



# 專題製作實務歷程分享

崑山科大旅遊文化發展系



林漢明

教授

# 報告大綱

- 什麼是專題製作?
- 老師
  - 如何上這門課?
  - 如何評量?
- 學生
  - 如何進行?
  - 如何記錄?
  - 如何呈現?



# 何謂專題製作

- 定義：

- 在校期間，利用所學，完成一件對社會有貢獻的事。
- 將其過程及結果，依一定的格式，用書面作成紀錄。

- 名稱區隔

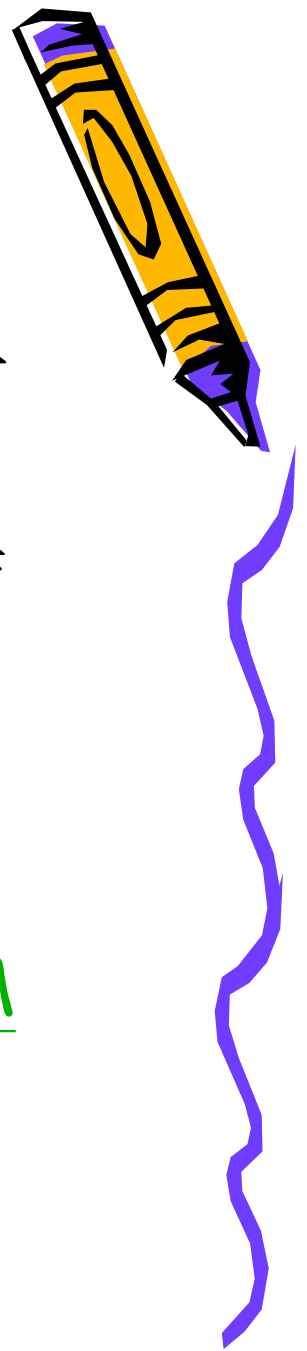
- 小學、國中：作業，功課

<http://www.youtube.com/watch?v=5MVgMc755-s>

高中職、大學：專題製作

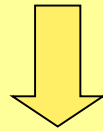
老師：作研究、作計劃

職場：接Case、接案子

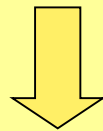


# 專題製作的意義

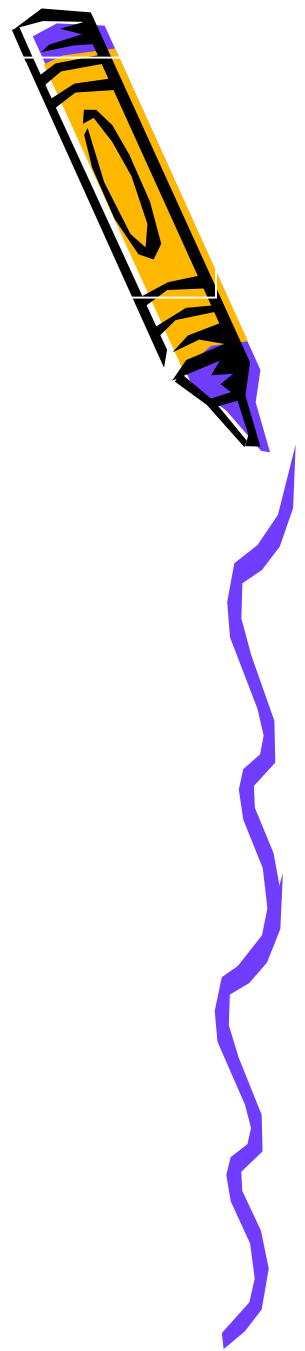
整合所學/時勢



團隊合作



解決問題



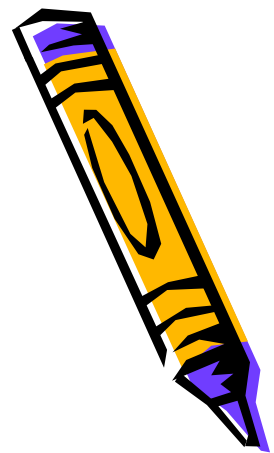
# 專題製作的意義

## ○『學習如何學習』

- 增進學習動機，培養終身學習的觀念。
- 並非作碩博士論文。
- 藉由問題探討的歷程，培養學生創造思考及解決問題的能力，由學生主動學習，老師從旁指導。
- 在做中學與知識分享中，感受學習的樂趣。
- 經由廣泛的學習下，更關懷周遭的事物。

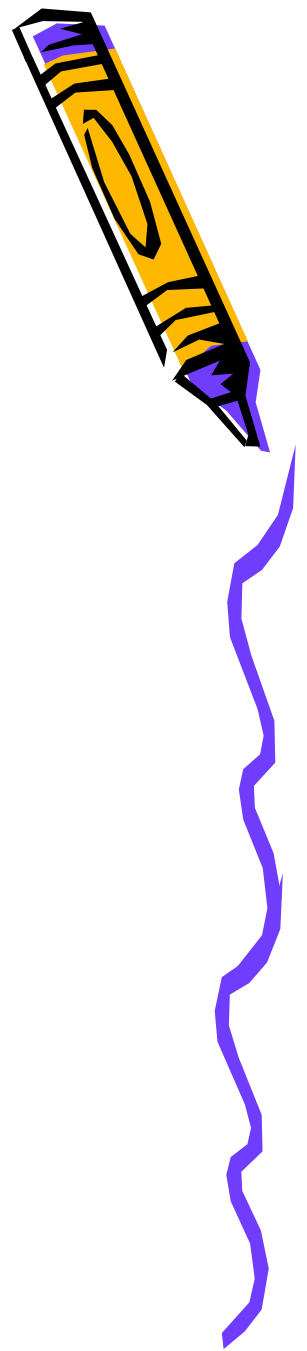
○讓學生能整合知識，並透過團隊合作方式進行學習，以提升問題解決能力

訓練學生報告撰寫能力

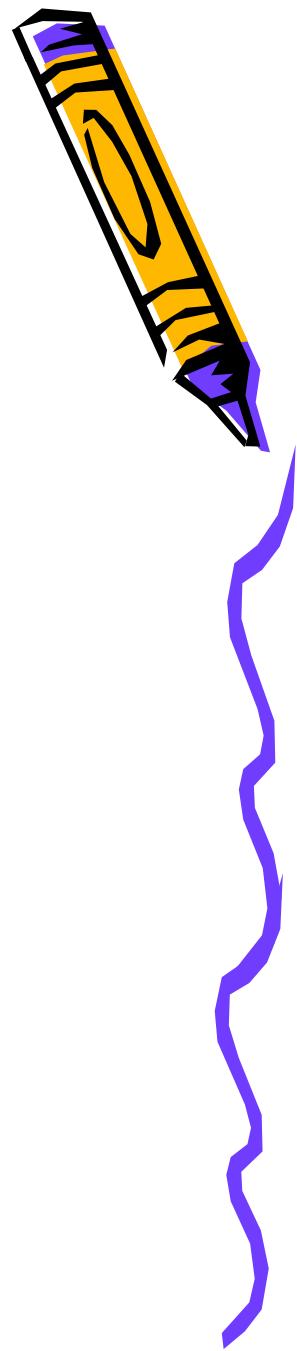


# 專題製作內涵

- 題目與大綱。
- 專題製作的背景與動機。
- 定義與內容(文獻探討)。
- 專題製作的方法與進行步驟。
- 預定進度表。
- 預期結果。
- 重要參考資料。



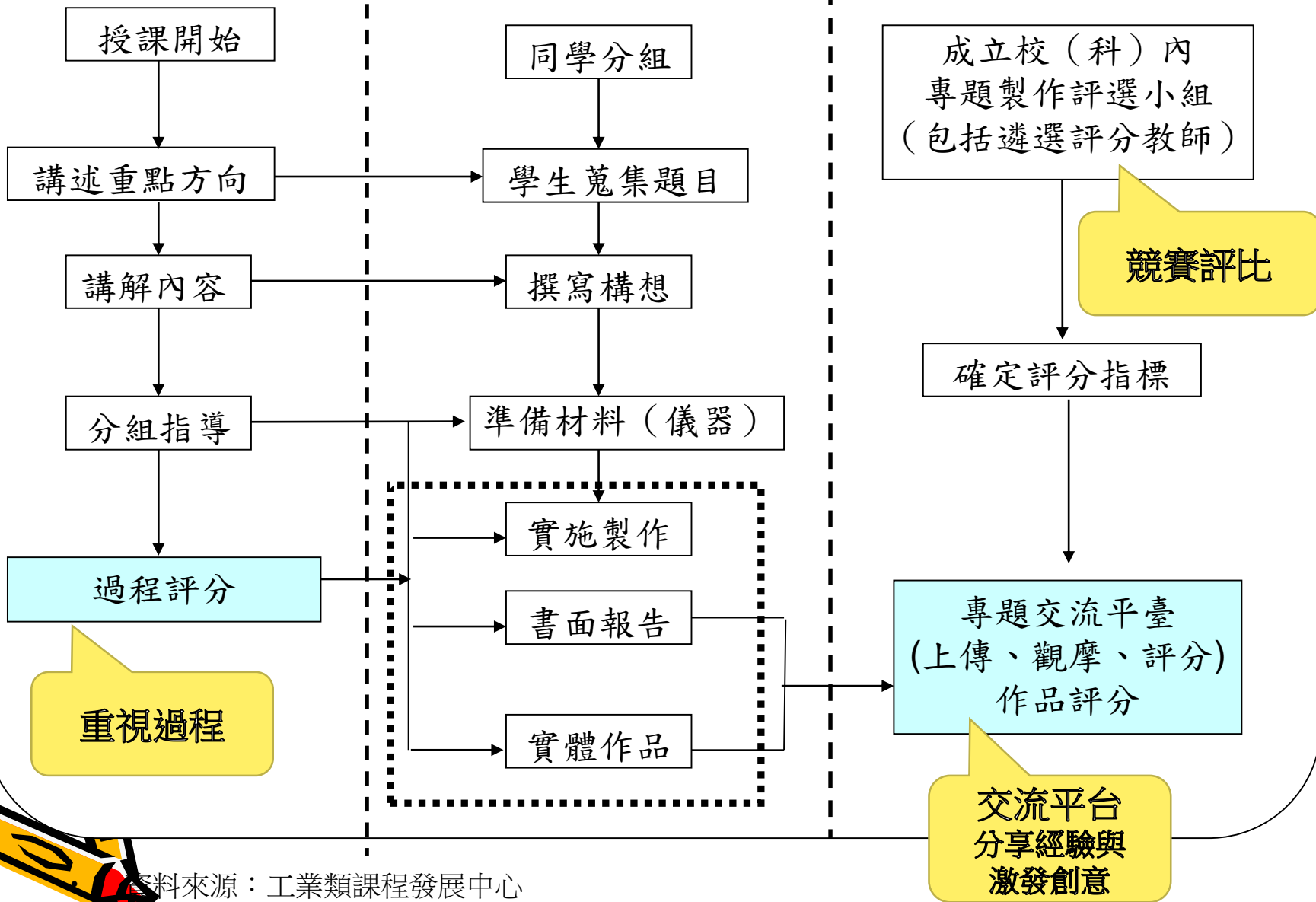
# 專題製作流程圖



老師端

學生端

學校(科)端



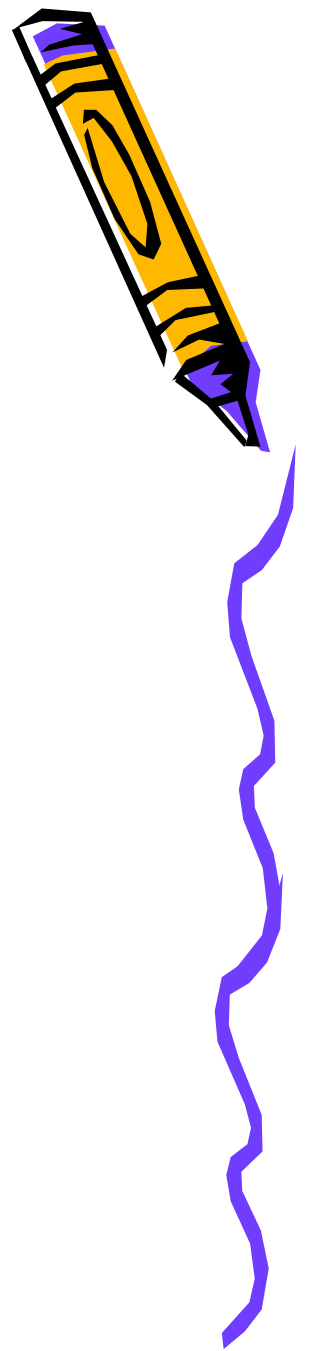




# 專題製作實施流程

PIPE-A





# 專題製作實施流程 PIPE-A

- 準備 (Preparation)
- 實施 (Implementation)
- 呈現 (Presentation)
- 評鑑 (Evaluation)
- 進階 (Advance)



# 專題製作完整流程

專題實施階段  
PIPE-A

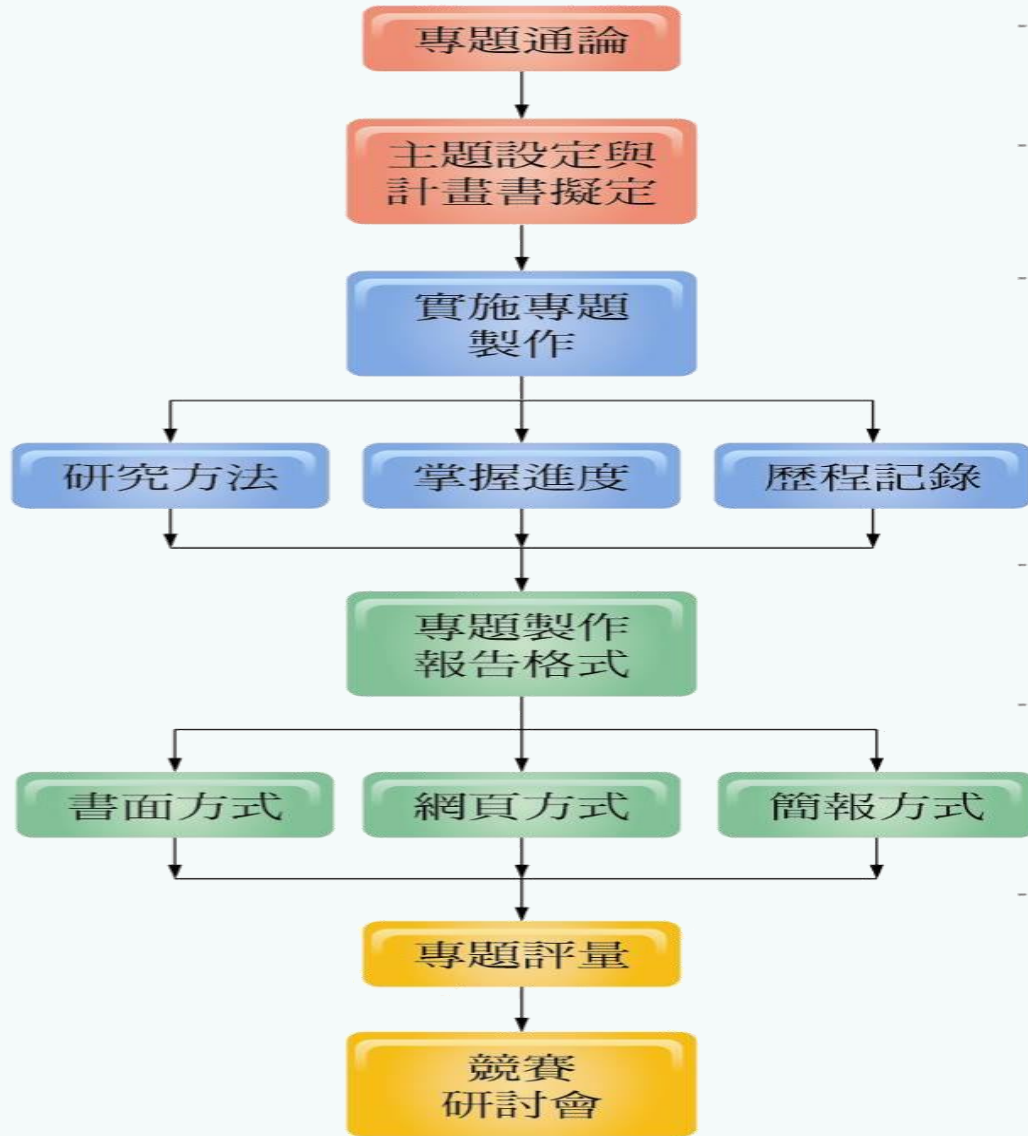
準備階段  
(Preparation)

實施階段  
(Implementation)

呈現階段  
(Presentation)

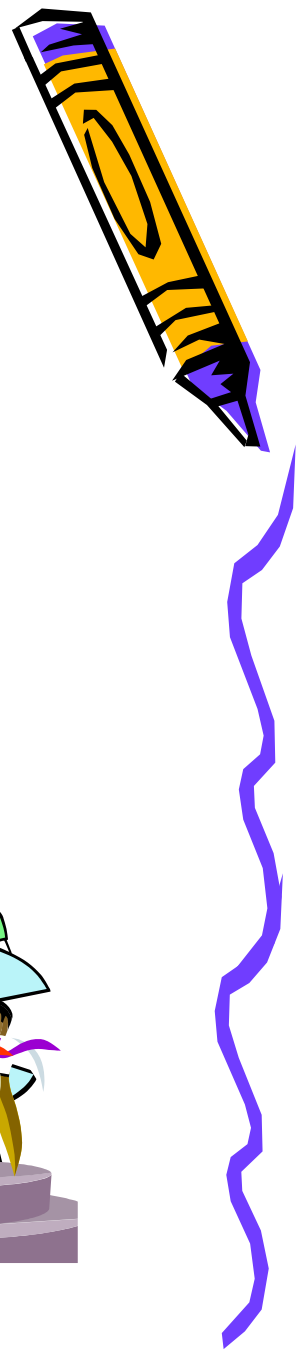
評量階段  
(Evaluation)

進階階段  
(Advance)



# 專題製作課程特色

- 學習者主動
- 團隊合作（通常**3~4**人）
- 做中學
- 問題解決
- 歷程學習

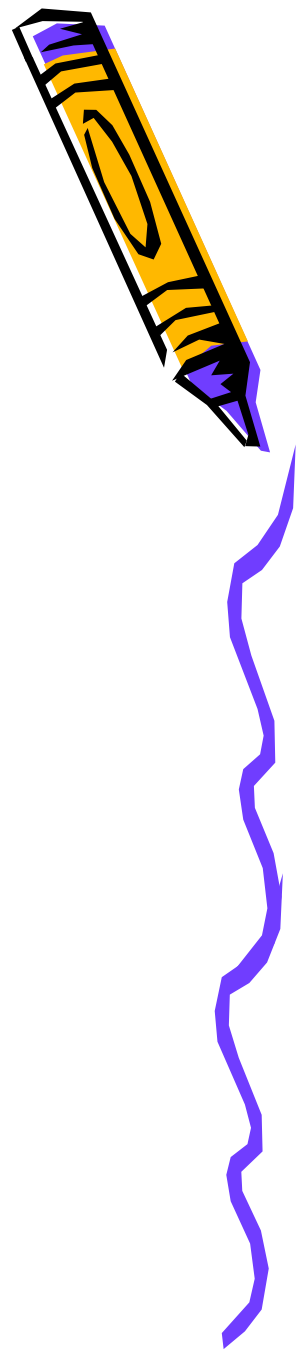


# 準備階段 (Preparation)



# 準備階段(Preparation)

- 成員選擇(尋找組員)
- 專題主題選定
- 蒐集資料
- 撰寫計畫書



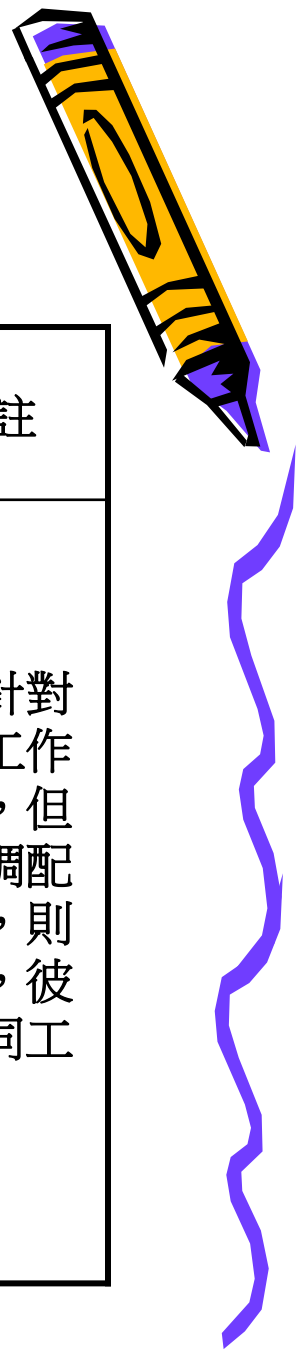
# 成員選擇

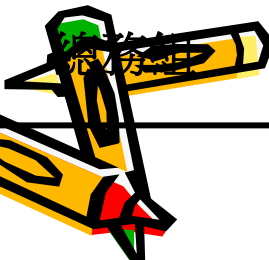


- 以分組方式進行，分組人數建議以3~4人一組為原則。
- 分組方式
  - 學生自行尋找
  - 老師以建議方式（不要強迫）分組
- 分組原則
  - 應依據學生的專長與特質互補性分組
  - 應設置組長一人，作為專題製作的協調中心，並為與老師溝通報告的主要負責人。



# 作業分工



項目 職稱	負責工作項目	人 數	備 註
組 長	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 掌握工作進度。</li> <li>2. 整合組員意見及問題。</li> <li>3. 負責與指導老師接觸。</li> <li>4. 文獻蒐集。</li> <li>5. 其他相關事項。</li> </ol>	1	<p>◆每個人針對自己負責工作項目進行，但如果人員調配有困難，則相互支援，彼此分攤共同工作。</p>
文書組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 文獻蒐集並進行彙整作業。</li> <li>2. 過程中進行照片拍攝。</li> </ol>	1~3	
器材組	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 文獻蒐集。</li> <li>2. 製作過程或發表時，借用相關器材設備使用。</li> </ol>	1	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 文獻蒐集。</li> <li>2. 負責財務收支及紀錄。</li> </ol>	1	



要寫甚麼？

麥當當  
日本  
六福村  
餐廳  
行程  
飯店  
旅行社  
票務  
調酒  
民宿



符合興趣

老師溝通

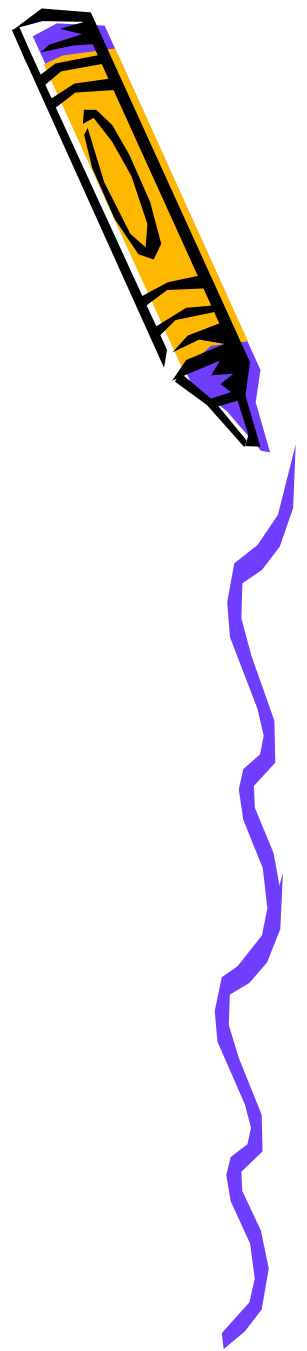
能力範圍內

切合實際



# 主題選定原則

- 瀏覽歷屆作品
- 預期時間內可完成
- 符合興趣
- 配合自己的先備知識與專業能力
- 充分與指導老師進行溝通
- 主題範圍不宜太過深奧與廣泛
- 主題應切合需求性與時代潮流
- 日常生活、行政事務...改善探討

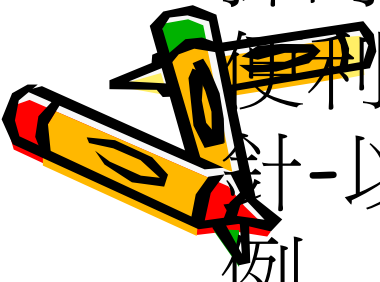


# 範例：2010年全國高中職 學生實務專題製作競賽

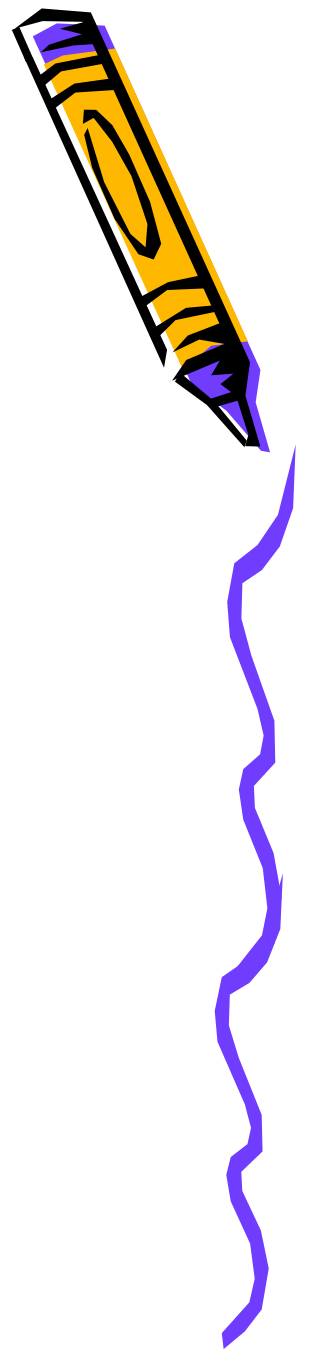


- "苗"準霧都-三義木雕市場競爭力消長探討
- 綠色奇蹟-綠建築
- 「宅」運動的興起-以Wii遊戲軟體為例
- 探討明道中學設立便利商店之經營方針-以明道中學為例

- 女中學生對隱形眼鏡與外掛式眼鏡之消費者行為分析-以台南市私立女中為例
- 毛手毛腳-除毛大解密
- 個性化商品Tarot塔羅牌探討與製作
- Join US!Let's go green!綠色旅遊趣!
- 探討智慧型手機之分析以iphone為例



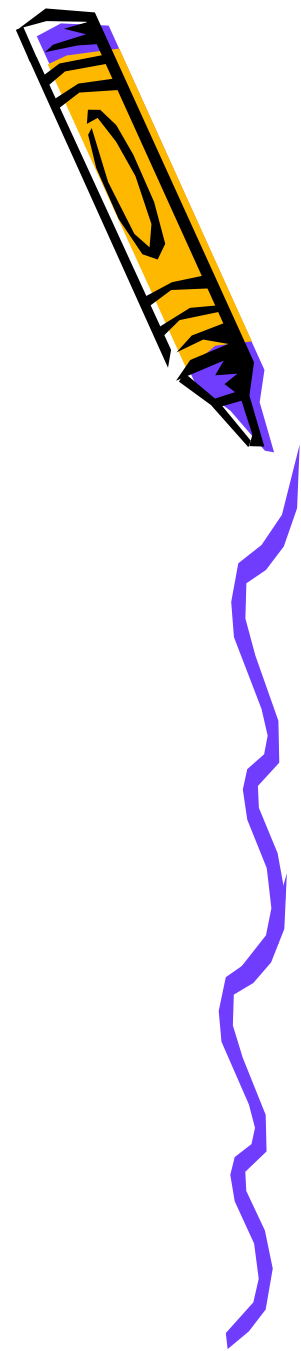
# 資料蒐集管道



- 圖書館內的藏書
- 網際網路(Internet)搜尋資料
- 網路書店
- 相關重要資料中心
  - 行政院國家科學委員會  
(<http://web.nsc.gov.tw>)
  - 科技政策研究與資訊中心  
(<http://www.stpi.org.tw>)
  - 全國博碩士論文資訊網  
(<http://etds.ncl.edu.tw/>)
  - 中學生網站(<http://www.shs.edu.tw/>)



# 中學生網站



http://shs.edu.tw/ 中學生 - Yahoo! 奇摩搜尋結果 中學生網站

檔案(F) 編輯(E) 檢視(V) 我的最愛(A) 工具(T) 說明(H)

x Google 搜尋 更多設定 >> 登入 轉換 選擇

中學生網站

小論文參賽作品累積： 83724 篇 目前站上人數： 247  
讀書心得寫作比賽參賽作品累積： 265985 篇 網站瀏覽人次： 32810015

B 中學生部落格 高中生書店 書籍搜尋 [關鍵字搜尋]

會員登入  
帳號  OK  
密碼   
查詢我的密碼  
中學生網站會員註冊

小論文專區  
讀書心得專區  
我的作品專區  
閱讀書目專區  
意見反應  
作品查詢

最新訊息  
Q & A 專區

[系統公告]即日起中學生網站登入方式改以 E-MAIL 帳號登入，未確認 E-MAIL 帳號無法登入網站之會員，請找貴校管理人協助啟用帳號。

最新訊息

100/09/21 文章標題或書名中使用(許、功、蓋、餐、淚、擺、閱、毅)易造成上傳異常!! NEW  
100/08/02 1001115梯次全國高級中等學校小論文比賽時程表 NEW  
100/07/11 1000315讀書心得、1000331小論文獎狀於 7/15 截止申請補發! NEW  
100/05/23 2011嬉遊·閱讀暑期書單  
100/05/23 2011暑期書單客製服務又來了!即日起~7/10止。敬請提早回覆申請。  
100/05/12 小論文較快的重評操作方式  
100/05/10 小論文重審時常出現的問題  
100/04/18 敬請各校配合完成1000331梯次小論文寫作比賽評審工作  
100/04/03 麻煩圖書館人員、學生、家長能花點時間看一下宣導資料，可以解決一些您的...  
100/04/01 延長投稿功能已恢復!!上傳作品請由競賽管理列表檢視。 ... { 看更多訊息 }

我的閱讀履歷  
我的閱讀印記  
www.ireader.cc

2011 中學生閱讀推廣活動

高中職 100學年度 各校推薦書單

2011 百校師長 百大推薦

2011/10/03~11/13 跳tone閱讀趣 2011聯想全書系 幻想無限 7折起

湊佳苗寫作以來的最高傑作

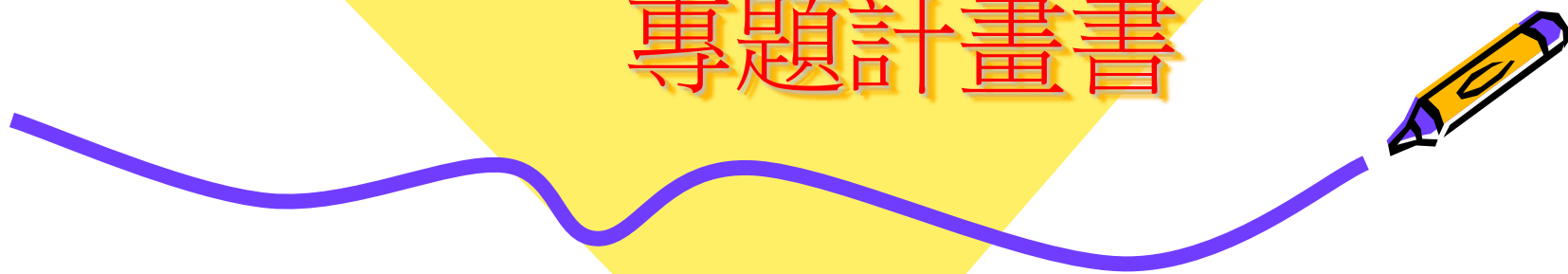
博客來 MUST GO

1. 新書上架
2. 暢銷排行榜
3. 主題閱讀
4. 網友推薦

最佳瀏覽解析度為 1024\*768  
主辦單位：教育部中部辦公室  
承辦單位：全國高中高職圖書館輔導團（國立暨南國際大學附屬高級中學）  
服務合作單位：博客來數位科技股份有限公司 地址：台北市南港區115八德路四段768巷1弄2號10樓



# 專題計畫書



# 專題計畫書架構

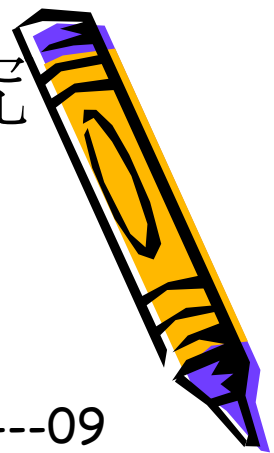


計畫書架構	說明
專題製作基本資料	描述專題題目中英文名稱，專題型別與性質等資訊
團隊成員個人資料	簡述小組成員姓名、專長、主要分工項目
設備清單	列出預期使用的設備清單，與設備應用功能
材料清單	列出預期使用的材料清單，並簡述材料功用（功能）或應用在何處
專題製作背景及目的	敘述目前或前人對同主題提出的作法，並描述本專題的主要目的（與別人不同點）
專題製作方法、 步驟與進度	描述專題採用的方法、實施步驟與實施時程
預期成果	預測專題結果（成果）



# 以廢棄橙皮製作調味粉應用於餐包之研究

## 目錄

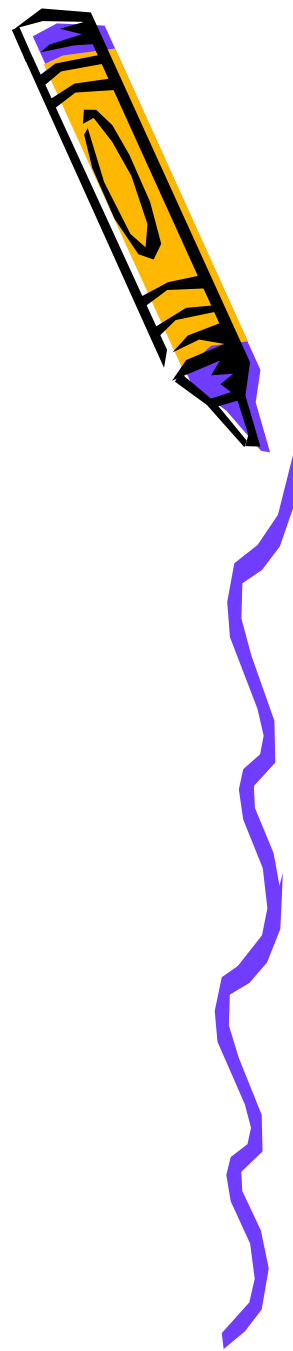
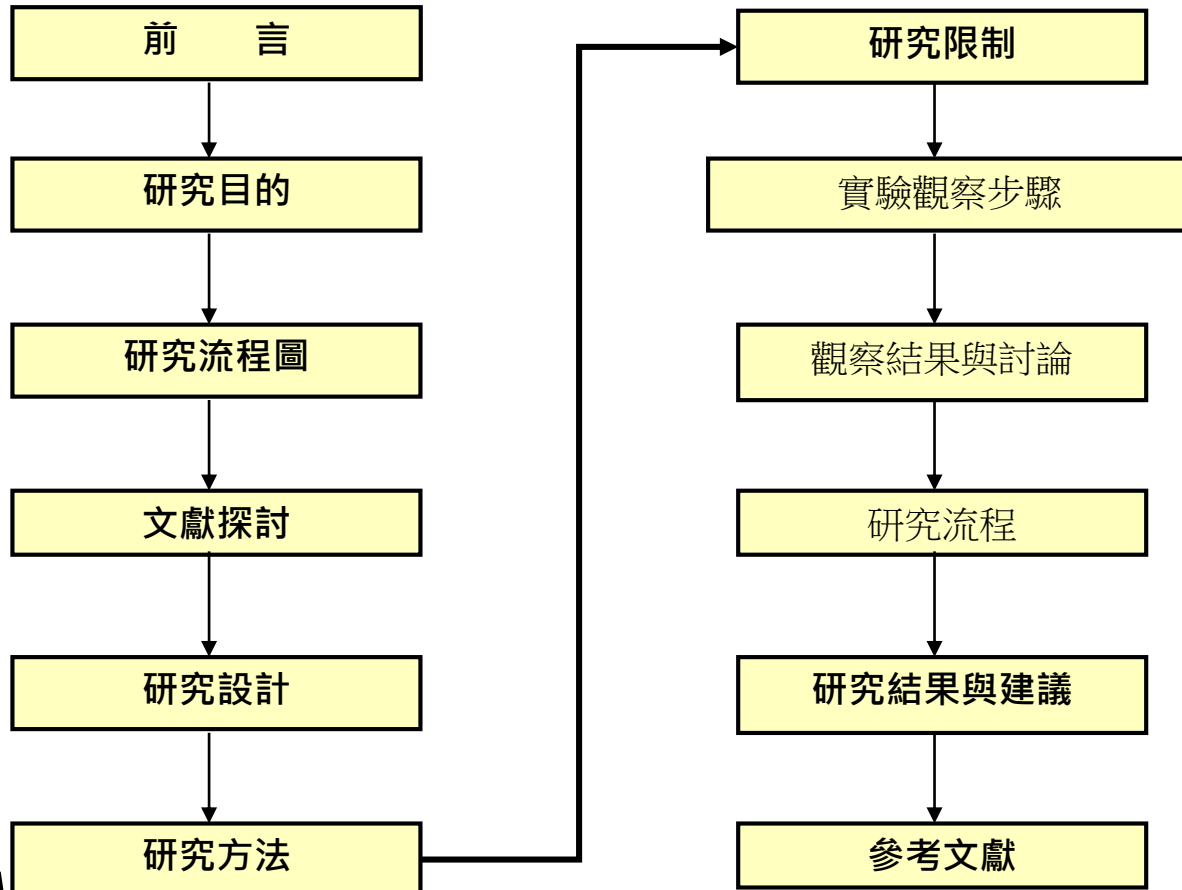


壹、前言-----	01	肆、研究方法-----	09
一、研究背景-----	01	一、研究架構-----	09
二、研究動機-----	01	二、研究設計-----	09
貳、研究目的		三、研究工具-----	09
一、研究目的-----	01	四、實驗觀察步驟-----	11
二、名詞解釋-----	02	伍、研究結果與討論-----	13
三、研究限制-----	02	一、訪談紀錄與分析-----	13
參、文獻探討-----	02	二、柳橙皮加工調味品觀察品評結 果分析-----	13
一、文獻架構-----	03	三、柳橙皮餐包觀察品評結果分析-----	14
二、柳橙探討-----	03	四、研究流程-----	15
三、柳橙相關新聞-----	05	五、結果討論-----	15
四、水果應用於餐點探討-----	06	陸、參考文獻-----	17
五、食譜研究-----	07		





# 研究流程圖



# 題目與大綱



- 專題製作的題目決定研究方向，並界定一個明確的研究範圍。需注意題目主題，避免離題，要將專題製作計劃的內容及目的清晰的寫出來。
- 大綱確立一篇文章的骨幹，有了明確的大綱，不但能使研究工作分段進行，更能使文章結構嚴謹，條理分明。



# 專題製作題目的決定



- 專題製作的題目，可讓學生自行選擇研究的大方向，並與教師討論決定研究主題。學生在設定的題目時，最好選擇能達成者，切勿超出自己的能力範圍。



- 「一個好的題目，等於解決了問題的一半。」 幫助學生與老師選擇題目可以設計了「主題項目」及多個「研究項目」的觀光餐飲文化時事模組應用範例，藉由創意生動的「連連看」方式，交叉連結後形成專題製作題目。



# 餐飲篇



## • 二、選擇研究題目與研究項目主題（連連看） 範例一、單一研究



步驟一：先選擇所要之題目，如五、「養生餐」

主題	
一	各大飯店餐點
二	連鎖餐廳、速食連鎖店、飲料連鎖店
三	主題餐廳（飛機餐廳、義大利餐、法式餐廳……）
四	北中南各大夜市特色
五	養生餐
六	月子餐
七	膳食療養餐
八	低碳飲食
九	飲料調製
十	塑身餐（減重餐）

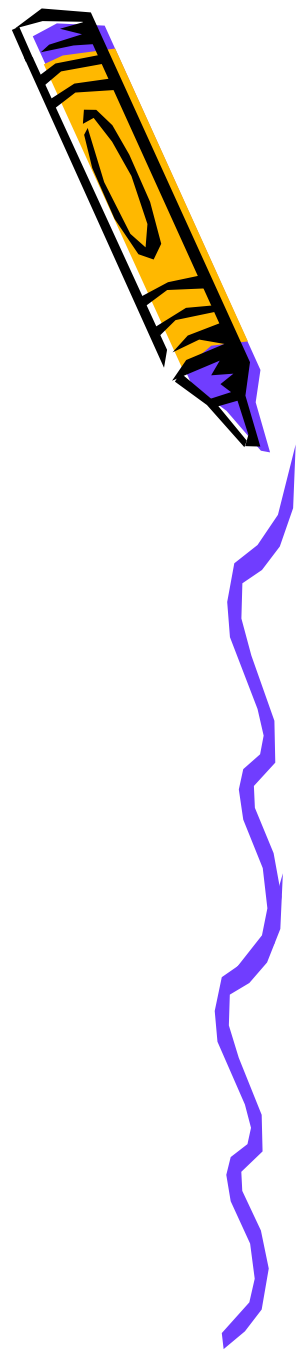
步驟二：選擇所要之研究項目，如4.「客層分析」加上6.「消費心理」

研究項目	
1.	相同點、相異點 （同質性、異質性）
2.	經營管理
3.	人、事、時、地、物之差異性
4.	客層分析
5.	消費能力分析
6.	消費心理
7.	交通因素 （北中南、遠程、近程）
8.	行銷手法（曝光率、廣告）
9.	嘗新心態
10.	特色（吸引力）

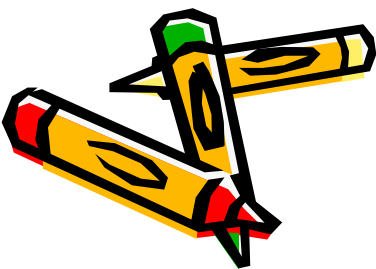


- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：「養生餐之客層分析與消費者消費心理之研究」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「養生餐之客層分析與消費者消費心理之研究」為例，下表做條例式重點說明。





壹、結論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人因生活水準的提高使人們越來越重視養生之道。 2. 動機：希望能藉此研究了解重視養生餐的客層是哪些人，其消費養生餐的心理因素等。
	二、專題製作研究目的 1. 分析消費養生餐的相關客層分別為哪些族群、年齡層為何、身體健康情形等。 2. 做為將來為一般消費者或特殊族群（如三高、癌症）特製養生餐之參考。
	三、專題製作構想說明 1. 先了解目前市場上養生餐的種類。 2. 分析各養生餐之不同效用。 3. 設計問卷調查。
	四、專題製作所需設備及材料 保險、照相機、攝影機、錄音工具、筆電、交通工具、感謝狀。
貳、文獻探討	1. 養生餐的由來（文獻探討） 2. 訪談業者對目前市場上養生餐的種類及消費者的接受程度。
參、專題製作研究過程或方法	1. 設計問卷（含族群、年齡層、身高、體重、身體健康情形、每週或每月的消費次數）。 2. 實施問卷調查。 3. 問卷回收，簡單的統計分析。
肆、專題製作結論與討論	1. 說明消費養生餐之族群分別有哪一些人，且各年齡層所占的比例為何？受訪者目前的身高、體重、身體健康情形（參考）及每週或每月的消費次數之情形。 2. 藉由統計分析，說明消費養生餐之消費者心理因素。
伍、結論與建議	1. 結論 (1) 說明有消費養生餐習慣的人確實比較具有重視身體健康的觀念。 (2) 說明消費養生餐族群的消費心態。 2. 建議 (1) 多推動養生餐的觀念。 (2) 可針對三高族群設計養生餐的種類。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻





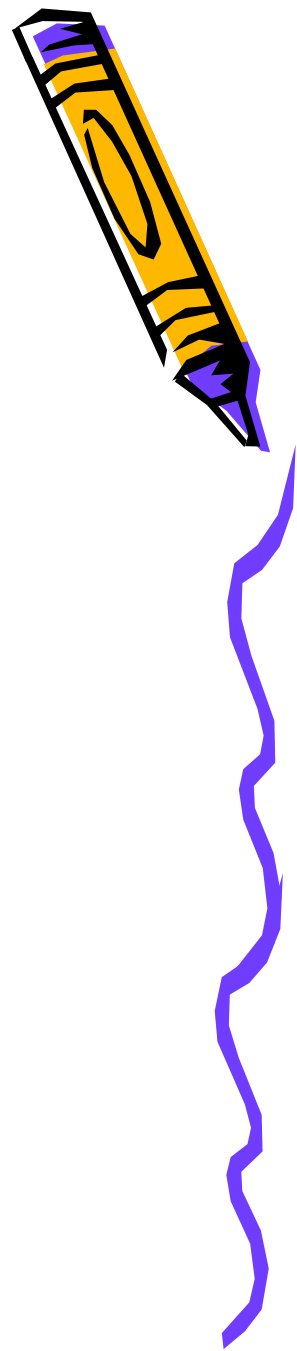
步驟一：先選擇所要之題目，如二、「速食連鎖店」

主題	
一	各大飯店餐點
二	連鎖餐廳、速食連鎖店、飲料連鎖店
三	主題餐廳（飛機餐廳、義大利餐、法式餐廳……）
四	北中南各大夜市特色
五	養生餐
六	月子餐
七	膳食療養餐
八	低碳飲食
九	飲料調製
十	塑身餐（減重餐）



步驟二：選擇所要之研究項目，如1.「相同點，相異點」加上2.「經營管理」加上8.「行銷手法」

研究項目	
1.	相同點、相異點 (同質性、異質性)
2.	經營管理
3.	人、事、時、地、物之差異性
4.	客層分析
5.	消費能力分析
6.	消費心理
7.	交通因素 (北中南、遠程、近程)
8.	行銷手法 (曝光率、廣告)
9.	嘗新心態
10.	特色 (吸引力)

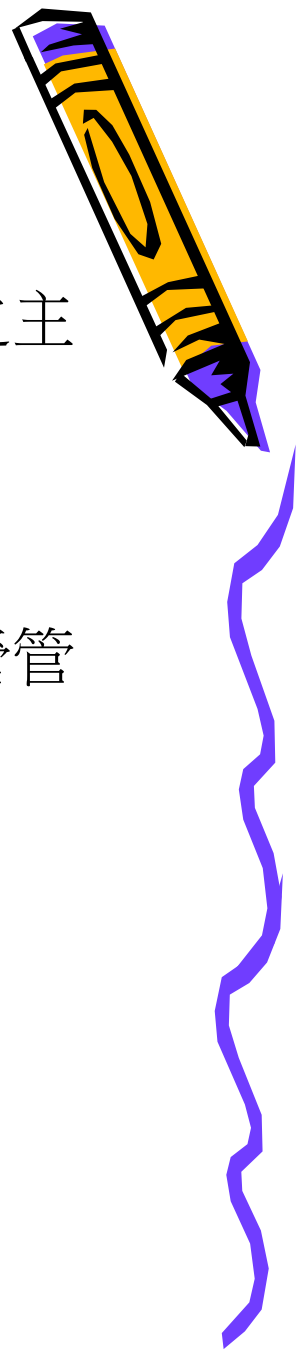


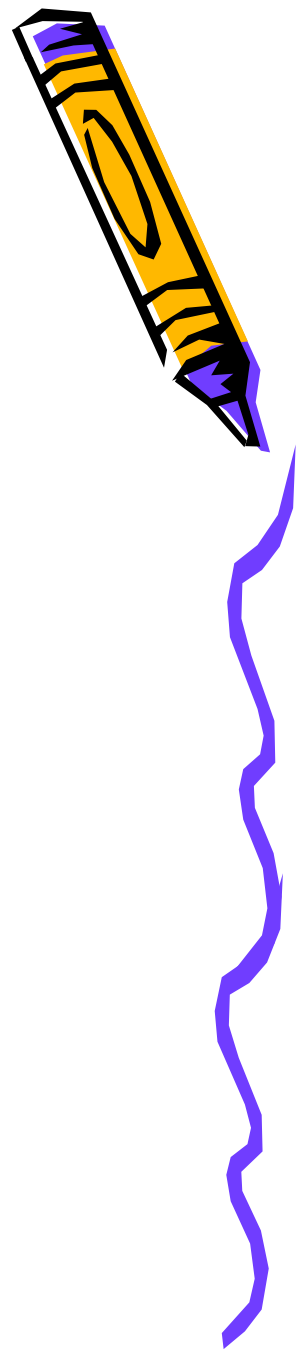
- (一) 研究題目

- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：「速食連鎖店麥當勞與肯德基之經營管理相異點與行銷手法之分析」。

- (二) 專題製作報告書書寫範例

- 以「速食連鎖店麥當勞與肯德基之經營管理相異點與行銷手法之分析」為例，作重點之說明。





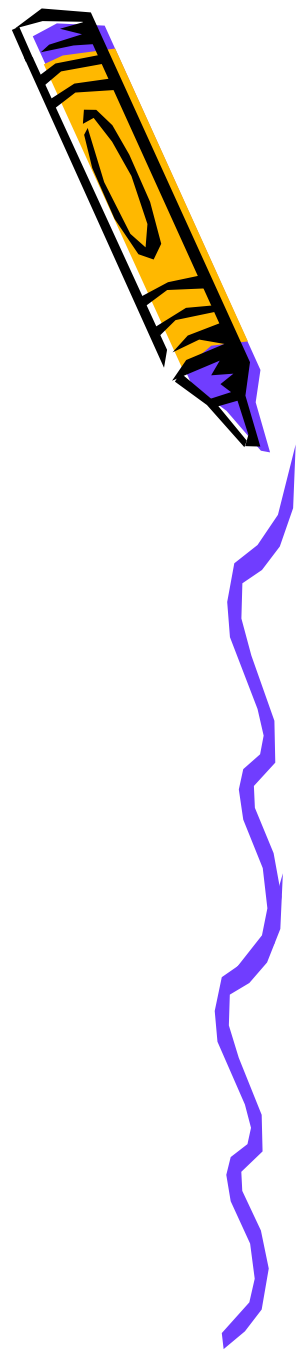
壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明當前國人對麥當勞與肯德基的喜好情形與接受程度。 2. 動機：希望能藉此研究了解麥當勞與肯德基的行銷手法與兩者經營管理之差異情形。
	二、專題製作研究目的 1. 探討麥當勞與肯德基的經營管理。 2. 分析比較麥當勞與肯德基的行銷手法。 3. 比較麥當勞與肯德基之經營管理與行銷手法之差異點，提供消費者作比較或參考。
	三、專題製作構想說明 1. 分析比較目前麥當勞與肯德基的經營管理。 2. 列出麥當勞與肯德基的行銷手法項目，進行比較分析。
	四、專題製作所需設備及材料 保險、照相機、攝影機、錄音工具、筆電、交通工具、感謝狀。
貳、文獻探討	1. 麥當勞與肯德基的由來（文獻探討）。 2. 訪談業者了解當前麥當勞與肯德基的營運情形。
參、專題製作研究過程或方法	1. 回收業者訪談資料。 2. 分析麥當勞與肯德基之經營管理與行銷手法。 3. 製表，比較兩者之間異同情形。
肆、專題製作結果與討論	1. 比較說明麥當勞與肯德基之經營管理的異同之處。 2. 比較說明麥當勞與肯德基之行銷手法的異同之處。
伍、結論與建議	1. 結論：說明麥當勞與肯德基所用之經營管理與行銷手法確實能有效擷獲消費者的心。 2. 建議：多推動低碳的觀念，低油、低鹽、低熱量。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。



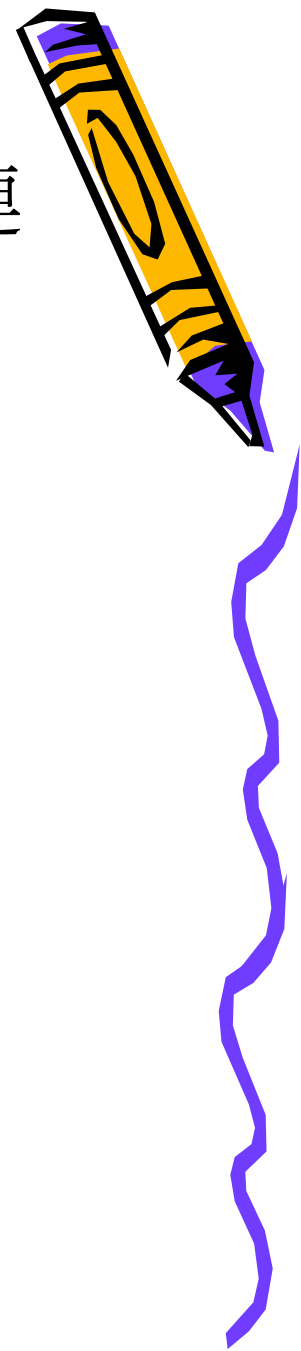
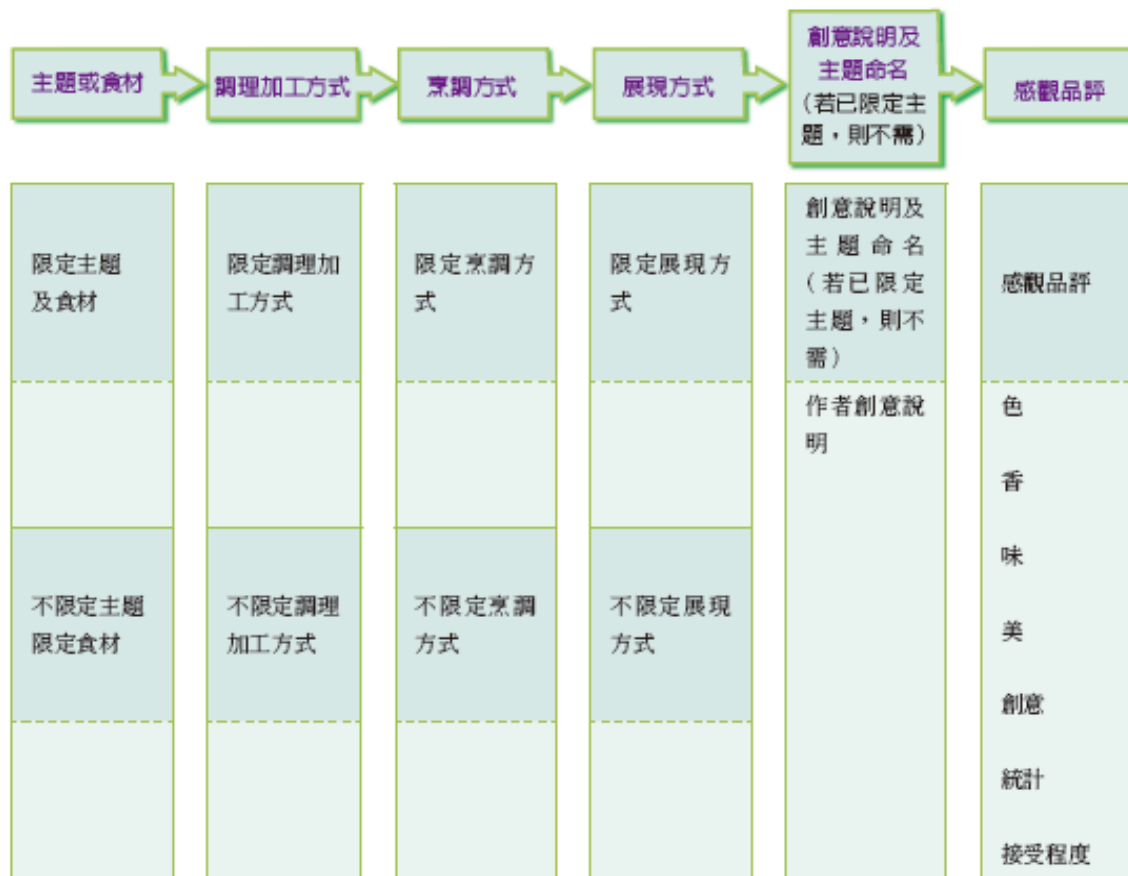
# 4-2 創意料理篇

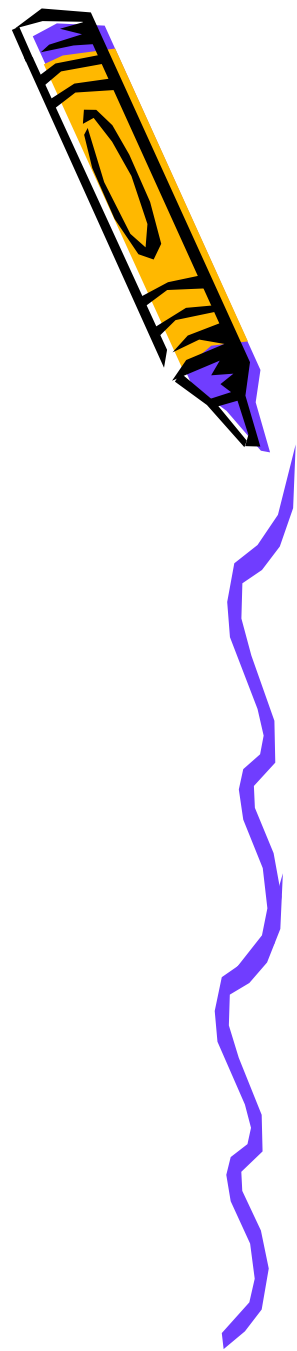
## 一、創意料理篇主題導覽

創意料理主題		
1. 創意料理	獨創料理	
	中式料理之改良	
	西式料理之改良	
	各國知名料理之改良	
	其他	
2. 創意飲調	獨創飲調	
	中式飲調之改良：酒精性飲料、無酒精性飲料	
	西式飲調之改良：酒精性飲料、無酒精性飲料	
	各國知名飲調之改良：酒精性飲料、無酒精性飲料	
	其他	
3. 創意烘培	獨創性	
	創意甜點	
	創意麵包	
	創意餅乾	
	其他	
4. 創意蔬果雕	獨創性雕刻法	
	創新食材雕刻法	

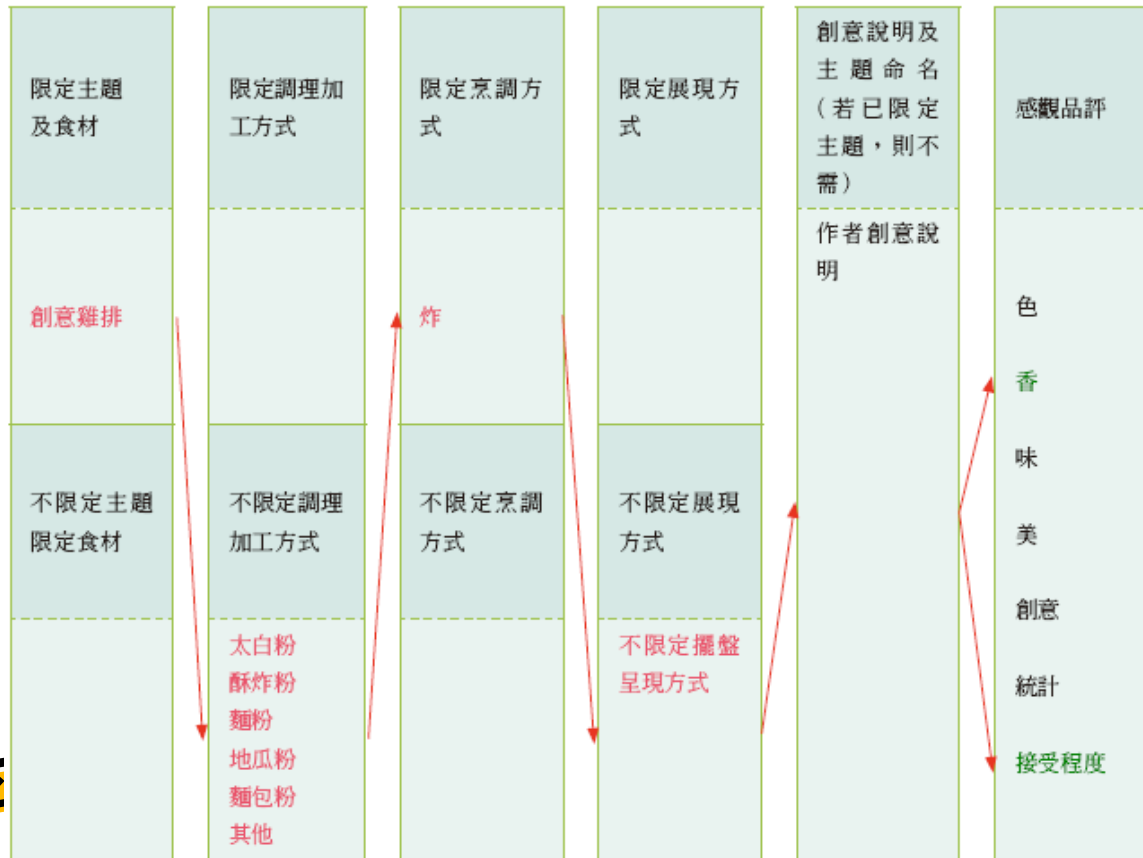


## • 二、選擇研究題目與研究項目主題（連連看）





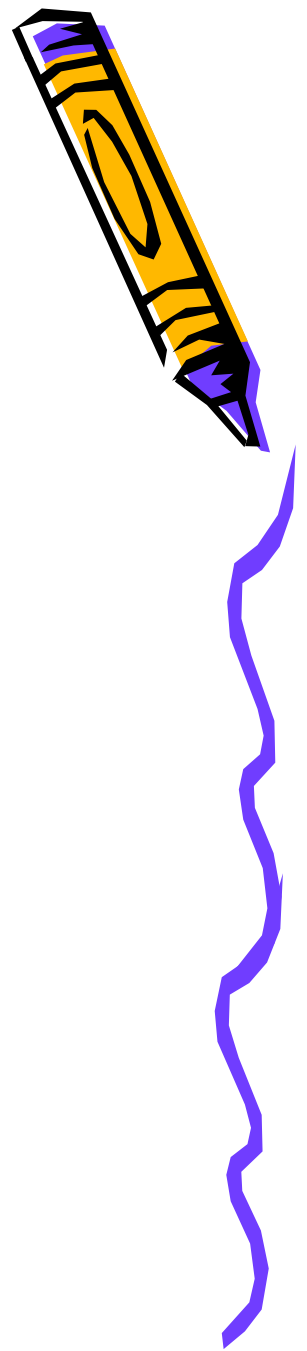
- 範例一：創意料理（中式料理）
- 限定主題及食材，以創意雞排為例。



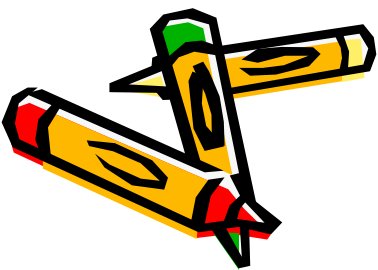


- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：  
「創意雞排因調理加工方式的不同所產生肉汁含量與消費者的接受程度之研究」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「創意雞排因調理加工方式的不同所產生肉汁含量與消費者的喜好程度之研究」為例，作重點之說明。





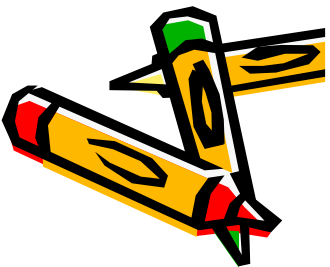
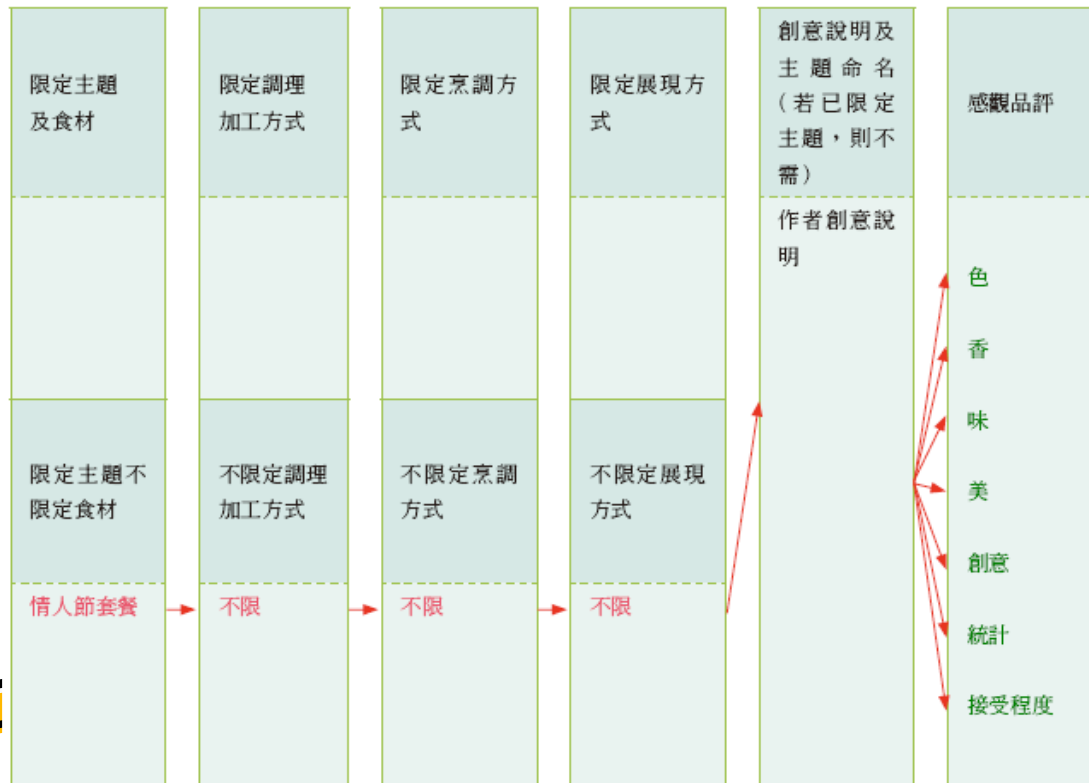
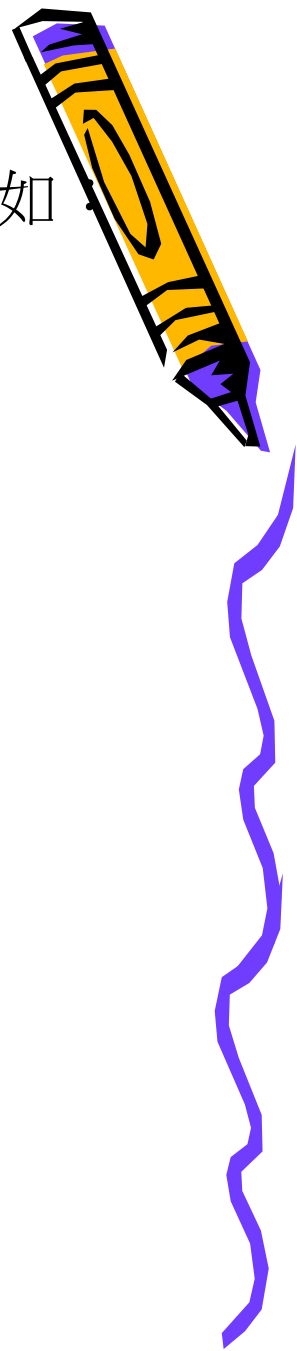
壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人生活水準與消費能力的提高，使人們越來越重視食品的研發與創意。 2. 動機：希望能藉此研究以雞排為主題，經過不同的調理方式來探討消費者的接受程度。
	二、專題製作研究目的 1. 分析不同的調理方式及材料所產生雞肉汁含量程度。 2. 因不同的調理方式及材料所產生雞肉汁含量程度讓消費者藉由感觀品評後，分析消費者的接受程度。
	三、專題製作構想說明 1. 先分析目前市場上雞排所用的調理方式及材料。 2. 預計利用調理方式的不同創意出 5 種不同口味的雞排。
	四、專題製作所需設備及材料 雞排數片、太白粉、酥炸粉、麵粉、地瓜粉、麵包粉、油鍋、油、照相機、其他。
貳、文獻探討	1. 炸雞排的由來（文獻探討）。 2. 探討目前市場上雞排所用的調理方式及材料。
參、專題製作研究過程或方法	1. 實施專題製作。 2. 與 10 位老師及 10 位同學進行感觀品評。 3. 彙整資料或設計問卷調查。
肆、專題製作結果與討論	1. 說明因不同的調理方式及材料所產生雞肉汁含量程度情形。 2. 比較說明在消費者感觀品評後，消費者對各種口味的接受程度。
伍、結論與建議	1. 結論：研究結果顯示，消費者偏好炸後口感較為香酥且不油膩的地瓜粉。 2. 建議：希望能用改良型之健康且無負擔的炸粉或粉漿。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。



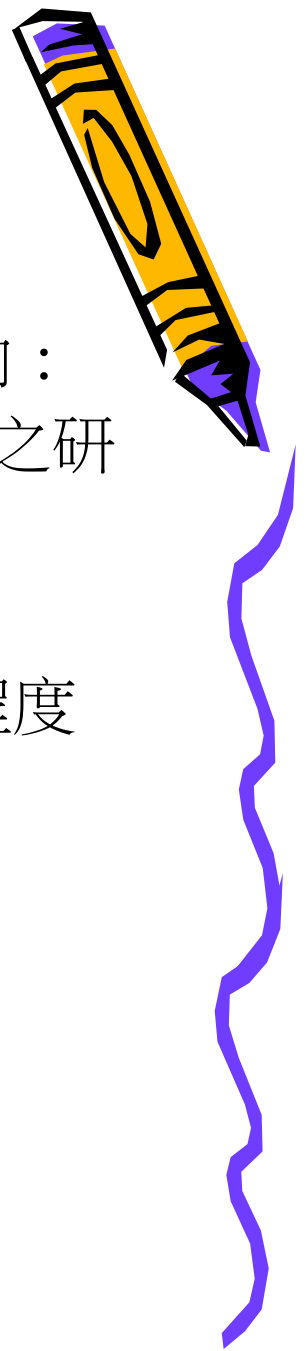


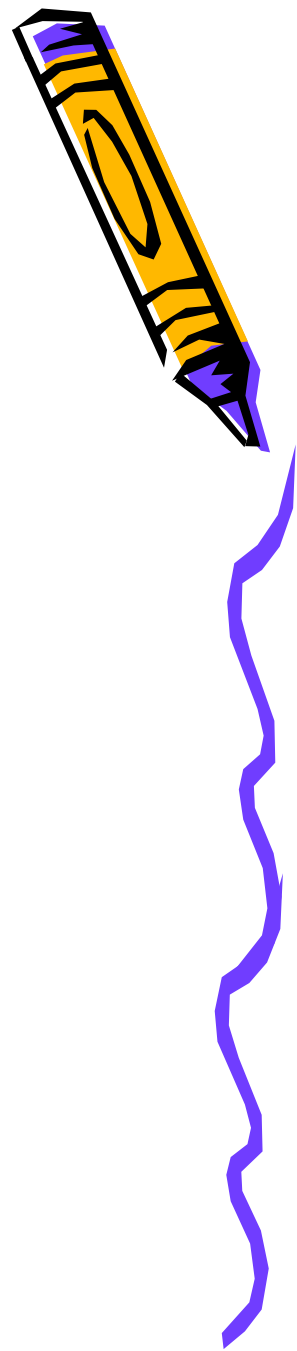
•範例二：創意料理（西式料理）

•限定主題不限定食材，以節日創意料理為例，如：情人節套餐、年菜餐等。

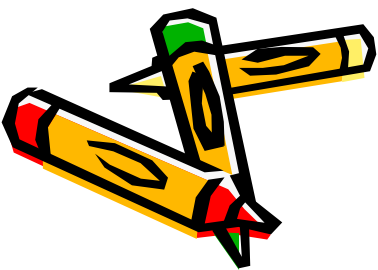


- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：「創意情人節套餐之感觀品評與消費者喜好程度之研究」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「創意情人節套餐之感觀品評與消費者喜好程度之研究」為例，作重點之說明。

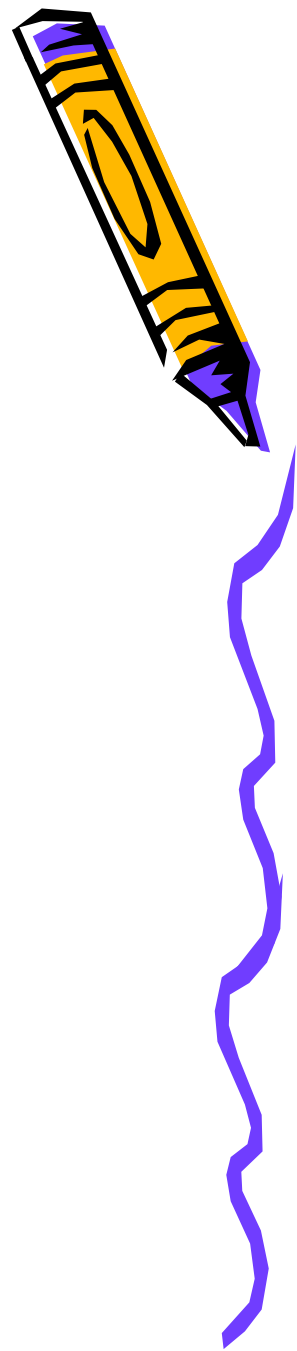




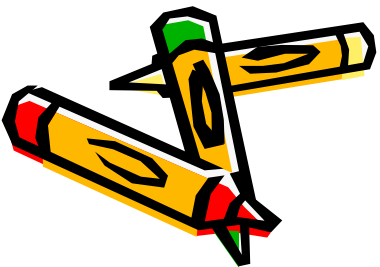
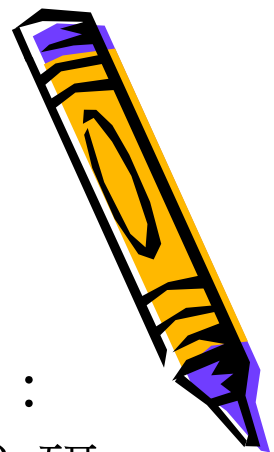
壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人生活水準與消費能力的提高，使人們越來越重視各種節日及慶典活動。 2. 動機：希望能藉此研究以情人節套餐為主題，不限任何的料理過程，創意出不同以往的情人節套餐來滿足消費者的心情。
	二、專題製作研究目的 1. 不限任何的料理過程考驗專題製作學生的創造力與想像力。 2. 創意情人節套餐完成後，藉由老師與同學（亦可尋找相關從業人員）之間的感觀品評後，分析消費者的接受程度。
	三、專題製作構想說明 以3人為一組，不限任何的料理過程及材料，讓學生發揮創造力與想像力。
	四、專題製作所需設備及材料 任何烹調材料不限、照相機、其他。
貳、文獻探討	1. 情人節套餐的由來（文獻探討）。 2. 分析目前市場上的情人節套餐。
參、專題製作研究過程或方法	1. 實施專題製作。 2. 與10位老師及10位同學（亦可尋找相關從業人員）進行感觀品評。 3. 彙整資料或設計問卷調查。
肆、專題製作結果與討論	1. 組員說明本創意情人節套餐之命名。 2. 組員說明本創意情人節套餐之創意理念。 3. 感觀品評後，針對色、香、味、美、創意及命名之各個項目完整紀錄。
伍、結論與建議	1. 結論：研究結果顯示，消費者不但重視色、香、味、美的要素，且針對菜餚的命名，有愈來愈重視的趨勢。 2. 建議：希望將價格列入考量，並研發多套菜單，有高中低價位的選擇。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。

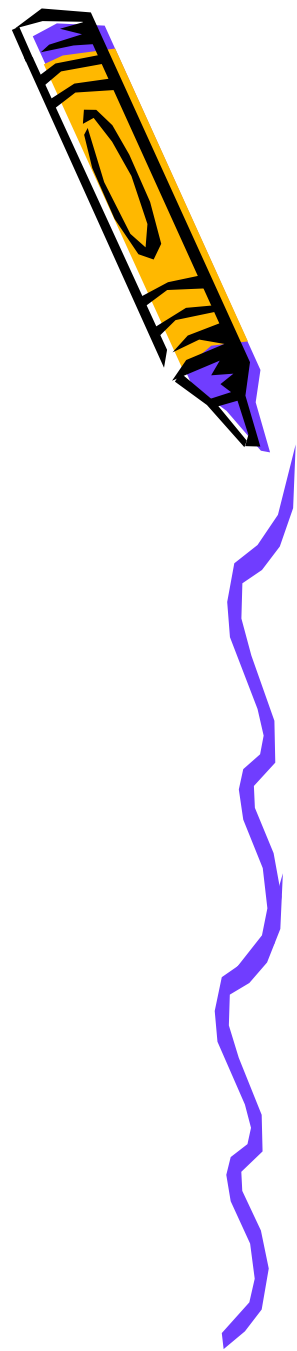


- 範例三：創意飲調（酒精性飲料之改良）
- 限定主題限定食材，以養氣桂圓酒為例。

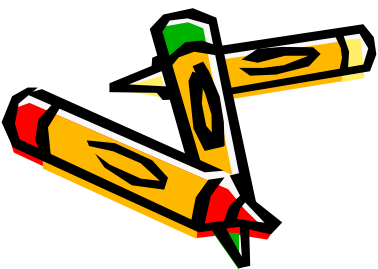


- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：  
「加工水果酒因調理方式的不同所呈現口感差異之研究——以養氣桂圓酒為例」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「加工水果酒因調理方式的不同所呈現口感差異之研究——以養氣桂圓酒為例」為例，作重點之說明。

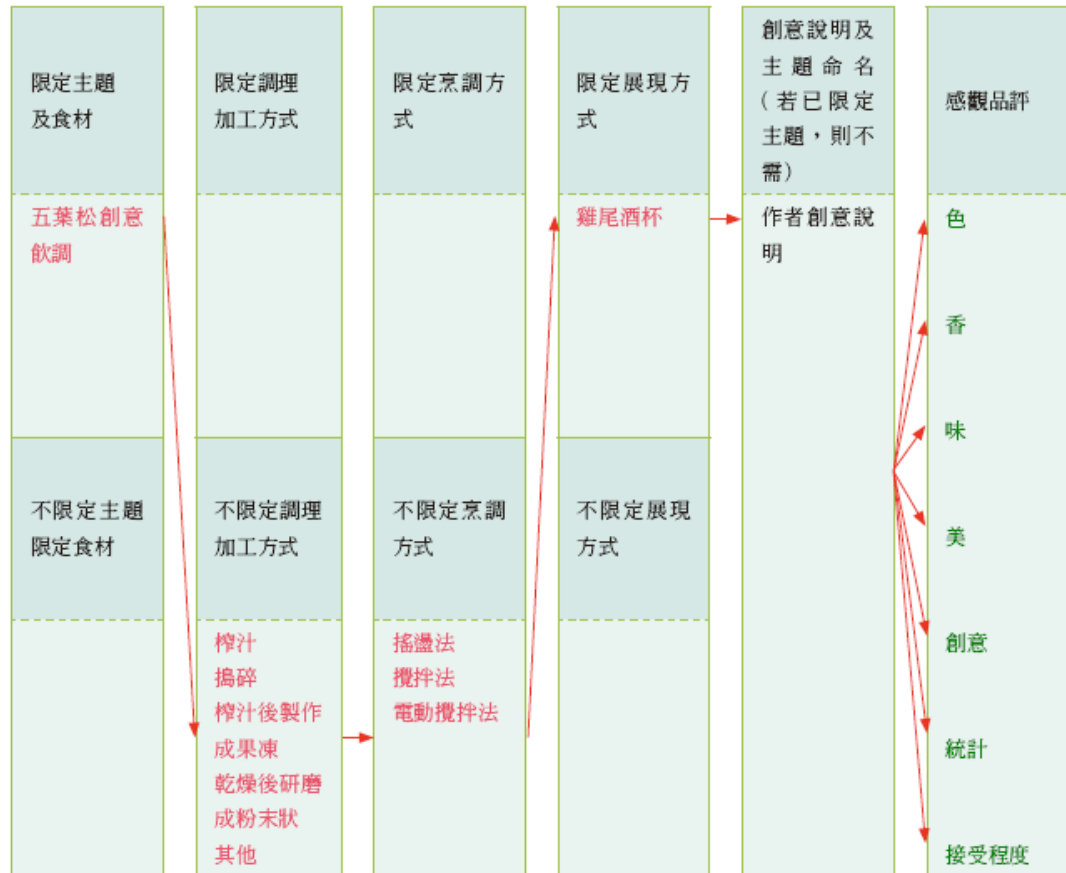
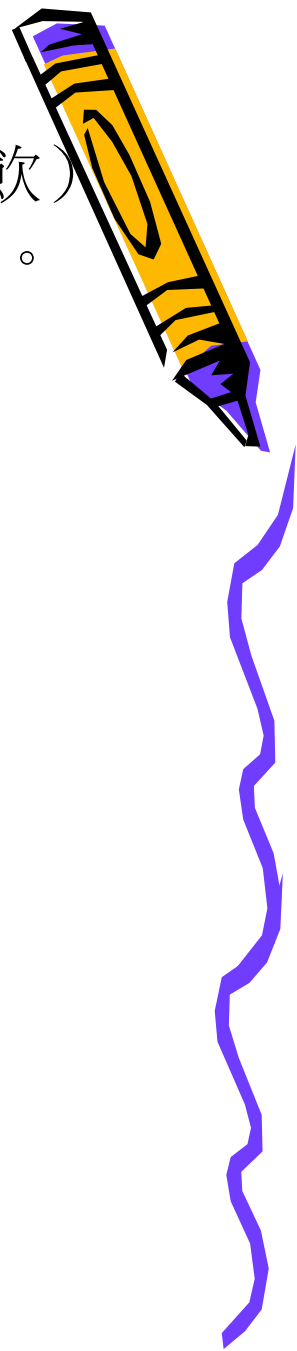




壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人生活水準與養身觀念的提高，使人們越來越重視健康養生之道。 2. 動機：希望能藉此研究採同樣的釀造方法但不同的調理加工方式，記錄所產生口感的差異情形。
	二、專題製作研究目的 1. 以蒸餾酒中同為透明顏色的清酒、伏特加、蘭姆酒為3種調理方式，再用相同的釀造方法來分別出口感的差異情形。
	三、專題製作構想說明 1. 先分析目前市場上桂圓酒的調理方式。 2. 預計利用清酒、伏特加、蘭姆酒等不同的調理方式，創意出3種不同口味的養氣桂圓酒之創意養氣飲調。
	四、專題製作所需設備及材料 桂圓、清酒、伏特加、蘭姆酒、酒甕、照相機、其他。
貳、文獻探討	1. 桂圓、清酒、伏特加、蘭姆酒的基本介紹（文獻探討）。 2. 目前市場上桂圓酒所用的調理方式。
參、專題製作研究過程或方法	1. 實施專題製作。 2. 與10位老師及10位同學進行試喝。 3. 記錄及彙整資料。
肆、專題製作結果與討論	1. 說明因不同的調理方式所產生桂圓酒創意飲調情形。 2. 在消費者（試喝）後，紀錄消費者對各種口味描述的差異情形。
伍、結論與建議	1. 結論：研究結果顯示，消費者偏好以蘭姆酒釀造龍眼酒。消費者試飲後，回饋以香氣足、順口度佳居多。 2. 建議：可調整龍眼干或蘭姆酒的比例，因此依比例加入之重量，會產生濃、中、淡的口感與香氣。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。



- 範例四、創意養生飲調（無酒精性飲料—短飲）
- 限定主題限定食材，以五葉松創意飲調為例。

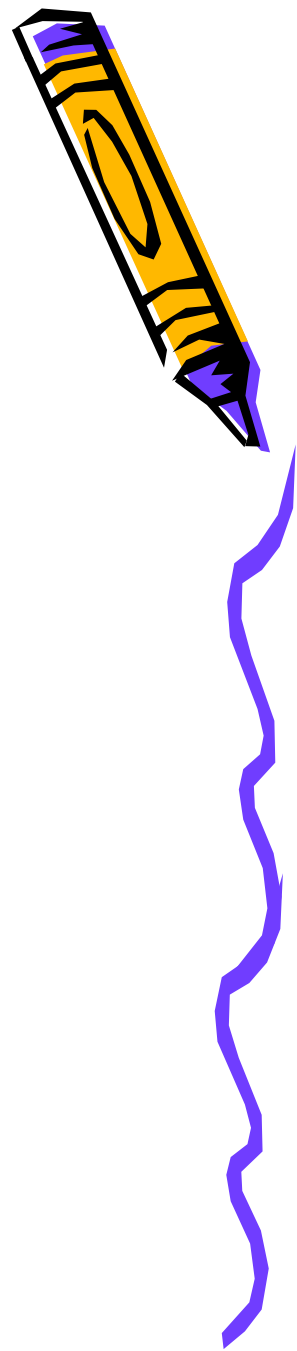




- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題：即：「五葉松養生創意飲調之特殊功效與消費者接受程度分析之研究」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「五葉松養生創意飲調之特殊功效與消費者接受程度分析之研究」為例，作重點之說明。



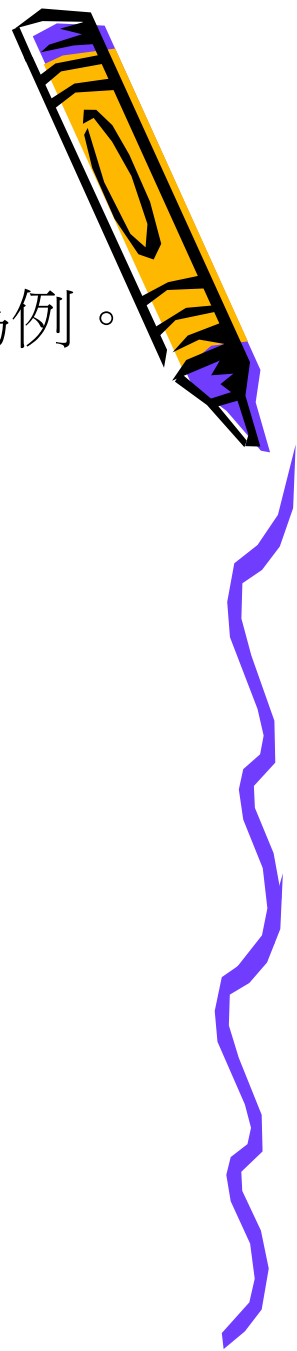


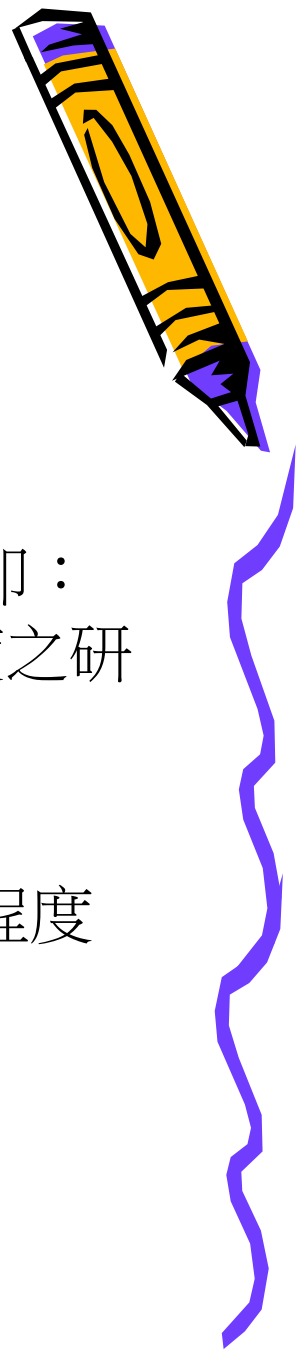


壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人生活水準與養身觀念的提高，使人們越來越重視健康食品的使用。 2. 動機：希望能藉此研究以五葉松養生創意飲調為主題，經過不同的調理方式探討消費者的喜好程度。
	二、專題製作研究目的 1. 藉此研究讓一般消費者了解五葉松的療效與功效。 2. 因不同的調理方式讓五葉松的創意飲調能符合消費者的接受程度。
	三、專題製作構想說明 1. 先分析目前市場上五葉松汁的調理方式。 2. 預計利用不同的調理方式，創意出 5 種不同口味的五葉松的創意飲調。
	四、專題製作所需設備及材料 五葉松、副材料不限、照相機、其他。
貳、文獻探討	1. 五葉松的基本功效（文獻探討） 2. 分析目前市場上五葉松汁所用的調理方式。
參、專題製作研究過程或方法	1. 實施專題製作。 2. 與 10 位老師及 10 位同學進行感觀品評（試喝）。 3. 彙整資料或設計問卷調查。
肆、專題製作結果與討論	1. 說明因不同的調理方式及材料所產生五葉松飲調情形。 2. 在消費者感觀品評（試喝）後說明消費者對各種口味的評論及接受程度。
伍、結論與建議	1. 結論：研究結果顯示，消費者對五葉松所富含之營養素了解且重視，其中，受試者對於五葉松汁中加入檸檬汁與蜂蜜偏好程度高。 2. 建議：可運用於烘焙食品、中式麵食、中式米食中。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。



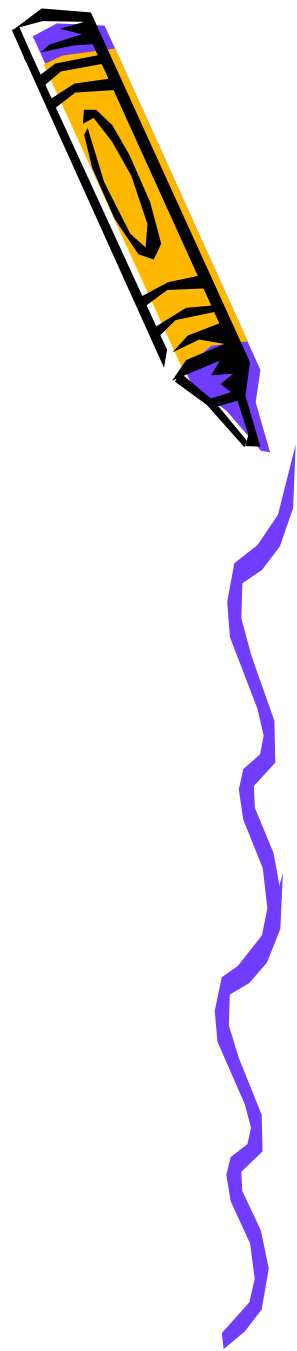
- 範例五、創意烘焙（創意蛋糕——瑞士捲）
- 限定主題不限定食材，以瑞士捲創意烘焙為例。





- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：  
「瑞士捲創意烘培之感觀品評與消費者喜好程度之研究」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「瑞士捲創意烘培之感觀品評與消費者喜好程度之研究」為例，作重點之說明。

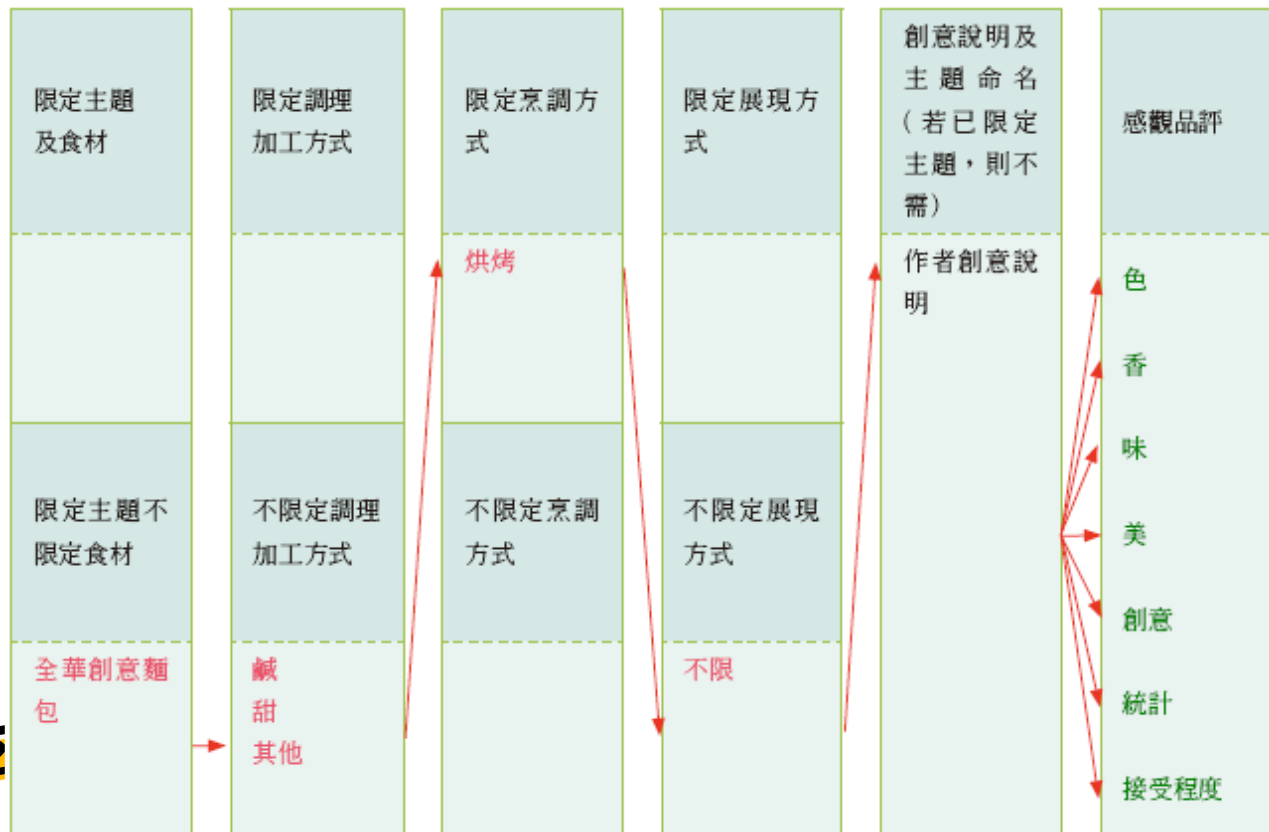
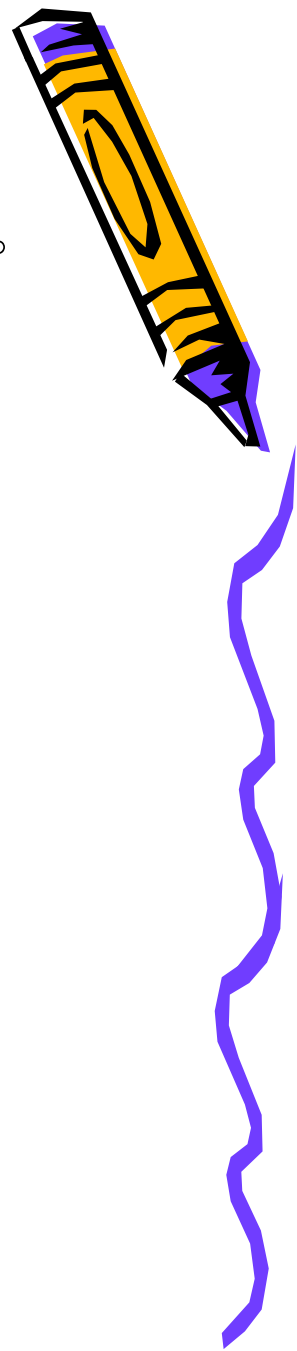




壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人生活水準與消費能力的提高，使人們越來越重視食品的研發與創意。 2. 動機：希望能藉此研究以瑞士捲為主題，經過不同的調理方式來探討消費者的喜好程度。
	二、專題製作研究目的 1. 分析不同的調理方式及材料所產不同瑞士捲的口味。 2. 因不同的調理方式及材料所產生不同瑞士捲的口味，使消費者藉由感觀品評後，分析消費者的喜好程度。
	三、專題製作構想說明 1. 分析目前市場上瑞士捲的口味有哪些。 2. 預計利用不同的調理方式創造出數種不同口味的瑞士捲。
	四、專題製作所需設備及材料 麵粉、雞蛋、副材料不限、奶油烤箱、照相機、其他。
貳、文獻探討	1. 瑞士捲的由來（文獻探討）。 2. 分析目前市場上瑞士捲所用的調理方式及材料。
參、專題製作研究過程或方法	1. 實施專題製作。 2. 與 10 位老師及 10 位同學進行感觀品評。 3. 彙整資料或設計問卷調查。
肆、專題製作結果與討論	1. 說明因不同的調理方式及材料所產生瑞士捲不同口味情形。 2. 在消費者感觀品評後說明消費者對各種口味的喜好程度。
伍、結論與建議	1. 結論：研究結果顯示 (1) 消費者對於瑞士捲中填入新鮮水果的偏好程度極高。 (2) 消費者對於養生食材的重視程度高。 2. 建議：外觀上，可修改其展現的造形，以吸引消費者的目光與嚐鮮心態。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。



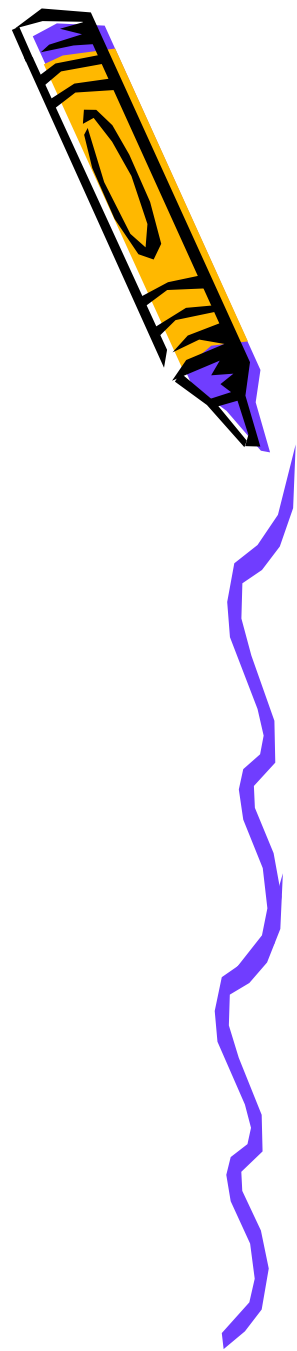
- 範例六、創意烘培（創意麵包）
- 限定主題不限定食材，以全華創意麵包為例。





- (一) 研究題目
- 連連看完成專題製作題目及所預研究之主題，即：「全華創意麵包之感觀品評與消費者喜好程度之研究」。
- (二) 專題製作報告書書寫範例
- 以「全華創意麵包之感觀品評與消費者喜好程度之研究」為例，作重點之說明。



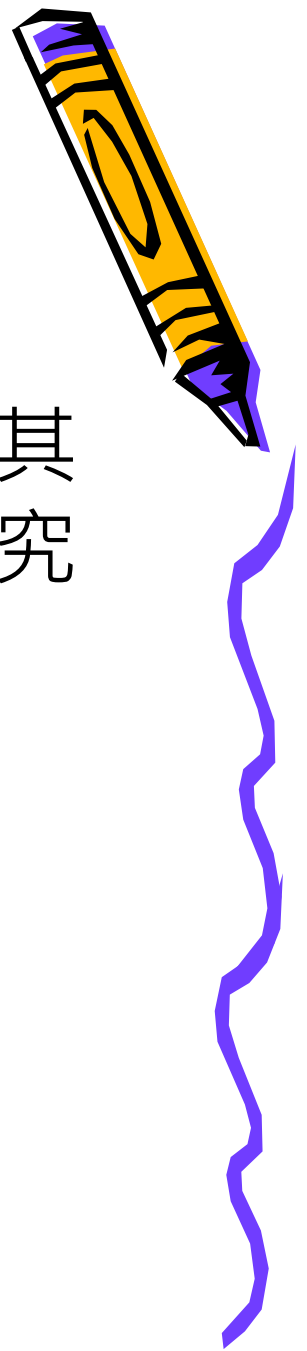


壹、緒論	一、專題製作動機說明 1. 背景：說明國人生活水準與消費能力的提高，使人們越來越重視食品的研發與創意。 2. 動機：希望能藉此研究以全華創意麵包為主題，經過不同的調理方式來探討消費者的接受程度。
	二、專題製作研究目的 1. 分析不同的調理方式及材料所產生不同全華麵包口味。 2. 因不同的調理方式及材料所產生不同全華麵包口味，讓消費者藉由感觀品評後，分析消費者的接受程度。
	三、專題製作構想說明 1. 分析目前市場上甜麵包、鹹麵包的代表作分別為何？ 2. 預計利用不同的調理方式，創造出甜、鹹 2 種超級全華麵包。
	四、專題製作所需設備及材料 麵粉、雞蛋、副材料不限、奶油烤箱、照相機、其他。
貳、文獻探討	1. 麵包的由來（文獻探討）。 2. 分析目前市場上甜麵包、鹹麵包之代表作所用的調理方式及材料。
參、專題製作研究過程或方法	1. 實施專題製作。 2. 與 10 位老師及 10 位同學進行感觀品評。 3. 彙整資料或設計問卷調查。
肆、專題製作結果與討論	1. 說明因不同的調理方式及材料所產生全華麵包不同口味情形。 2. 在消費者感觀品評後說明消費者對全華麵包口味的喜好程度及建議。
伍、結論與建議	1. 結論：研究結果顯示消費者對於鹹甜麵包好惡程度各半，各有一定的族群。 2. 建議：可從外形與填入養生食材來吸引消費者目光。
陸、參考文獻	列出所有參考文獻。



# 專題製作的背景與動機

- 對於所進行研究之題目，不僅須瞭解其背景知識，且須闡述進行此一專題研究製作的動機或理由。



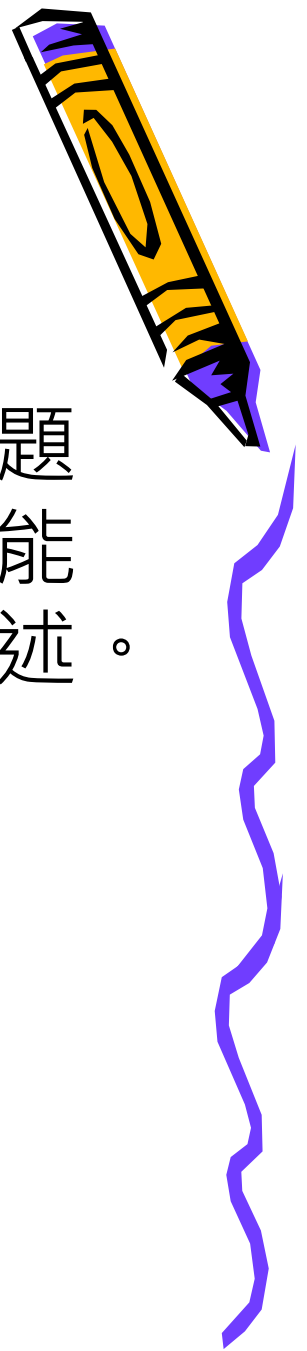


# 定義與內容

- 各組專題製作環境、目的與學科知識能力不同，某些概念及構想的定義也有所差別。為了清楚表達本身研究概念，對於專題製作的概念，應賦予定義。
- 詳悉專題製作問題的內涵更是不可少的一件事，因為問題的存在才有必要加以研究，也由於問題之存在，才有對問題取得答案之期望。



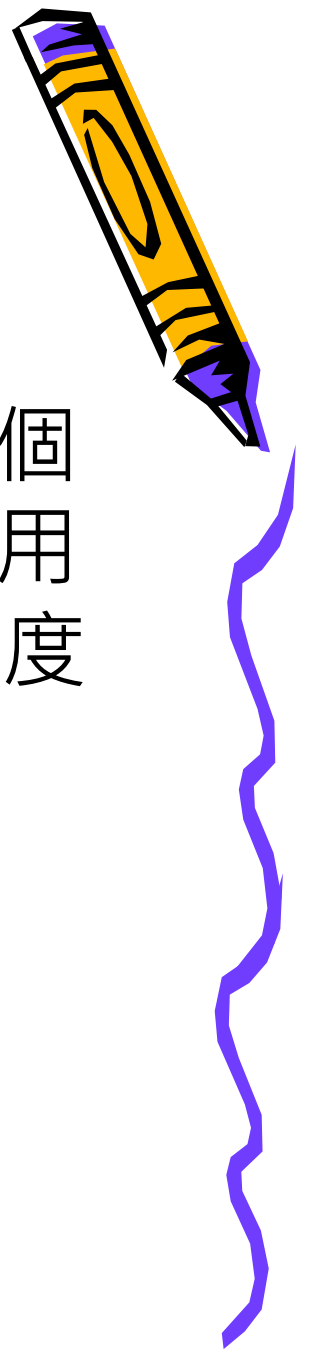
# 專題製作的方法與進行步驟



- 對於專題研究問題的瞭解及在進行專題製作時可能遇到的瓶頸與癥結，及可能使用之研究方法與步驟，均需加以陳述。



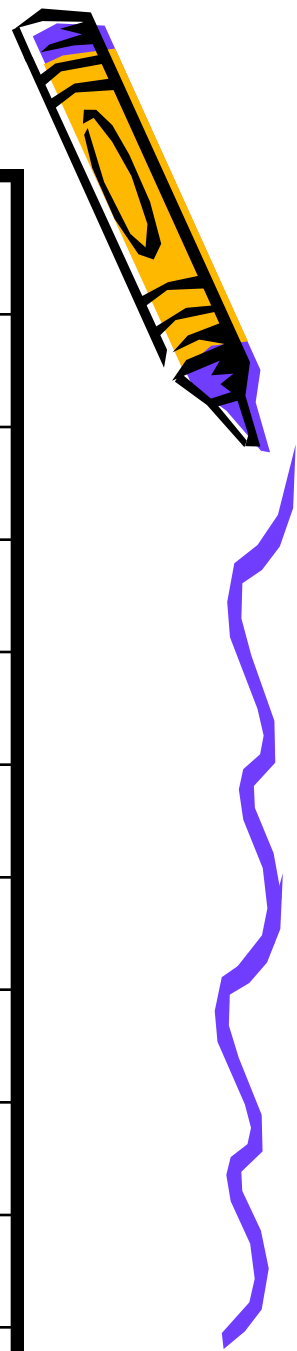
# 預定進度表



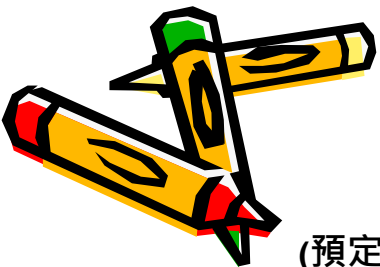
- 將專題製作所進行的每個步驟分成幾個階段，預定其起始與完成的時間，利用 Gantt Chart(甘特圖) 來表示，作為進度控制及查核的依據。



# Gantt Chart(甘特圖)



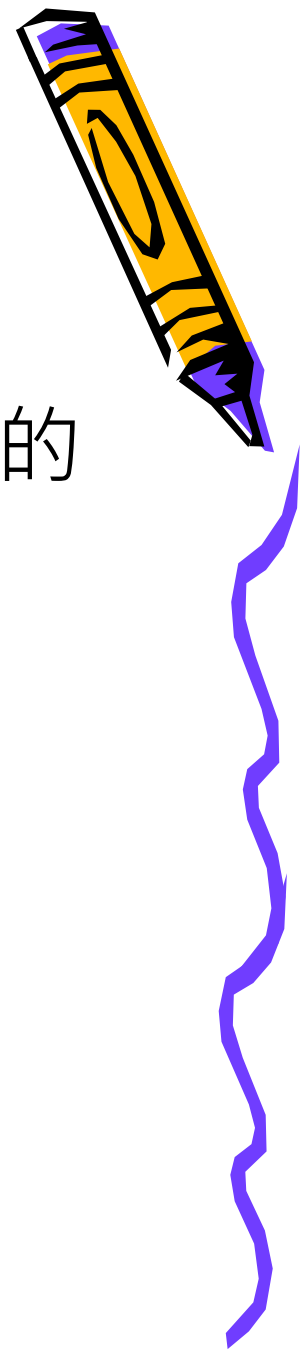
時間 工作項目	12月	1月	2月	3月	4月	5月	備註
問題之陳述	■						
研究動機	■						
研究目的	■						
文獻探討	■	■					
研究設計		■	■				
資料蒐集		■	■	■			
資料整理			■	■	■		
研究結果				■	■	■	
撰寫報告					■	■	
預定進度 累計百分比	20 %	30 %	40 %	50 %	80 %	100 %	



(預定進度甘特圖)

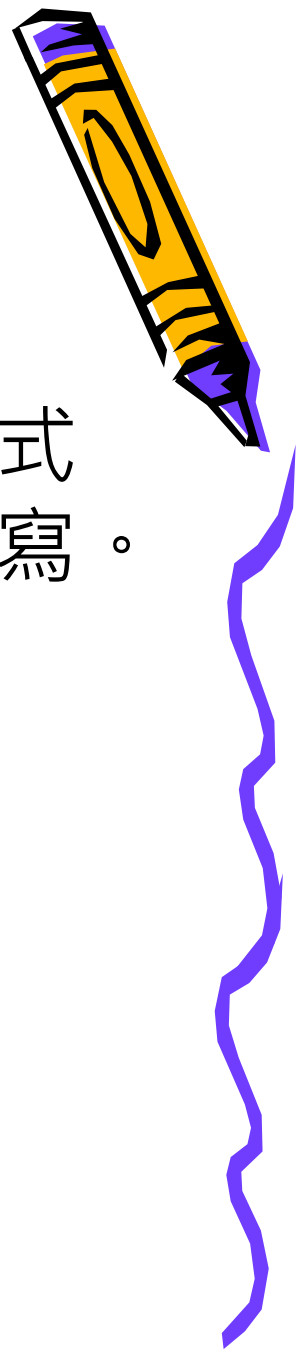
# 預期結果

- 在可能完成的專題製作範圍內，簡要的說明結果。
- 依據專題研究成果給予建議。



# 重要參考資料

- 列出所有參考資料來源，而其編排方式須依據專題製作報告編排要點規定撰寫。





# 參考資料來源

報章、雜誌、期刊、網路



Google 搜尋引擎

<http://www.google.com.tw>



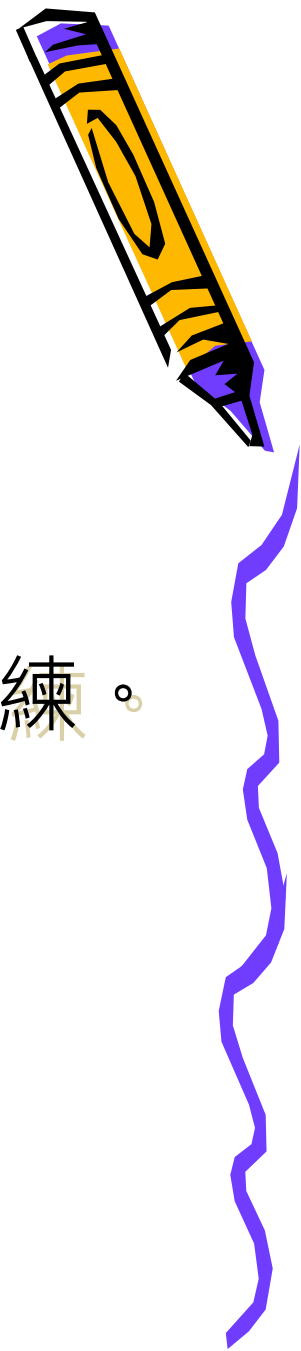
全國碩博士論文資訊網

<http://etds.ncl.edu.tw/theabs/index.jsp>



# 專題製作課程之特性

- 學生學習經驗統整的表現。
- 理論與實務並重、手腦並用的訓練。
- 創意與思考力的挑戰。
- 團隊合作的學習歷程。





# 專題製作成果展現

- 應以口頭簡報發表、並以書面報告呈現，這是專題成果的展現，也是供給老師進行評量的主要依據。



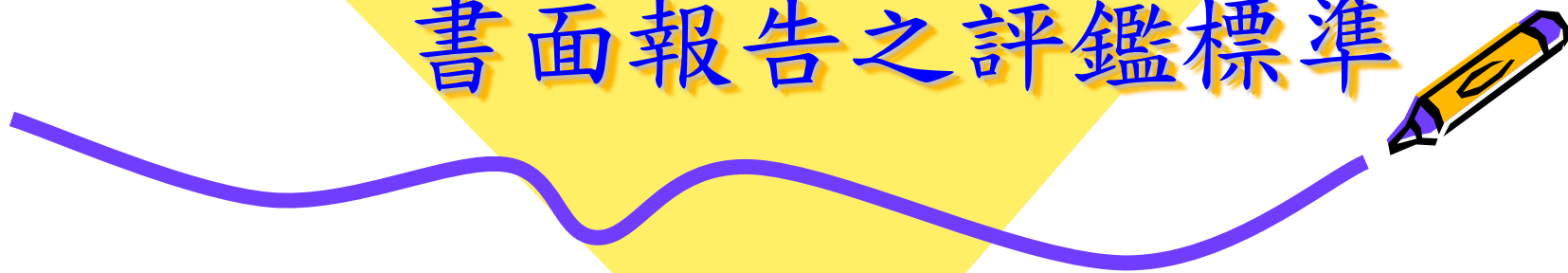
# 專題製作指導原則

- 信任學生，相信孩子們可以做，且會有不錯的成果。
- 給予學生適當的壓力，必須有明確具體的目標與進度規劃。
- 學生在進行研究的時，教師要保持適當的指導與解說。

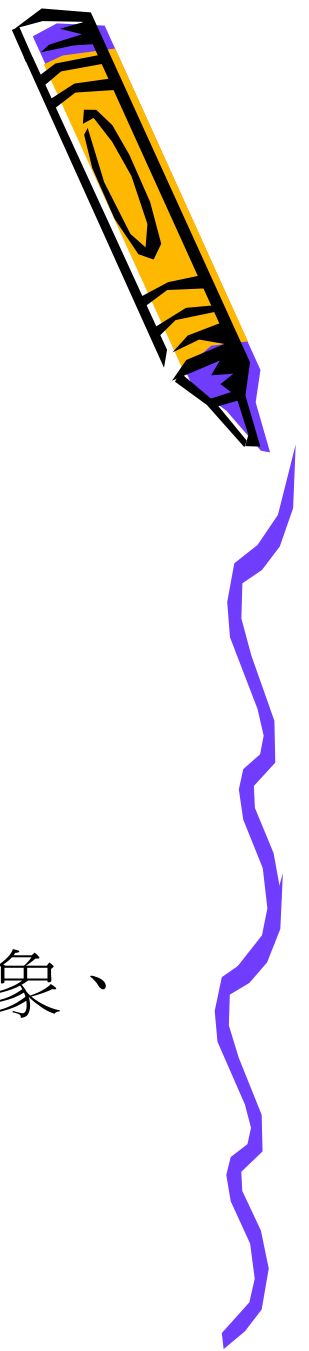




# 書面報告之評鑑標準



# 書面報告之評鑑標準



## 1. 研究主題

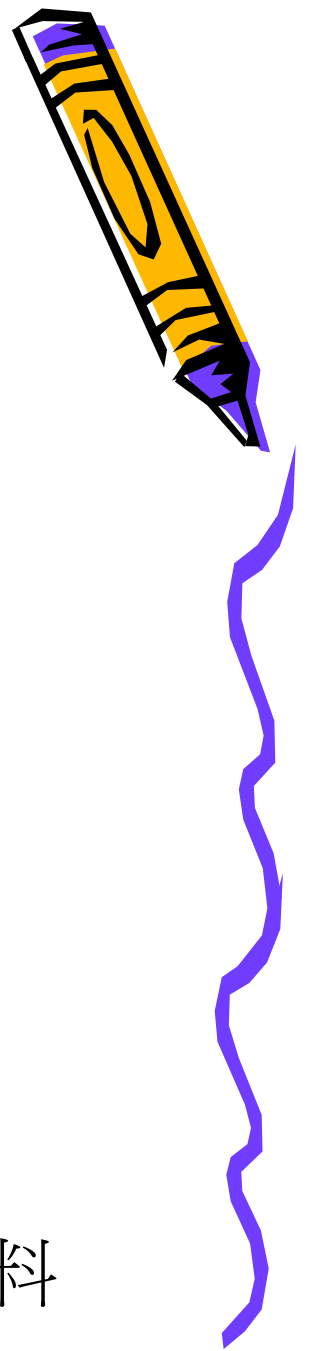
- ✿ 主題是否簡明
- ✿ 範圍是否適當
- ✿ 研究對象是否明確

## 2. 摘要

- ✿ 是否包括研究動機、目的、方法、對象、工具重要發現...等
- ✿ 字數是否恰當（均300-500字內）
- ✿ 問題之背景有否描述清楚



# 書面報告之評鑑標準



## 3. 緒論

- 研究之問題是否具價值、可行性
- 動機是否充足
- 目的明確與否

## 4. 文獻探討

- 文獻資料有否與研究內容相符合
- 文獻摘要有與文章相融合否
- 文獻種類、數量多寡
- 能否加以評論、分析所使用之文獻資料



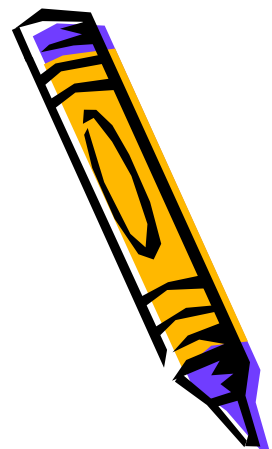
# 書面報告之評鑑標準

## 5. 研究方法與過程

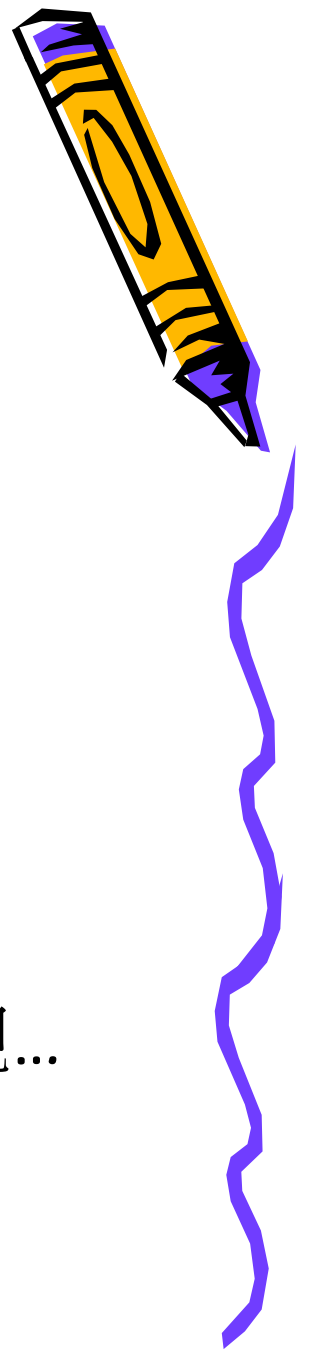
- 研究內容與假設相適否
- 方法操作使用正確否
- 對使用中是否有說明及解釋否

## 6. 研究結果與討論

- 對統計結果能解釋合理否
- 對討論之價值性高不高
- 是否用圖、表等以輔助結果



# 書面報告之評鑑標準




## 7. 結論與建議

- ✿ 能否簡明扼要敘述研究結果
- ✿ 討論與動機、主題相互呼應否
- ✿ 對未來之研究有無提出建議

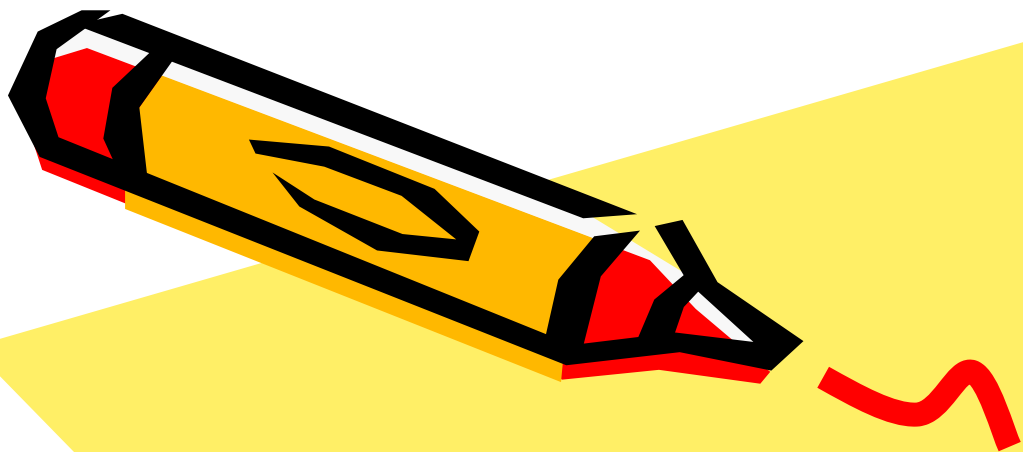
## 8. 參考文獻

- ✿ 研究寫法正確否
- ✿ 所有引用之資料，是否全列入

9. 整體報告之文字、寫法、章節、分層、外觀...  
等，是否統一、流暢、清晰、整潔



10. 多媒體表達→口頭報告



感謝您的聆聽

