

國際餐旅學院 113 學年度學生專題研究及實務製作競賽
【大學部-口頭發表】

| 編號 | 主題 | 代表人 | 系所 |
|------|---|-----|----------|
| GO-1 | AI 食譜秘笈 - 從食材到美味的橋樑 | 林依葳 | 餐旅管理系 |
| GO-2 | 旅館員工工作雕琢對工作績效之影響:離職意圖的調節角色 | 陳冠豪 | 餐旅管理系 |
| GO-3 | 吃的優酪乳顆粒之製作 | 李承諭 | 食品科技系(所) |
| GO-4 | 28 種乳酸菌對康普茶的品質之影響 | 黃予祥 | 食品科技系(所) |
| GO-5 | 膠生酸養，風催有勁 | 劉芳伶 | 食品科技系(所) |
| GO-6 | 山刺番荔枝葉的乙醇萃取物其抗氧化活性之研究 | 廖凡軫 | 食品科技系(所) |
| GO-7 | 山刺番荔枝莖部葉部抗菌性初探 | 賴冠妤 | 食品科技系(所) |
| GO-8 | College students' perceptions of unmanned services in restaurants after the COVID-19 pandemic | 林苙堯 | 國際溝通英語系 |

【大學部-專題海報】

| 編號 | 主題 | 代表人 | 系所 |
|------|--|-----|----------|
| GP-1 | 色彩學與烘焙的應用 | 高妤瑜 | 餐旅管理系 |
| GP-2 | 銀髮養生飲食 | 吳駿璋 | 餐旅管理系 |
| GP-3 | 稻米的綠色轉型：解決本土水稻產業的挑戰與未來 | 李庭潔 | 餐旅管理系 |
| GP-4 | 繽紛機能性烘焙產品設計及其抗氧化能力及營養素成分分析 | 劉采穎 | 食品科技系(所) |
| GP-5 | Children's English Cram School Recruitment Needs and College Students' Readiness in Taiwan | 劉韋伶 | 國際溝通英語系 |
| GP-6 | A Study of Taiwanese Undergraduates' Preferences for American Animations and Japanese Anime Series 台灣的大學生對美國動畫與日本動漫的偏好研究 | 蔡旻學 | 國際溝通英語系 |
| GP-7 | 靈芝破壁孢子粉之抗氧化活性 | 鄭秀芳 | 食品科技系(所) |
| GP-8 | 評估甲殼素載體細胞爬行作用之研究 | 陳沛琳 | 食品科技系(所) |

【研究所-專題海報】

| 編號 | 主題 | 代表人 | 系所 |
|------|---------------------|-----|----------|
| MP-1 | 不同產區東方美人茶的品質探討 | 林柏宏 | 食品科技系(所) |
| MP-1 | 添加洋蔥對蛋糕品質之影響 | 李俐慧 | 食品科技系(所) |
| MP-2 | 添加辛香料對延長豆腐保存期限的研究 | 鍾詠吉 | 食品科技系(所) |
| MP-3 | 不同添加物對鹽味溏心蛋保存液品質的影響 | 張雯綾 | 食品科技系(所) |
| MP-4 | 改良式乳酪產製技術及品質分析 | 盧瑞德 | 食品科技系(所) |