

南臺科技大學餐旅管理系 111 學年度 (108 級) 畢業專題製作

紅色代碼為組號：口試階段：第一階段 (S1)；第二階段 (S2)。「一般研究」類組 (Common Research CR) 19 組；「技術研發及實務個案」類組 (Practical Research PR) 6 組

成績	A (T402 西餐階梯教室)	成績	B (T304 中餐階梯教室)
88.0	S1A01CR 消費者使用外送平台之顧客滿意度、促銷手法、服務品質與顧客忠誠度之探討-以 FOODPANDA 為例 (四乙) 葉佳聖	86.0	S1B01CR 產品包裝色彩對消費者購買意願的影響-以台式馬卡龍為例評 (四甲) 蘇家愷
88.0	S1A02PR 探討臺式綠茶引入茶葉蛋之口味接受度-以南臺科大學為例 (四乙) 胡永輝	83.7	S1B02CR 綠色消費認知、知覺價值對購買意願之研究-以植物奶產品為例 (四甲) 蘇家愷
88.0	S1A03CR 寵物餐飲消費習慣滿意度之探討-以南臺科大學生為例 (四乙) 胡永輝	90.3	S1B03CR 疫情期間體驗行銷與價格促銷對顧客價值和再消費意願的影響性研究-以連鎖火鍋店的消費者為例 (四甲) 陳孟修
85.0	S1A04CR 文創旅館之消費者體驗、體驗價值及行為意向關係之研究 (四乙) 余梅香	92.0	S1B04CR 體驗行銷與品牌形象對體驗價值與消費者行為學的影響性研究-以全台連鎖咖啡店的消費者為例 (四甲) 陳孟修
82.7	S1A05CR 探討智慧旅館使用科技接觸方式對消費意願之影響 (四乙) 林美蘭	85.0	S1B05PR 改良低熱量中式點心之消費者滿意度-以黑糖饅頭為例 (四甲) 林政陞
89.0	S1A06PR 探討添加高蛋白粉於不同點心之接受度 (四甲) 施慧雯	88.0	S1B06CR 臺南市宵夜餐廳之經營成功因素探討 (四乙) 梁仲正
89.0	S1A07PR 不同方法浸漬對豬里肌肉質變化研究 (四甲) 施慧雯	89.0	S1B07CR 餐廳消費者行動支付之使用意願之探討 (四甲) 梁仲正
89.3	S1A08PR 低糖柚子醬之研究 (四乙) 黃旭怡	86.0	S1B08CR 探討六宿學餐及南台街便當店的用餐意願調查-以南臺科大學生為研究對象 (四乙) 胡中州
80.0	S1A09CR 學生顧客忠誠度之探討-以南臺科大為例 (四乙) 劉國寧	92.0	S1B09PR 豆腐布朗尼之開發研究 (四乙) 鄭淑勻
放棄	S2A01CR 消費者對於外送在疫情的影響下的想法與再訂意願 (四甲) 葉佳聖	70.0	S2B01CR 餐飲永續指標之探究與建立 (四甲) 毛佩娟
75.3	S2A02CR 以品牌形象、品牌認同及認知價值對消費者購買意願之影響-以王品集團為例 (四乙) 林美蘭	70.0	S2B02CR 銀髮族健康飲食關鍵指標之探討與建立 (四甲) 毛佩娟
73.7	S2A03CR 探討網路訂餐-消費者行為學 (四乙) 黃旭怡	78.0	S2B03CR 消費者產品認知、知覺信任、購買意願之研究: 以友善耕作小農產品為例 (四甲) 鄭淑勻
73.3	S2A04CR 知覺價值、顧客滿意度、口碑與再購意願之關聯性研究-以鼎泰豐為例 (四甲) 劉國寧		(以下空白)

紅色代碼為口試編號，藍色字為專題題目與 (班別)，粗體字為指導教授。

南臺科技大學餐旅管理系 111 學年度 (108 級) 畢業專題製作

「一般研究」類組 (Common Research CR) 共 19 組，取前三名：

1 st Prize 92.0	S1B04CR 體驗行銷與品牌形象對體驗價值與消費者行為學的影響性研究-以全台連鎖咖啡店的消費者為例 (四甲) 陳孟修 (參加院級競賽)
2 nd Prize 90.3	S1B03CR 疫情期間體驗行銷與價格促銷對顧客價值和再消費意願的影響性研究-以連鎖火鍋店的消費者為例(四甲) 陳孟修
3 rd Prize 89.0	S1B07CR 餐廳消費者行動支付之使用意願之探討 (四甲) 梁仲正

「技術研發及實務個案」類組 (Practical Research PR) 共 6 組，取前三名：

1 st Prize 92.0	S1B09PR 豆腐布朗尼之開發研究 (四乙) 鄭淑勻 (參加院級競賽)
2 nd Prize 89.3	S1A08PR 低糖柚子醬之研究 (四乙) 黃旭怡
3 rd Prize 89.0 (兩組並列，按口試代碼排列如右)	S1A06PR 探討添加高蛋白粉於不同點心之接受度 (四甲) 施慧雯 S1A07PR 不同方法浸漬對豬里肌肉質變化研究 (四甲) 施慧雯

108 級 專題製作獎勵金分配 (2023.0213 更新)

本年度共有 25 組 (比例為一般專題：技術研發及實務個案專題 = 19：6 約 3：1)，以組為單位，總經費 (2 萬元) 之分配擬按照本系系務會議最新通過的畢業專題實施辦法辦理 (見下頁)，以日後參加比賽責任為主要分配因素，「一般研究」類組及「技術研發及實務個案」類組以 9：11 分配 2 萬元，藉此鼓勵類組間研究取向的平衡發展，以符合科技大學教育發展之宗旨。詳細分配建議如下表：

「一般研究」類組 共 19 組 (45%，\$9,000)	「技術研發及實務個案」類組 共 6 組 (55%，\$11,000)
第一名：\$5,500 元*1 組 (參加院級競賽) = \$5,500 元	第一名：\$5,500 元*1 組 (參加院級競賽) = \$5,500 元
第二名：\$3,000 元*1 組 = \$3,000 元	第二名：\$3,000 元*1 組 = \$3,000 元
第三名：\$1,000 元*1 組 = \$1,000 元	第三名 (並列)：\$1,000 元*2 組 = \$2,000 元
註 1：兩類組實際補助總金額共 \$20,000 元。「一般研究」類組及「技術研發及實務個案」類組第一家中，代表本系參加院級競賽競爭參加校外競賽 (見註 2) 則分配 \$5,500 元。	

南臺科技大學餐旅管理系 111 學年度 (108 級) 畢業專題製作

南臺科技大學餐旅管理系畢業專題實施辦法 (108 年 2 月 25 日系務會議修正通過)

五、專題經費分配(視實際狀況調整之) 學校撥付補助畢業專題學生經費分配之原則：

- (一) 一般專題及技術研發及實務個案專題各佔畢業專題學生總經費一半 (各 50%)，依照此分類予以分配相關經費，藉此鼓勵類組間平衡發展之宗旨。
- (二) 獎金分配以日後代表本系參加比賽責任為主要分配考量因素予以適當分配，依評分結果：原則上，第一名獎金伍仟元、第二名獎金肆仟元、第三名獎金壹仟元。
- (三) 專題比賽前二名者，有義務由指導老師輔導優良學生代表本系參加年度全國技專校院學生實務專題製作競賽暨成果展 (主辦單位：教育部技術及職業教育司；執行單位：國立雲林科技大學)。