

南台科技大學

餐旅管理系

畢業專題報告

為什麼動手做料理的人越來越多？
-整合流暢體驗與計劃行為理論的應用

指導老師：蘇家愷

學生：游家誠 4981B012

曾福忠 498M0001

吳光璿 498M0060

陳翊輝 498M0061

何東錦 498M0075

摘要

近年來廚藝節目的興起，及各大飯店主廚上節目教學指導，動手做料理似乎變得更簡單有趣，進而引起在家動手做料理的風潮，而吃美食只能外出的選擇，已不再只是單一選項。因為經濟的不景氣，如何精打細算，做出美味與營養兼具的美食，透過優質的廚藝節目，自己動手做料理不也是個好的選擇。

透過動手做料理不僅增進了親人間的情誼，也可更進一步切磋彼此廚藝，希望能藉由優質廚藝節目，對動手做料理的鼓勵，讓動手做料理可以推廣至全民。

本研究整合流暢體驗理論與計劃行為理論，探討態度、主觀規範、知覺行為控制與流暢體驗對動手做料理的行為意圖之影響。

本研究以問卷調查法進行資料的蒐集，問卷共發放 250 份，有效問卷 225 份，使用 SPSS12.0，以描述性統計、信效度分析、T-Test、ANOVA、Pearson 相關與線性迴歸來進行資料分析。研究結果發現：一、描述性統計對動手做料理的行為意圖之影響有差異；二、計劃行為理論對動手做料理的行為意圖之影響有正向關係；三、流暢體驗理論對動手做料理的行為意圖之影響有正向關係，亦即計劃行為理論可以延伸，涵蓋非計劃的影響因素。