

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】參賽公告

- 一、 競賽時間：114.02.27 (四) 13:00~15:00 (10:30-11:30 開放演練)
- 二、 發表時間：每組以 10 分鐘為限 (8 分鐘鈴響提示，10 分鐘停止報告)，5 分鐘問答
- 三、 競賽地點：L 棟 B2 國際會議廳研討室(一)
- 四、 請於發表前 30 分到現場準備

發表順序

編號	時間	主題	代表人	系所
GO-2	13:00~13:15	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-7	13:15~13:30	山刺番荔枝莖部葉部抗菌性初探	賴冠妤	食品科技系(所)
GO-3	13:30~13:45	吃的優酪乳顆粒之製作	李承諭	食品科技系(所)
GO-4	13:45~14:00	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-8	14:00~14:15	College students' perceptions of unmanned services in restaurants after the COVID-19 pandemic	林苙堯	國際溝通英語系
GO-6	14:15~14:30	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-1	14:30~14:45	AI 食譜秘笈 - 從食材到美味的橋樑	林依葳	餐旅管理系
GO-5	14:45~15:00	膠生酸養，風催有勁	劉芳伶	食品科技系(所)