

# 聲音的語言：星星兒學習音樂的自我敘事成長研究



系所單位

觀光休閒管理系



指導教授

李秋蘭助理教授



參與學生

李孟謙



作品摘要

本研究聚焦在一名自閉症類群障礙（ASD）特質二十歲大學生，在音樂學習歷程中的自我建構與神經多樣轉化。ASD常面臨感官知覺異常、社交溝通障礙以及對規律性的高度依賴。學習鋼琴、低音大提琴與爵士鼓三種不同的樂器，不僅是技術累積，更是筆者整合感官經驗的核心手段。相較於由醫療特教專家導向的質性研究，本研究強調「第一人稱敘事」的主體性，旨在填補專業觀察與 ASD 個體內在真實感受之間的鴻溝。透過學習歷程的證明，說明藝術的介入，使ASD 個體能夠在高度秩序化的美學經驗中，尋得與社會和解、與自我對話的獨特空間。

#### 四、研究發現：我的四個成長里程碑 (Findings: My Four Growth Milestones)

- 4-1 里程碑一：聲音的物理學—對抗感覺超載的緊急剎車
- 4-2 里程碑二：從公式僵化到彈性結構的認知突破
- 4-3 里程碑三：非語言的共鳴—師生與人際互動的腳本
- 4-4 里程碑四：情緒的調色盤——力度與速度的語言  
(配合四個里程碑的音檔，現場帶筆電播放)

#### 五、結論與建議 (Conclusion and Recommendations)

- 5-1 我的研究結論
- 5-2 對其他 ASD 個體與支持者的建議

#### 六、參考文獻 (References)

附錄一 100 分媽媽/李孟謙

(財團法人藏應宏道基金會 113 年度感恩孝親徵文比賽學生組第 3 名)

附錄二 媽媽的堅持/施子惠(入選 2025 雲林 100 個堅持故事)

附錄三 雲林縣折翼天使樂團/團長方晴(李孟謙的音樂啟蒙老師)

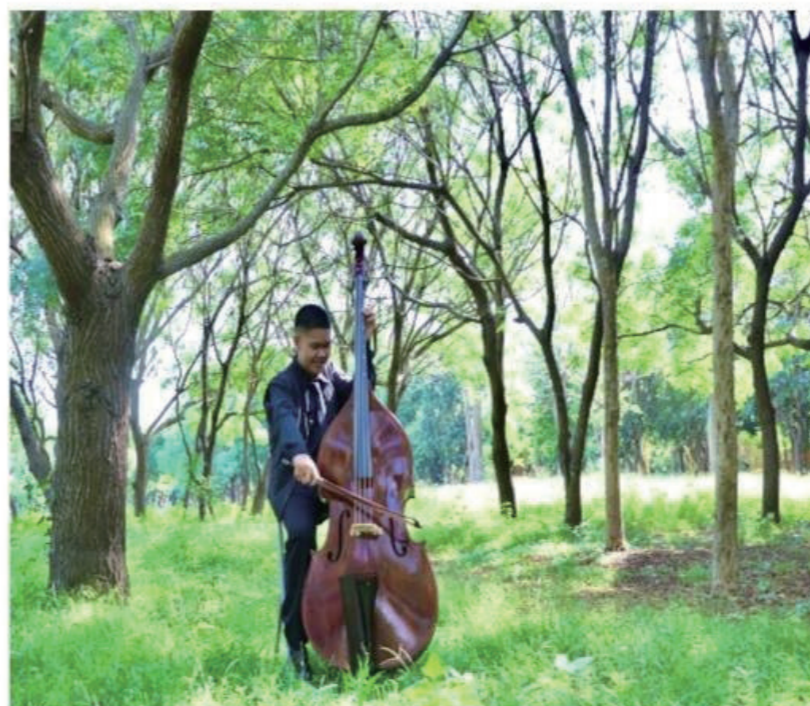
附錄四 看星星兒在唱歌/音樂治療師劉怡欣(李孟謙的特教音樂治療師)

附錄五 李孟謙的音樂故事-音樂響起走出自閉走入人群/施子惠(李孟謙媽媽)

(財團法人生命藍海教育基金會第 8 屆生命故事社會組入選)

#### 聲音的語言：星星兒學習音樂的自我敘事成長研究

觀光休閒管理系 李孟謙  
指導老師：李秋蘭 老師



### 數位轉型與綠色行銷行為對消費者品牌評價之影響 研究—以台灣連鎖速食業領導品牌麥當勞、肯德基、摩斯漢堡為例



系所單位

觀光休閒管理系



指導教授

陳峰瑞助理教授



參與學生

李孟謙



作品摘要

在二十一世紀的全球化競爭浪潮下，台灣餐飲產業正經歷著前所未有的典範轉移。隨著資通訊技術（ICT）的飛速發展與全球氣候變遷議題的日益嚴峻，數位轉型（Digital Transformation）與永續發展（Sustainability）已不再只是企業的選配項目，而是決定品牌生死存亡的戰略核心。特別是對於市場飽和度高、產品同質性強的連鎖速食產業而言，如何在效率、體驗與企業社會責任之間取得平衡，成為當前最重要的課題。就數位轉型而言，行動通訊技術的普及與消費行為的改變，迫使麥當勞、肯德基、摩斯漢堡等龍頭企業積極布建全通路策略。從自助點餐機（Kiosk）、行動 App、數位支付到與第三方外送平台的整合，數位化不僅優化了營運效率，更重塑了顧客體驗。數位轉型對消費者的意義並非僅止於技術的更新，更在於其背後所傳達的品牌前瞻性與便利性。當消費者習慣於數位介面的流暢度時，企業對科技的掌握程度便直接影響了其在消費者心中的品牌評價。其次，永續環保作為學術上稱之為綠色行銷行為已成為品牌形象溢價的關鍵。隨著消費者環境意識的覺醒，減塑政策、綠色建築、食材追溯以及低碳包裝等行為，已成為消費者評估企業價值的標準。在台灣的速食業龍頭紛紛響應減塑政策如停止提供塑膠吸管、推廣循環杯，這些作為雖然在初期增加了營運成本，但從長期來看卻是建立品牌高度、達成與同儕差異化的重要途徑。



61

週年校慶

師生創作研發成果競賽展

# 智慧永續視域下離島戰地遺產之創新價值鏈建構—以金門沉浸式低碳遊程為核心



系所單位

觀光休閒管理系



指導教授

洪飛恭副教授、陳峰瑞助理教授



參與學生

李芊燁、李孟謙、陳紹宇

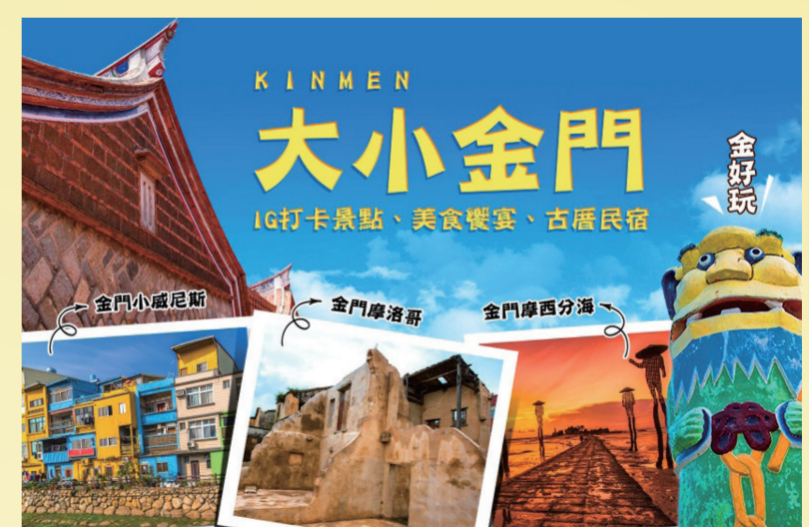
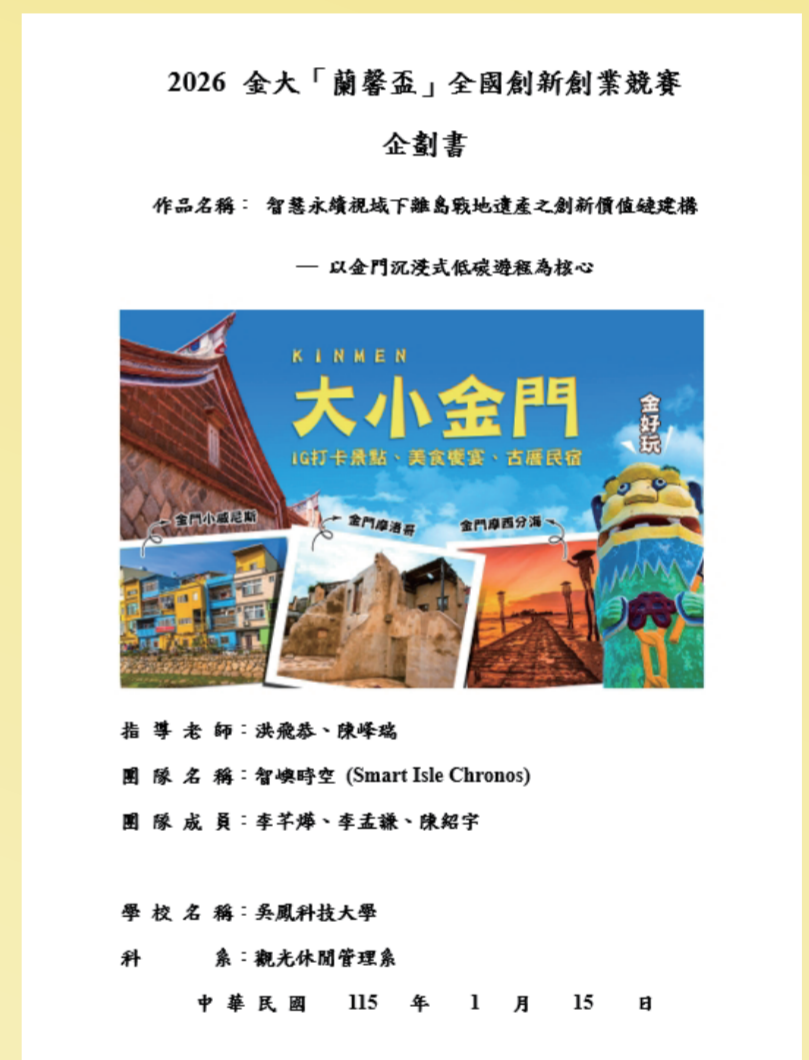


作品摘要

本研究旨在回應金門觀光產業於轉型過程中所面臨之挑戰，提出一項結合智慧科技與永續理念的創新創業提案。隨著後疫情時代旅遊需求逐漸由大眾觀光轉向深度體驗、數位化服務與永續發展導向，傳統以靜態參訪與高碳交通為主的離島觀光模式已難以滿足新世代旅客的期待。金門作為具高度歷史價值的戰地島嶼，擁有豐富的軍事遺產與僑鄉文化，若能有效轉譯其文化內涵，將具備發展高附加價值觀光的潛力。

本計畫整合電動載具（EV）與擴增實境（AR）技術，提出「沉浸式歷史轉譯」之智慧低碳旅遊模式，透過科技輔助導覽重現戰地歷史場景，強化旅遊體驗的互動性與情感連結，同時降低對實體遺產與環境的衝擊。研究方法上，運用 PEST、SWOT 與 TOWS 矩陣分析金門觀光市場之外部環境、內部條件與策略方向，並結合技術接受模型（TAM），探討使用者對智慧導覽系統之接受度與使用行為。

研究結果顯示，透過跨域整合在地老字號貢糖產業、文史工作站與青年參與機制，可有效建構具高進入門檻的旅遊生態系，提升整體觀光服務品質與文化價值。本企劃預期能顯著降低旅遊碳足跡，促進文化資產的活化與再詮釋，並為金門及其他離島地區提供具可行性與可複製性的智慧永續觀光發展模式。



# 門道金門（戰地×聚落 AI智慧深度旅遊）



系所單位

觀光休閒管理系



指導教授

洪飛恭副教授、陳峰瑞助理教授



參與學生

潘立盛、陳家毅

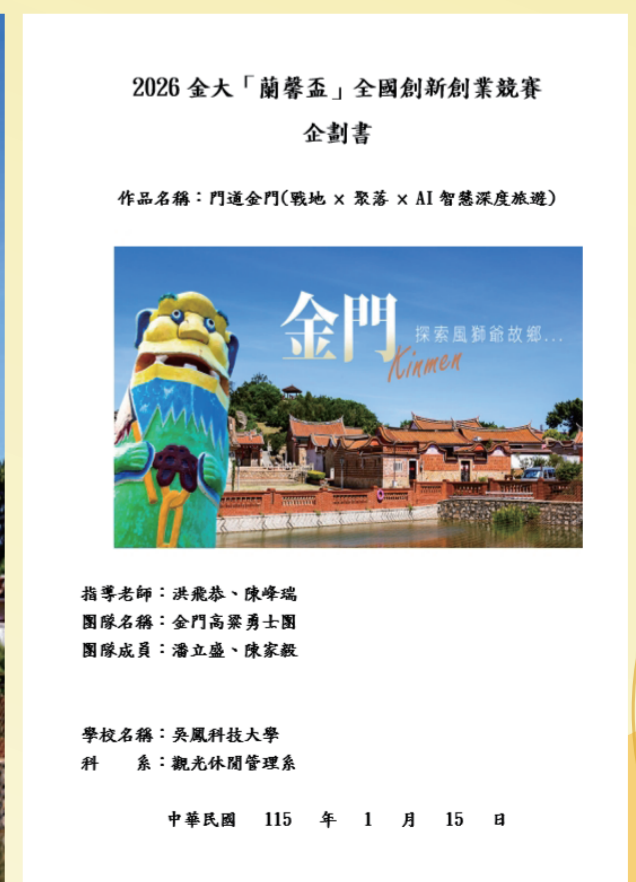


作品摘要

本企劃以金門地區為研究與實作對象，針對後疫情時代離島觀光型態轉變，提出結合「在地文化 × 智慧科技 × 永續發展」之創新旅遊經營模式。金門擁有豐富且不可複製的戰地歷史、閩南傳統聚落、自然生態資源及特色產業，具備發展深度與體驗式觀光之優勢，惟仍面臨交通受天候影響、旅遊資訊分散、夜間活動不足及年輕族群吸引力有限等問題。

本企劃透過 PEST、Porter 五力、SWOT 與 STP 等策略分析，系統性剖析金門觀光市場現況、產業環境與發展機會，並將分析結果轉化為具體可執行之遊程設計與套裝產品。在實務規劃上，導入 AI 智慧旅遊與 E 化行動導覽，整合交通、景點與行程資訊，提升旅遊便利性與沉浸式體驗，降低旅客規劃門檻。同時，依學生、青年及銀髮族三大目標市場需求，設計差異化旅遊行程，兼顧教育性、體驗深度與旅遊舒適度。

在永續發展層面，本企劃以 ESG 為核心理念，強調生態保育、文化保存、在地參與及治理透明，期望在促進觀光經濟成長的同時，兼顧環境承載量與地方共榮。綜合而言，本企劃提出一套兼具理論基礎、科技應用與實務可行性的金門觀光創新模式，期能為金門打造具文化深度、智慧服務與永續價值的特色觀光島嶼。



# 61

週年校慶

師生創作研發成果競賽展

# 利用鼠麴草運用於米穀粉開發 低糖、低油及低GI冷凍麵包購買行為意願之研究



系所單位

餐旅管理系



指導教授

李欣怡講師



參與學生

顏秋鳳



作品摘要

本研究以草本植物鼠麴草培養成天然酵母液來代替風味、色澤的食品添加劑，並將米穀粉100%取代精緻麵粉應用於麵包製作，開發低糖、低油脂及低GI的健康草本風味米穀麵包，並探討食用冷凍貯存過的麵包比直接食用新鮮麵包能降低升糖指數，同時分析就營養價值與貯存條件上消費者所產生的認知感受與消費者行為之影響，以做為未來烘焙產品開發與消費市場之探討。綜合本研究結果顯示，新鮮麵包即時冷凍貯存具有抗老化、保濕之適口性，因此可依據本研究成果推廣與多元開發米穀粉產品，並朝提高購買方便性與貯存性為目標，帶動米食新文化。

# 61

週年校慶

師生創作研發成果競賽展



Limnangium-hust

## 米穀粉

在台灣，按照中華民國國家標準規定，米穀粉泛指用稻米磨成的粉，包括生粉及熟粉，但原料品種與製粉方式差異，會產生各種規格的米穀粉，進而影響其應用的範圍。

### 依 稻米種類 區分



粳/粘

Japonica Rice

蓬萊米，米粒圓短，生米看起來有透明感。煮飯、烘焙、韓國年糕。



秈

Indica Rice

在來米，米粒細長，生米看起來有透明感。蘿蔔糕、碗粿、米苔目。

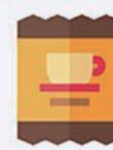


糯

Glutinous Rice/Sticky Rice

米粒整顆粉白不透明，長糯米做油飯、鹹味米食，圓糯米湯圓、和菓子及各種傳統甜糕。

### 依 生/熟粉 區分



熟粉

經過熟化和粉碎製程的穀粉類，在台灣多為沖泡即食的產品。

### 依 製粉方式 區分



乾式研磨

DRY MILLING

常見的製粉設備。一般直接將精白米直接粉碎成粉，透過作用力及時間的控制，來得到不同粒徑大小的粉末。



水磨

WET MILLING

傳統石磨、電動磨米磨豆機就屬於這類。水磨的製程與乾磨的原理接近，因為多了水當潤滑劑，幫助降溫，故製粉損傷率較乾磨低。



濕式氣流粉碎

SUPER POWDR MILL

洗淨泡水後，利用粉碎機內部的軌道使米粒高速旋轉碰撞粉碎，而後用熱風氣流將米穀粉引出乾燥，能完整保留原料米的色澤與香氣。



生粉

生米製成粉，多作為烘焙及料理的原料，製造商通常會在其前面加上米種以茲區別。

摘自 常常生活文創 《米穀粉的無麩質烘焙料理教科書》