

南臺科技大學餐旅管理系 109 學年度 (106 級) 畢業專題製作

「一般研究」類組 (Common Research CR) 共 25 組，僅取第一名 (第二、三名從缺)：

1 st Prize 91.0 (四組 並列)	S1A12CR 探討工作價值觀及心理契約對於工作表現與離職意願之影響-以外送人員為例 (四甲) 鄭淑勻
	S1A13CR 探討稀缺性對消費者購買意願與認知失調之影響-以從眾效應為中介 (四乙) 鄭淑勻
	S1B01CR 體驗行銷與網路口碑對體驗價值和再宿意願的影響性研究-以 2020 年臺灣地區國內旅遊為例 (四乙) 林美蘭、陳孟修
	S1B05CR 以方法目的鏈探討蔬食餐廳消費者的消費經驗 (四甲) 蘇家愷、胡永輝

「技術研發及實務個案」類組 (Practical Research PR) 共 3 組 取前二名 (第三名從缺)：

1 st Prize 91.0 (兩組 並列)	S1A03PR 研究柳橙纖維應用於烘培產品-以酥硬性小西餅為例 (四乙) 施慧雯
	S1A11CR 紅薯山藥 (Dioscorea cv.) 饅頭之研發及其感官品評分析 (四甲) 葉佳聖
2 nd Prize 90.0	S1A02PR 探討添加不同比例米穀粉於達克瓦茲之製作與國人接受程度調查 (四甲) 施慧雯

106 級 專題製作獎勵金分配 (2021.3.15 更新)

本年度共有 28 組 (比例為一般專題：技術研發及實務個案專題 = 25 : 3 約 8 : 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 47.5 : 52.5 (近 50% : 50%) 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 25 組 (47.5% , \$9,500)	「技術研發及實務個案」類組 共 3 組 (52.5% , \$10,500)
第一名 (並列) : \$5,000 元*1 組 (代表參賽) + \$1,500 元*3 組 = \$9,500 元	第一名 (並列) : \$5,000 元*2 組 (代表參賽) = \$10,000 元
第二、三名從缺	第二名 : \$500 元*1 組 = \$500 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」類組第一名中，代表本系參加院級競賽如獲晉級而參加校外競賽 (見註 2) 則分配 \$5,000 元。

註 2：此次第一名須代表本系參加 2021 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 3 組，含理論組及實作組)，本系於 2021.2.22 系務會議中協調決定各類組分派 2 組代表本系參加院級競賽，而協調之決定與院級競賽入選結果於 2021.3.15 系務會議記錄備查如下：

「一般研究」類組

S1A12CR 探討工作價值觀及心理契約對於工作表現與離職意願之影響-以外送人員為例 (四甲) 鄭淑勻 (院級競賽入選)

S1B05CR 以方法目的鏈探討蔬食餐廳消費者的消費經驗 (四甲) 蘇家愷、胡永輝

「技術研發及實務個案」類組

S1A03PR 研究柳橙纖維應用於烘培產品-以酥硬性小西餅為例 (四乙) 施慧雯 (院級競賽入選)

S1A11CR 紅薯山藥 (Dioscorea cv.) 饅頭之研發及其感官品評分析 (四甲) 葉佳聖 (院級競賽入選)