

## 南臺科技大學餐旅管理系 108 學年度 (105 級) 畢業專題製作

「一般研究」類組 (Common Research CR) 21 組 前兩名 (第三名從缺)：

- 1<sup>st</sup> Prize 89.0 S1A12CR 喵星人在飯桌上 - 寵物餐廳開啟成功之鑰 (四乙) 鄭淑勻  
 (兩組並列) S1A10CR 體驗行銷、顧客滿意度與再購意願之關聯性研究 - 以椪糖為例 (四甲) 劉國寧
- 2<sup>nd</sup> Prize 88.0 S1A02CR 大專校院餐旅觀光相關科系學生於實習後就業意願之探討 (四乙) 余梅香  
 (六組並列) S1A03CR 電子服務品質與價格影響消費者使用線上訂房網站之滿意度與忠誠度探討 (四乙) 余梅香  
 S1A04CR 影響早午餐消費者再購意願 - 以維克早午餐為例 (四乙) 蘇家愷  
 S1A05CR 以方法目的鏈探討消費者對於韓式餐廳的消費動機之研究 (四乙) 蘇家愷  
 S1A09CR 麥當勞促銷活動對顧客滿意度及再購意願之調查 - 以麥當勞報報為例 (四甲) 劉國寧  
 S1B05CR 探討懷舊情緒影響消費者在懷舊餐廳消費意願之因素 (四乙) 林美蘭

「技術研發及實務個案」類組 (Practical Research PR) 5 組 前三名：

- 1<sup>st</sup> Prize 87.0 S1B10PR 農產品之開發鳳梨米香伴手禮 - 探討消費者接受度 (四甲) 蔡宏儒  
 2<sup>nd</sup> Prize 86.0 S1B02PR 添加羅勒湯圓之消費者感官品評 (四甲) 葉佳聖  
 3<sup>rd</sup> Prize 84.0 S1B04PR 創意蔬果應用於軟餅對大學生之喜好性研究 (四甲) 胡永輝

### 105 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 = 21 : 5 約 4 : 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 60% : 40% 平分 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。詳細分配如下表：

「一般研究」類組 共 21 組 (60%, \$12,000)	「技術研發及實務個案」類組 共 5 組 (40%, \$8,000)
第一名 (並列) : \$5,000 元*1 組 (S1A12CR) + \$4,000 元*1 組 (S1A10CR) =\$9,000 元	第一名 : \$5,000 元*1 組=\$5,000 元
第二名 (並列) : \$500 元*6 組=\$3,000 元	第二名 : \$2,000 元*1 組=\$2,000 元
	第三名 : \$1,000 元*1 組=\$1,000 元
<p>註 1：兩類組實際補助總金額共 \$20,000 元。「一般研究」類組第一名 (S1A12CR) 代表本系參加院級競賽如獲晉級可能參加校外競賽 (見註 2) 分配 \$5,000 元；另一組第一名 (S1A10CR) 則分配 \$4,000 元。</p> <p>註 2：此次「一般研究」類組第一名 (S1A12CR) 須代表本系參加 2020 年全國技專校院學生實務專題製作競賽暨成果展 (院分配參與名額，理論組 1 組)，而「技術研發及實務個案」類組第一名未代表本系參加 2020 年全國技專校院學生實務專題製作競賽暨成果展 (實作組今年院無分配參與名額)。</p>	