精釀啤酒廠進行實務教學。酷柏啤酒廠共計生產 6 款不同的精釀啤酒，參訪當日，廠家提供了四款鮮釀生啤酒共同學品嚐與討論。啤酒廠的德國籍區德貞總經理和技術顧問黃先生引領同學進入啤酒廠原料保存區和作業區進行實務教學與解說，過程中同學品嚐了德國進口的釀酒原料大麥，同學們個個展現了不可思議的表情(喔，原來這就是大麥的味道、我吃過同樣味道的食物耶~但想不起來)，引領了同學進入啤酒不可思議的世界中。教學中，廠家詳細解說了啤酒釀製過程與機器設備的操作方式，讓同學對啤酒製作有了初步且深刻的印象。參訪過程最為同學津津樂道是，酷柏啤酒廠提供絕無僅有的 DIY 裝瓶活動，每一位同學皆可自行填</p>		

裝一瓶屬於自己的啤酒。啤酒裝瓶機是酷柏成立初期自行研發的手動機器，裝瓶時需專注地觀察壓力表，謹慎的操作開關閥，注意啤酒瓶的升降氣壓，裝瓶蓋時更是要使出全身力氣用力壓緊。看似簡單的工作，考驗著同學的耐心與細心，更是智力大考驗。

位在台南市中西區中正路上的啤酒花旅店順應精釀啤酒的發展潮流應允而生，旅店專修佈置與酒吧主題全然圍繞著精釀啤酒，讓人猶如進入了一個新新世界。透過旅店工作人(本校飯店系畢業生)的導覽解說，同學瞭解到自動 CHECK IN 機器的神奇魔力，透過參觀每一個不同主題設計樓層，同學看到了各國精釀啤酒的多樣性，感受到了主題旅館的房間佈置與氛圍營造。飯店房間對同學而言最神奇的是浴室裡竟然配備有無線藍芽鏡子，讓客人使用沐浴時還能被音樂圍繞，這是多麼特別的想法阿。啤酒花旅店因為主題鮮明所以從開幕以來住宿率一直維持相對性的高穩定度，為能增加經營的多元化與強化收益，旅店將來預計將把營運宣傳重點放在全台獨一無二的啤酒 SPA 浴和一樓精釀啤酒吧，鑑於此，工作人員特地開放了啤酒 SPA 區供同學參觀，並詳細介紹運營方式，這真是讓同學大開了眼界。

圍繞啤酒主題外，特安排同學到市區小巷中的特色民宿 “想起和和寂” 參訪，這兩間相連且相通的民宿打破了同學對民宿經營的舊思維，看到了民宿也可以共享空間，也可以全新詮釋背包客房間，更可以將現代和過去無違的融為一體。民宿雖小，但道盡了商業經營的新模式，詮釋了繁中極簡的意境。相信透過本次的參訪將開啟同學的心思維與新眼界，有利於自我成長與專業強化。

活動的中餐，特選在由畢業校友經營的”泰星球”進行，以此滿足同學喜歡品嚐異國料理與層次性口味與口感的餐點。

本次活動實際進行流程與地點資訊如下。

序	店名	住址
1	啤酒花旅店	700 台灣台南市中西區中正路 349 號
2	想起民宿/和寂民宿	700 台南市中西區宮後街 2 號
3	泰星球餐廳	700 台南市中西區南門路 46-6 號
4	酷柏德式精釀啤酒廠	709 台南市安南區開安路 6 號

當日流程如下：

時間	地點
8:40	集合
8:55	出發
9:45	啤酒花旅店(停留 80 分鐘)
11:15	想起民宿(停留 50 分鐘)
12:20	泰星球(分兩組用餐、停留 90 分鐘)
14:30	酷柏精釀啤酒廠(停留 130 分鐘)
16:40	出發回程

活動剪影
(檢附照片及圖說)

活動花絮及說明



↑ 酷柏精釀啤酒廠參訪



↑ 啤酒原物料介紹與品嚐



↑ 啤酒廠機器設備原理與釀製過程



↑ 啤酒廠作業區教學



↑ 啤酒裝瓶操作



↑ 啤酒品評與分享



↑ 啤酒品嚐



↑ 酷博德式精釀啤酒廠 IG 美拍



↑ 酷柏德式精釀啤酒廠參訪團拍



↑ 啤酒花旅店參訪團拍



↑ 啤酒花旅店



↑ 印尼同學協助翻譯解說精品文創旅館的規畫要點



↑ 畢業學姊解說啤酒浴 SPA 的運營方式



↑ 啤酒花旅店顧客自助入住系統



↑ 畢業學姊進行想起/和寂民宿解說



↑ 和寂民宿空間體驗



↑ 和寂民宿空間規劃意象解說



↑ 想起/和寂民宿參訪團拍



↑ 泰星球泰式料理食用中餐 組 1



↑ 泰星球泰式料理食用中餐 組 2

參加對象	主辦學校 參加人數	51	夥伴學校 參加人數	0	其他 參加人數	0
------	--------------	----	--------------	---	------------	---

台灣首府大學執行高等教育深耕計畫回饋單統計結果

日期：107年12月18日(星期二)

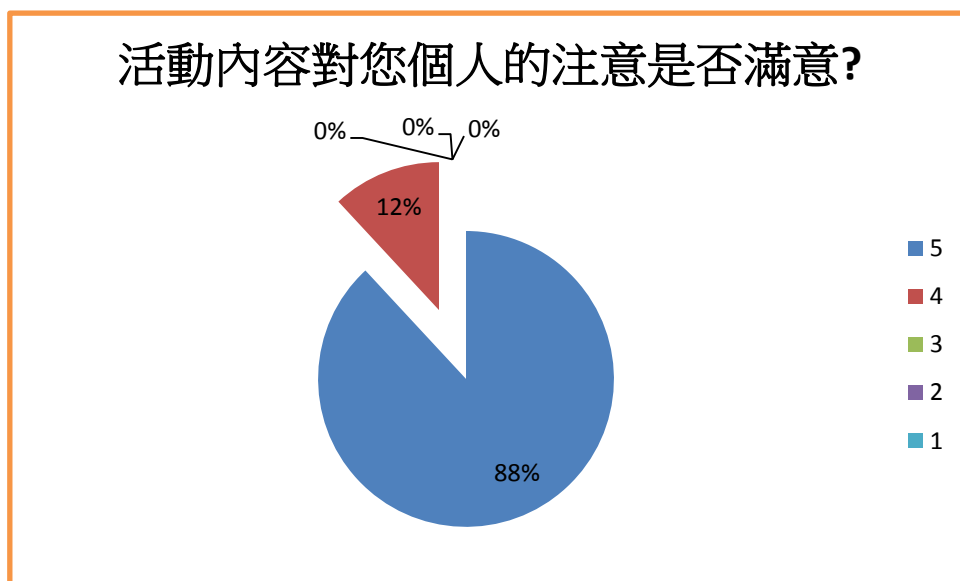
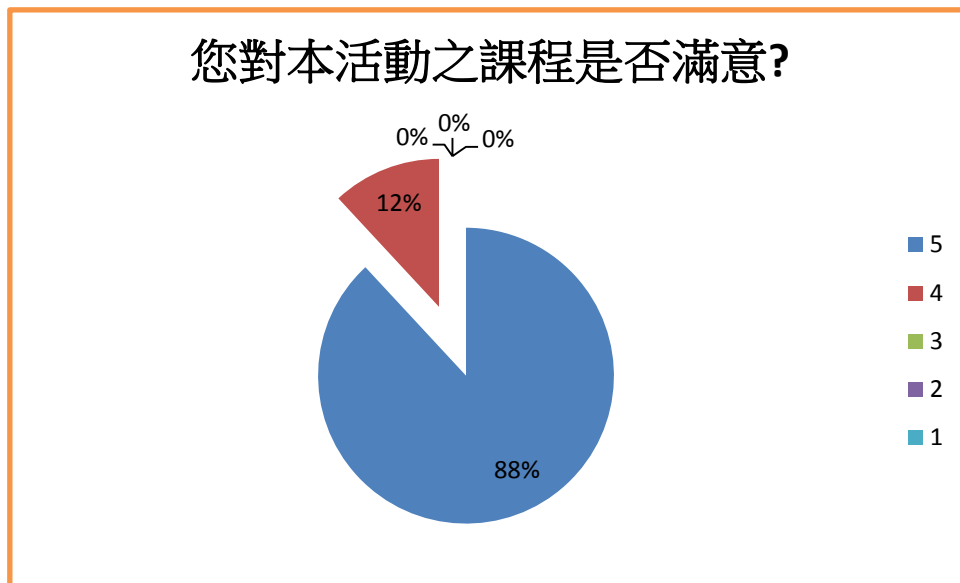
時間：上午09:00~下午17:00

主題：「喝啤酒、住啤酒」~~餐旅趨勢大探索

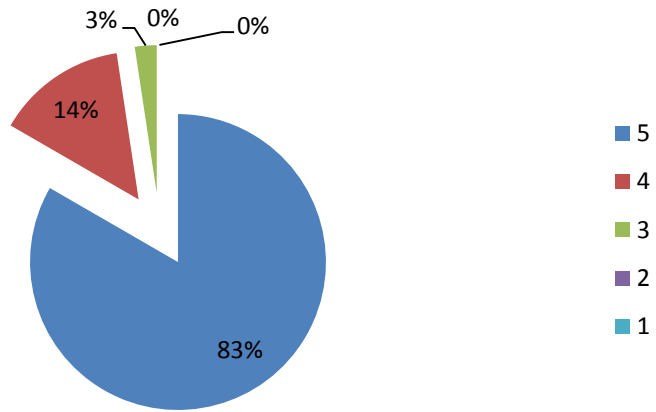
地點：台南市

※本次問卷回收率：已填答問卷數/總發放數=45/51=88%

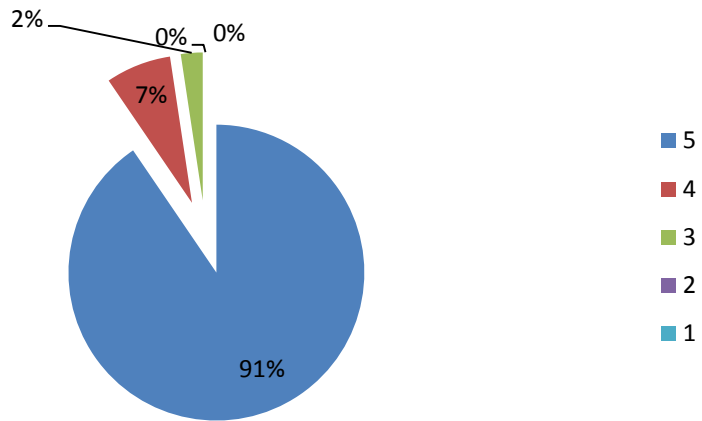
● 對於活動安排滿意度



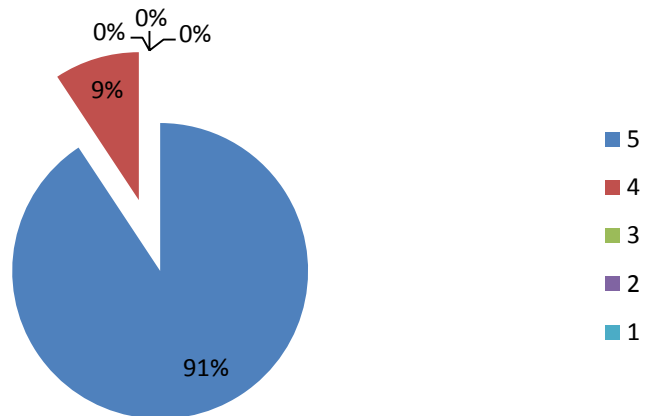
您對本活動之時間安排是否滿意?



您對本活動之場地與設備是否滿意?



您對於本活動整體滿意度為?



● 其他意見及建議

1. 參與本次活動後，覺得對個人在大學生涯後發展方面有何助益？

1.	對未來有更多就業選擇
2.	這次活動我很喜歡，我覺得往後的發展多一條路。
3.	瞭解如何釀製啤酒。
4.	知道一些啤酒口味的差別。
5.	我覺得這次的參訪很有幫助，就像啤酒觀光工廠一樣，可以自己操作 DIY。
6.	對於日後相關的職場有深刻的了解。
7.	幫助我們了解啤酒成分，很有幫助。
8.	對於啤酒的製作更加瞭解。
9.	對未來有更多就業機會，餐旅可以往飯店業或調酒業發展。
10.	瞭解啤酒的製作過程，對餐飲方面有幫助。
11.	幫助我們認識啤酒，很有趣。
12.	活動很實用，因為幫助我們增長了知識。
13.	我學到了旅館和餐廳的文化及特色。活動很好玩。
14.	活動帶我看到了人們如何用創意規畫建造旅館和餐廳裡，這是非常有教育意義和有趣的。
15.	這次參訪學到了如何製酒。
16.	對未來有更多就業選擇。

2. 建議及期望下次辦哪方面活動？

1.	這次活動我覺得很好。希望下次活動可以去蛋糕觀光工廠類的。
2.	希望能參觀更多的餐廳和工廠所以我們可以學到更多和餐飲的知識。
3.	希望下次還有校外參訪。
4.	希望下次可以去參觀飯店房務之類的。
5.	希望下次可以去爭鮮參訪。
6.	希望下次還可以再辦理這類型的觀光工廠的活動。
7.	可以多一點酒的種類可以品嚐。
8.	參觀蛋糕工廠。
9.	希望參觀餐廳或飯店。
10.	這次的活動辦的很好，希望下次可以參觀與瞭解不同國家的精釀啤酒廠。
11.	對這次的參訪很滿意，希望下次可以去更多的地方參觀。
12.	辦理一些與啤酒相關的趣味性小遊戲，如推啤酒唄。
13.	可以有一些小遊戲活動。
14.	參觀更多有名的地方。
15.	希望下次辦理 2-3 天的活動。
16.	希望下次能參觀漁業。
17.	參觀更多的工廠和餐廳。