

**正修學校財團法人正修科技大學餐飲管理系  
實務專題提案口試流程表**

2019/03/28 星期四

A 組: 4F 17-0406

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第一組 40435118 40306158 40311262 40434150	可樂餅口味研發 創新	08:00-08:30	李碧琪老師
第二組 40434113 40434117 40434122 40434129	養生中藥茶飲研 究與開發-以正修 科技大學師生為 例	08:30-09:00	李碧琪老師
第三組 40409342 40409346 40411259	世界蔬醒日-探討 大學生對蔬食的 了解-以正修科大 學生為主	09:00-09:30	吳靜怡老師
第四組 40434209 40434246 40434251	現代大學生對葡 萄酒認知之探討	09:30-10:00	李坤城老師
第五組 40434204 40434208 40434231 40434226	咖啡渣洗髮(碗)精 之產品研發與環 保性之研究	10:00-10:30	李坤城老師

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第六組 40434201 40434203 40434207 40434229	創意特色茶糖製作技術報告	10:30-11:00	李坤城老師
第七組 40434215 40434218 40434219 40434248	消費者對原住民餐廳的認知與消費行為之關係研究-以高雄原住民餐廳為例	11:00-11:30	郭欣易老師
第八組 40434232 40434233 40434234 40434242	磨課師學習分析之探討-以科技大學學生為例	11:30-12:00	王寶惜老師
第九組 40434303 40434312 40434314 40434325	女性坐月子其飲食需求調查研究暨特色創意甜點開發之實務	12:00-12:30	呂俊男老師

**正修學校財團法人正修科技大學餐飲管理系  
實務專題提案口試流程表**

2019/03/28 星期四

B組: 3F 中餐示範教室

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第一組 40434318 40434322 40434348	火龍果實務開發之研究	08:00-08:30	謝仁宗老師
第九組 40434205 40434216 40434222 40434252	小吃型產品移動食堂之建置與規劃	08:30-09:00	郭欣易老師
第三組 40434326 40434330 40434341 40434351	越髒越愛-髒髒包的消費市場之研究-以正修科技大學學生為例	09:00-09:30	陳世穎老師
第四組 40434114 40434119 40434138 40434140	瑪德蓮不思議:創意法式甜點瑪德蓮之開發	09:30-10:00	陳信宏老師
第五組 40434211 40434220 40434230 40409326	續食「心」觀念-食物冰箱發展之運用	10:00-10:30	王寶惜老師

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第六組 40434201 40434212 40434227 40434253	正修科大學生早午餐消費行為之研究	10:30-11:00	陳世穎老師
第七組 40434340 40434342 40434345	探討檸檬的種類與功效	11:00-11:30	鄭銘松老師
第八組 40434319 40434327 40434332 40412232	燒烤的比較---以台式燒烤和韓式燒烤為例	11:30-12:00	陳世穎老師
第九組 40434307 40434308 40434309 40434316	雕刻食材的研究	12:00-12:30	鄭欽俊老師

**正修學校財團法人正修科技大學餐飲管理系  
實務專題提案口試流程表**

2019/03/28 星期四

C 組: 4F 17-0405 多功能教室

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第一組 40411149 40434301 40434313 40434352 40434362	創業之路 - 以 Sneaker Bar 為例	08:00-08:30	林玉婷老師
第二組 40434320 40434334 40434343 40434305	泡菜製作流程之研究--以台式泡菜與韓式泡菜為例	08:30-09:00	林玉婷老師
第三組 40434141 40434120 40434116 40434130	創意下午茶製作	09:00-09:30	楊宗文老師
第四組 40434238 40434224 40434249 40434239	跑跑「咖」丁車	09:30-10:00	楊宗文老師

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第五組 40434112 40434125 40434142 40409150	非你莫薯-地瓜創意小點	10:00-10:30	楊宗文老師
第六組 40434214 40434228 40434241 40434250 40434236	蕉巧玲瓏－高雄特產香蕉融入巧克力甜點開發	10:30-11:00	陳信宏老師
第七組 40434311 40434323 40434339 40434354	摩斯漢堡客源分析-以正修科技大學為例	11:00-11:30	李碧琪老師
第八組 40434321 40434328 40434329 40434335	打拋風味冰淇淋之接受度 以正修科技大學學生為例	11:30-12:00	謝仁宗老師
40334215	連鎖咖啡店成功案例探討以卡啡那為例	12:00-12:30	劉文得老師

正修學校財團法人正修科技大學餐飲管理系  
實務專題提案口試流程表

2019/03/28 星期四

D組: 17-0407 教室

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第一組 40434143 40434128 40434124	創新彩色珍珠創作與探討	08:00-08:30	呂俊男老師
第二組 40434121 40434123 40434111	減碳排烤爐料理創作與探討	08:30-09:00	呂俊男老師
第三組 40434104 40434105 40434106 40434151	低溫烹調與其他烹調法之比較	09:00-09:30	李政穎老師
第四組 40434126 40434127 40434147 40434154	汪星人的低溫烹調健康丸子宴	09:30-10:00	李政穎老師

學生姓名	專題名稱	口試時間	指導老師
第五組 40434302 40434324 40434346 40331132	研究古早的養身 藥膳補品以紅糖 煮蛋為例	10:00-10:30	李政穎老師
第六組 40409327 40434221 40425251 40433106	比較傳統水餃與 創意水餃之差異	10:30-11:00	鄭欽俊老師
第七組 40434103 40434131 40434132 40434137	散撥台灣紅寶石 的愛	11:00-11:30	謝仁宗老師
第八組 40434101 40434107 40434108	台灣創意水果甜 點	11:30-12:00	郭欣易老師
第九組 40434102 40434109 40434139 40434136	茶葉創新產品開 發之研究-以濾掛 式茶包為例	12:00-12:30	林玉婷老師