

南臺科技大學餐旅管理系 106 學年度 (103 級) 畢業專題製作

「一般研究」類組 (Common Research CR) 18 組 前三名：

- 1st Prize S1B05CR 臺南老屋民宿經營關鍵成功因素之探討 (四乙夏馨) 鄭淑勻
- 2nd Prize S1A13CR 餐飲微型創業成功因素之探討-以台南市行動餐車為例 (四乙邱瑜琳) 梁仲正
- 3rd Prize S1A05CR 教育部政策對餐旅實習生的影響—以臺南市科技大學餐旅系學生為例 (四甲蔡昀穎) 胡中州
- 佳作 S1B07CR 你愛護地球了嗎—由計畫行為理論的觀點檢視大學生自備環保餐具之行為 (四甲施雅薰) 毛佩娟
- 佳作 S1A08CR 飯店業與餐旅學生對儲備幹部之英語能力程度認知之探討-以台南地區為例 (四乙林婉儒) 胡中州
- 佳作 S1A10CR 連鎖火鍋店之品牌形象、知覺價值、顧客滿意度與品牌忠誠度關係之研究-以王品石二鍋為例 (四乙王宜嫻) 劉國寧
- 佳作 S1B06CR 以企業形象、企業社會責任、品牌信任探討消費者對國際品牌與本土品牌的購買意願—以麥當勞和樂檸漢堡為例 (四甲陳琬彤) 林美蘭

「技術研發及實務個案」類組 (Practical Research PR) 8 組 前三名：

- 1st Prize S1B11PR 新產品開發之梅子酒蛋 (四乙丁郁嫻) 鄭淑勻、蔡宏儒
- 2nd Prize S1B02PR 探討不同乳製原物料價格開發與消費者接受度 (四乙李芝丞) 蔡宏儒
- 3rd Prize S1A03PR 探討鳳梨酥組織與架構 (四甲邱筠秦) 沈韶儀、蔡宏儒
- 佳作 S1A01PR 使用紫米色醬取代人工食用色素製作芋頭酥(四乙王佳琦) 蔡宏儒
- 佳作 S1A11PR 高纖冰淇淋之開發及消費者喜好性分析 (四乙鄭琬臻) 葉佳聖

103 級 專題製作獎勵金分配

本年度共有 26 組 (比例為一般專題：技術研發及實務個案專題 = 18：8)，以組為單位，總經費 (5 萬元) 分配比例按照本系畢業專題實施辦法考量後，一般專題：技術研發及實務個案專題 = 69.2%：30.8%。詳細分配如下表：

「一般研究」類組 共 18 組 (60.4%，\$29,700)	「技術研發及實務個案」類組 共 8 組 (40.6%，\$20,300)
第一名：\$6,000 元*1 組=\$6,000 元	第一名：\$6,000 元*1 組=\$6,000 元
第二名：\$5,000 元*1 組=\$5,000 元	第二名：\$5,000 元*1 組=\$5,000 元
第三名：\$3,000 元*1 組=\$3,000 元	第三名：\$3,000 元*1 組=\$3,000 元
佳作：\$2,000 元*4 組=\$8,000 元	佳作：\$2,000 元*2 組=\$4,000 元
其餘 11 組，每組補助\$700 元=\$7,700 元	其餘 3 組，每組補助\$766 元=\$2,298 元 (約 \$2,300 元)
註：兩類組實際補助總金額共\$49,998 元。	

註：南臺科技大學餐旅管理系畢業專題實施辦法(103 年 6 月 18 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：