

南臺科技大學餐旅管理系 104 學年度 (101 級) 畢業專題製作成績與得獎名單公佈

第一、二階段口試已於 1/08/2016 執行完畢，共有 26 組參加且經口試委員審定後全數通過。其中「一般研究」類 21 組（約 80%，不含單一個人組 1 組）、「產品開發」類 5 組（約 20%）。

「一般研究」類組 (Common Research CR 組)

第一名 (3 組同分，90 分)

S1A01CR 體驗、體驗價值、顧客滿意度及消費願意之研究—「以台南老屋餐廳為例」(組長：四乙阮以文；指導教授：胡中州)

S1B03CR 以產品態度確定性探討信任對消費意願的影響—兼論聲譽干擾效果 (組長：四甲張琬喻；指導教授：鄭意琳)

S1A06CR 異國料理餐廳之環境氣氛如何影響消費者行為—以台南市餐廳為例 (組長：四甲羅珮華；指導教授：劉國寧)

第二名 (2 組同分，89 分)

S1A05CR 旅遊動機、滿意度與重遊意願之研究—以十鼓仁糖文創園區為例 (組長：四乙張佳瑋；指導教授：余梅香)

S1B11CR 大專院校學生的健康信念模式、主觀規範、知覺行為控制與油炸食品飲食行為意圖之影響 (組長：四乙鄭宜婷；指導教授：蘇家愷)

第三名 (2 組同分，88 分)

S1A02CR 旅客對於品牌形象、住宿體驗、再宿意願之滿意度調查—以台南老爺行旅為例 (組長：四甲林佳妘；指導教授：葉佳聖)

S1B07CR 為什麼消費者喜歡買油炸食物？方法目的鏈理論之應用 (組長：四甲林怡秀；指導教授：蘇家愷)

「產品開發」類組 (Product Development PD 組)

第一名 (1 組，90 分)

S1A04PD 奶油小西餅預拌粉之開發與研究 (組長：四甲吳宇倫；指導教授：蔡宏儒)

第二名 (1 組，89 分)

S1A11PD 研發新口味之鳳梨酥 (組長：四乙溫明珠；指導教授：蔡宏儒)

第三名 (1 組，88 分)

S1A09PD 不同風味鹹雞蛋之研究開發 (組長：四乙林盈君；指導教授：蔡宏儒)

獎勵金\$50,000 元經考量以「一般研究」類：「產品開發」類 = 7:3 分配如下：

「一般研究」類，共 21 組 (70%，\$35,000)	「產品開發」類，共 5 組 (約 30%，\$15,000)
第一名：\$5,500 元*3 組=\$16,500 元	第一名：\$6,000 元*1 組=\$6,000 元
第二名：\$3,500 元*2 組=\$7,000 元	第二名：\$5,000 元*1 組=\$5,000 元
第三名：\$2,500 元*2 組=\$5,000 元	第三名：\$3,000 元*1 組=\$3,000 元
單一個人組 1 組不予獎勵補助	剩餘 2 組，每組\$500 元*2=\$1,000 元
剩餘 13 組，每組\$500 元*12=\$6,500 元	