

104級『餐旅創意專題』期末報告順序 地點：N102											
指導老師	順序	學號	姓名	時間	題目	專題創新性 20%	專題貢獻性 20%	簡報內容 40%	簡報技巧 (包含 Q&A)20%	總分	評語
主持人致詞 15:10~15:15											
陳堯鈴	1	B10318057	黃昱勝	15:15-15:27	洛神花千層 蛋糕創新研 發						
		B10618123	賴星嫻								
		B10618101	陳金明								
		B10618118	鄭勤耀								
陳堯鈴	2	B10618109	劉智宜	15:27-15:39	酸甜芒果波 羅雞飯創新 研發						
		B10618120	汪義興								
		B10618115	劉麗萍								
		B10618103	陳隆祖								
		B10618103	謝凱定								
陳堯鈴	3	B10618113	吳榮軒	15:39~15:51	白醬義大利 麵塔創新研 發						
		B10618114	楊詒絨								
		B10618112	楊蒨緯								
		B10618106	趙建隆								
蔡耀旭	4	B10418007	李庭渝	15:51-16:03	薑味、辣椒 口味馬卡龍						
		B10418041	吳佩芯								
		b10418012	邱子澣								
蔡耀旭	5	B10418039	張宸郁	16:03~16:15	茶式咖啡						
		B10418058	李盛淵								
		B10418044	詹聖輝								
		B10418110	陳楊傑								
		B10418019	賴品嘉								
		B10414052	吳鴻霖								
		B10418036	黃沅翊								
蔡耀旭	6	B10405115	陳芷涵	16:15~16:27	台灣茶葉在 法式甜點中 的應用						
		B10411102	沈容慈								
		B10418209	劉權								
		B10418061	蔡嘉恩								
蔡耀旭	7	B10418004	羅婉文	16:27~16:39	鴨子湖行動 餐車企畫書						
		B10418050	蔡艾妮								
		B10418052	吳若瑄								
		B10418079	鐘翊文								
		B10418082	詹弋萱								
		B10418088	丁伊伶								
王子杰	8	B10418053	黃喜麟	16:39-16:51	實作與研究 鵝鶉的益處 及料理方式						
		B10418045	傅竑瀚								
		B10418037	曾華佑								
		B10418094	呂雅婷								
		B10418022	許智涵								
		B10418090	游人鳳								
		B10418035	胡承輔								

王子杰	9	B10418056	游春賦	16:51~17:03	美食的饗宴-蟲草花的圓舞曲						
		B10418011	趙展群								
		B10418060	賴伯熙								
		B10412018	張博惇								
		B10418047	黃緯銘								
		B10418029	何耀宗								
王子杰	10	B10418001	劉洪瑋	17:03-17:15	烏魚子三重奏						
		B10418017	楊千儀								
		B10418023	陳智婕								
		B10418085	黃筱晴								
		B10418095	李承恩								
		B10418101	陳盈蓉								
施雅惠	11	B10418077	林宣廷	17:15~17:27	消費者製作寵物鮮食之行為意圖						
		B10418025	黃語婕								
		B10418057	蔡佳殷								
		B10418220	林威佑								
		B10415211	劉于禎								
		B10418071	黃書玟								
		B10418055	林紋蓮								

主持人：裴蕾老師

羅琪 曾愛華 陳淑莉