

國際餐旅學院 114 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：115.02.26 (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)(二)
- 四、 請於發表前 30 分到現場報到

發表順序

A 組 研討室(一)

編號	時間	主題	代表人	系所
GO-3	13:00~13:15	台南 14 號花生皮其理化特性之研究	程綉綦	食品科技系(所)
GO-9	13:15~13:30	沖泡條件對可可豆殼茶之物性品質、生物活性成分及感官品質的影響	陳妍菁	食品科技系(所)
GO-10	13:30~13:45	機能性乳酸菌發酵康普茶之抗氧化研究	鍾佩如	食品科技系(所)
GO-7	13:45~14:00	蘆薈乙醇萃取物和甲醇萃取物的活性成分及抗氧化活性分析	李伊翎	食品科技系(所)
GO-2	14:00~14:15	天然、尚好？自製柑橘類清潔劑與市售洗碗精之清潔效能與特性比較研究	李宥縉	食品科技系(所)

發表順序

B 組 研討室(二)

編號	時間	主題	代表人	系所
GO-5	13:00~13:15	2030 雙語政策：台灣高等教育的挑戰與影響	呂瑋珊	國際溝通英語系
GO-1	13:15~13:30	人機協作下的逆境優雅：生成式 AI 輔助餐旅服務選手備賽之壓力調適與成效探討 Grace in Human-AI Collaboration: Stress Coping and Effectiveness of GenAI-Assisted Training for Restaurant Service Competitors	黃雅綦	餐旅管理系
GO-4	13:30~13:45	The AI Travel Agent: Assessing the Capabilities and Limitations of Generative AI in Central Taiwan Itinerary Creation AI	施晶瑄	國際溝通英語系

		旅行社：探討生成式 AI 規劃中台灣旅遊行程之能力與限制		
GO-8	13:45~14:00	AI 小編有用嗎？餐飲社群貼文「品質缺口」與互動行為之研究	魏可兒	餐旅管理系
GO-6	14:00~14:15	AI 覺醒下的餐旅學習密碼：知覺屈就的隱藏力量	劉柏維	餐旅管理系