

檔 號：RND0201
保存年限：5

國立高雄餐旅大學 函

地址：81271 高雄市小港區松和路1號
傳 真：07-8061473
聯絡人：金恩? (07)806-0505 #1421
電子郵件：kimmy@mail.nkuht.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國101年10月3日
發文字號：高餐大字第1011700008號
速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：2012餐飲創新研發論文徵稿啟事.pdf (2012餐飲創新研發論文徵稿.PDF，共1個電子檔案)

主旨：檢送餐旅聯合技術發展中心「2012全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會」、「2012全國餐廚具IDEA創意設計競賽」及「2012全國餐旅創新教具教案競賽」徵稿啟事，懇請惠予張貼並鼓勵踴躍投稿，請 查照。

說明：

- 一、本研討會訂於101年11月30日(星期五)，假國立高雄餐旅大學行政大樓六樓國際會議廳舉行。
- 二、競賽提案暨論文全文截稿日期101年11月2日(星期五)，議題及相關主題附於徵稿啟事，請相關領域教師、學生及產業界人士踴躍參與。
- 三、敬請惠與出席人員公差假。
- 四、相關事宜聯絡人：金恩?小姐。連絡電話：07-8060505轉1421，傳真：07-8060558，E-mail:htrc@mail.nkuht.edu.tw

正本：公私立大專校院、國立高級中學、國立高級職業學校

副本：本校餐旅技術研發暨創新育成中心

101110/03
17:10:56 擬辦：

一、將來文上傳本校公文系統，

公告週知。

二、文陳閱後存。

教授兼研發長 尹邦嚴

第1頁 共1頁

本案如奉核可，請依規定辦理
請公(差)假 日事宜。

組員 全秀珠

101年10月3日暨收文總字第 101001223



5039-4087

研究發展處

秘書 侯東成

10/1/6 陽

10/1/6 陽





2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作 學術與實務研討會

【緣起】

餐飲產業為國家發展觀光之重要競爭力，而現今餐飲相關產業之經營面對眾多挑戰，包括消費者對食品健康之需求，客戶對產品品質提升之要求，政府機關對於食品安全之規範趨嚴，經營者對於經濟效率增加之期許，再加上食材原料價格上漲、人力及營運成本上揚，造成利潤降低及通路經營等問題，再增加餐飲相關產業經營之壓力，其他如綠色餐飲新趨勢、如何引進產業新興廚藝技術、工業化美食之盛行、文化、創意的消費體驗崛起、宅經濟的盛行、如何異業結盟多元發展、如何在地化、品牌化、國際化，這些皆是目前餐飲休閒產業與食品產業需面對全球化與創新知識經濟的趨勢，故如何提升產業之競爭力，即成為產業永續經營的關鍵，而餐旅產業發展的關鍵則在於其研發、管理、創新及品牌設計能力之建立、實務人才之培育、引進產官學的資源、產業輔導深入並國際化，才能整體提升競爭力。鑑於餐飲產業之創新研發永續、經營及在地深耕迫切需求，本校特舉辦「2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會」，廣邀全國實務與學術界共同做餐飲業學術與實務的交流活動，本研討會將有『技術報告及應用研究論文發表』、『全國餐廚具 idea 創意設計競賽』、『全國餐旅創新教具教案競賽』及『專題演講』，並於各組遴選數篇傑出作品，頒發「優秀技術報告獎」、「優秀應用研究論文獎」、「優秀餐廚具 idea 創意設計獎」、「優秀教案獎」及「優秀教具獎」並擴編成專書，以落實餐飲產學合作、技術開發，促進產業交流，並將合作成果回饋教學課程，促進產官學界產學合作及餐飲產業實務人才之培育，推動餐飲產業之永續經營及卓越發展。

【主辦單位】

國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心

【協辦單位】

國立高雄餐旅大學 餐旅聯合技術發展中心
餐飲創新研發碩士學位學程
師資培育中心

遠東科技大學>生物科技研發中心及創造力中心>
蘭陽技術學院>遊憩環境永續發展技術研發中心>

【技術報告暨應用研究論文徵求稿件】



壹、論文發表議題

>

1. 台灣在地食材研究
2. 創新餐飲產品研發
3. 廚藝新興技術發展研究
4. 宅配商品開發研究
5. 綠色餐飲研究
6. 健康餐飲研究
7. 低溫及即食調理食品開發研究
8. 創意餐具及廚房設備開發研究
9. 餐飲業連鎖加盟促進實務研究
10. 鮮食業或冷凍食品業實務研究
11. 餐飲經營管理實務研究
12. 餐飲創意行銷或資訊服務研究
13. 台灣飲食文化產業之研討
14. 台灣地方美食文化內涵之深耕研究
15. 在地化美食與國際社區互動之探討
16. 其他有關餐飲食品創新應用或文化創意產業之相關議題

>

>

貳、辦法

一、參加對象：企業界、公私部門、學術界、學生、對本次議題有興趣之人士。

二、展示模式

○、靜態展示：技術報告組及應用研究論文組。

2、展示方式：技術報告組展示方式為張貼技術報告海報及實體展示，應用研究論文組為張貼論文海報。

三、重要時程

- 1、比賽提案暨論文全文截稿日期：2012年11月02日(五)
- 2、審查結果通知日期：2012年11月16日(五)
- 3、參加報名截止日期：2012年11月23日(五)
- 4、比賽展示暨產學合作論壇日期：2012年11月30日(五)

四、評選方式

(一) 初賽(書面審)：以**全文**方式審查：

初審核定項目	
技術報告	應用研究論文
與本次研討會議題之相關性	與本次研討會議題之相關性
文字內容呈現	文字內容呈現
實驗設計與方法可行性 或企業問題診斷及解決方法可行性	實驗設計與方法可行性
整體組織性	整體組織性
商品化可行性	整體學術性
技術創新性	整體應用創新性

(二) 決賽(攤位審)：邀請校內外學者與業界人士擔任評審，並組成評審委員會，在時間範圍內各評審到現場聆聽入圍組別口頭說明，依各評審要點和現場就參賽實物及海報或其他相關資料進行評分；若分數相同，由評審委員評議名次。

決賽核定項目及配分比例		技術報告組	應用研究論文
口語表達	含流暢度、台風、服儀。	10%	10%
海報及其他 相關資料	海報內容呈現之豐富性及意象。 其他相關資料呈現之完整性。	30%	50%
實體展示	實體的完整性及實用度	30%	X
現場回答	評審提問之回答。	30%	40%

(三) 評審委員會：由各組別之初、複審評審委員組成評審委員會

五、注意事項

- 1、所有參賽作品以近二年完成之成果為限，且必須保證無抄襲仿冒之情事，主辦單位若發現參賽作品有違反本比賽規則所列之規定者，則取消其參賽資格，若為得獎作品，則追回已頒發之獎項並公告之。如造成第三者之權益損失，該參賽者應負完全法律責任。
- 2、所有提交之參賽資料及作品，恕不退還。
- 3、各組入選獲獎者，需簽署「著作財產權授權同意書」，同意入選或得獎作品之著作財產權與主辦單位共有，主辦單位擁有無償重製、複製及公開播送之相關權利。
- 4、本活動免費報名，一律採郵寄及線上報名，需附上作品及相關說明資料。
- 5、參賽作品於寄送時請妥善包裝，若因運送過程造成損傷，致影響評審成績，參賽者不得異議。
- 6、各參賽單位均需指定聯絡人，主辦單位得以聯絡人為該參賽單位之聯繫窗口，該單位成員不得異議。
- 7、本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修訂公佈之。

參、聯絡方式

- 1、連絡單位：國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心
- 2、聯絡人：金恩煊小姐
- 3、電話：07-8060505 轉 1421 傳真：07-8060558
- 4、E-mail：htrc@mail.nkuht.edu.tw
- 5、地址：812 高雄市小港區松和路 1 號
- 6、活動網址：<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>



肆、論文投稿須知

- 1、本研討會論文發表，請填寫報名表及各項附件，以論文全文方式審查，紙張為 A4 大小（格式如附件 1-2），一式三份。投稿經審查通過後，以海報發表為主（技術報告組含實體展示），海報由投稿者自行印製（A0 或菊全），實體展示以實物、模型或試吃等型式。
- 2、本研討會採電子郵件與書面併行之投稿方式，請將稿件以 Word 檔及書面傳送，主旨請註明「投稿產學合作研討會—論文名稱(第一作者姓名)」，於徵稿截止日前將論文全文電子檔與投稿報名表 mail 至 htrc@mail.nkuht.edu.tw、且將相關資料寄至國立高雄餐旅大學—餐旅技術研發暨創新育成中心（高雄市小港區松和路 1 號）金恩煊小姐收，並於本校校園資訊網研討會查詢與報名專區（http://webap.nkuht.edu.tw/ccenter/meeting_signup.asp?meetno=2967）填寫線上報名表。
- 3、在研討會發表之論文，經大會委員遴選出優秀技術報告獎及優秀應用研究論文獎各三名，並於會中各頒發獎狀及第一名獎盃乙座，以茲鼓勵。
- 4、其他相關資訊與規定請參考本校餐旅技術研發暨創新育成中心網站：<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>
- 5、本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修訂公佈之。

〈2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會〉

報名總表

姓名		單位/職稱	
連絡電話		手機號碼	
E-mail			
通訊地址			
參加活動 (請擇一或多 重勾選)	<input type="checkbox"/> 出席活動 <input type="checkbox"/> 投稿+出席活動		
	投稿請填寫以下資訊 名稱 _____ 主題 (請擇一或多重勾選) <input type="checkbox"/> 技術報告組論文發表 <input type="checkbox"/> 應用研究論文組論文發表 <input type="checkbox"/> 餐廚具 IDEA 創意設計組 <input type="checkbox"/> 餐旅創新教具教案組		
飲食調查	<input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
注意事項	為利於大會各項作業之順利進行，請依下列事項勾選完畢確認後再寄出，缺一則退回稿件。		
	技術報告及 應用研究論文組	餐廚具 IDEA 創意設計組	餐旅創新教具教案
	1. <input type="checkbox"/> 報名總表 (附件 1) 2. <input type="checkbox"/> 報名表 (附件 1-1) 3. <input type="checkbox"/> 論文全文一式三份 4. <input type="checkbox"/> 電子檔案光碟一片	1. <input type="checkbox"/> 報名總表 (附件 1) 2. <input type="checkbox"/> 報名表 (附件 2-1) 3. <input type="checkbox"/> 競賽作品說明書一 式三份 (附件 2-2) 4. <input type="checkbox"/> 參賽同意書 (附件 2-3) 5. <input type="checkbox"/> 電子檔案光碟一片	1. <input type="checkbox"/> 報名總表 (附件 1) 2. <input type="checkbox"/> 報名表 (附件 3-1) 3. <input type="checkbox"/> 在職或在學證明 4. <input type="checkbox"/> 參選作品概述表 (附件 3-2) 5. <input type="checkbox"/> 教學活動設計教案 (附件 3-3) 6. <input type="checkbox"/> 參選作品同意書 (附件 3-4) 7. <input type="checkbox"/> 作品授權書 (附件 3-5) 8. <input type="checkbox"/> 參選作品電子檔案 光碟
備註	1. 本報名表限填 1 人，報名表不敷使用，請自行影印。		

**《2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會》
論文投稿報名表**



論文編號	(作者免填)		
組別	<input type="checkbox"/> 技術報告組 <input type="checkbox"/> 應用研究論文組		
論文題目	中文		
	英文		
作者資料	姓 名		所 屬 單 位
第一作者	中文		
	英文		
共同作者 A	中文		
	英文		
共同作者 B	中文		
	英文		
共同作者 C	中文		
	英文		
共同作者 D	中文		
	英文		
聯絡人 聯絡資料	通訊地址：		
	連絡電話：		手機：
	電子信箱：		
著作權 申明	<p>若本論文經【2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會】接受並發行論文集、專書及光碟片，作者同意將本論文之著作權財產權讓與國立高雄餐旅大學與各作者共同所有，除經國立高雄餐旅大學同意外，不予轉載。並同意授權國立高雄餐旅大學透過電腦網路及書刊方式廣為流傳。</p> <p>本人聲明並保證授權著作為本人所自行創作，有權為本同意之各項授權。且授權著作未侵害任何第三人之智慧財產權。本同意書為非專屬授權，本人對授權著作仍擁有著作權。</p> <p>所有作者簽名蓋章：</p> <p align="right">年 月 日</p>		

7/25

題 目

作者¹、作者^{2*}

¹服務單位

^{2*}服務單位 (通訊作者請加*) >

摘要

本文舉例說明「xxx」作品所採用之排版格式，供投稿人準備作品文件時參考之用。

1. 格式

報告內容：前言、研究目的、文獻探討、研究方法、結果與討論 (含結論與建議) ...等

全文文章用 A4 大小的紙張，每頁上下緣各留 2.5 公分及左右兩側各留 2.5 公分，文章之論文題目與作者不分欄，內文分兩欄，打字不可參差不齊，文字全部採用細明體。

全文文章包括圖片、表格、參考文獻，限定 4-6 頁。請於每頁下方插入頁碼置中。全文文章請以 MS-Word (.doc 檔) 編輯軟體建檔或轉成.pdf 檔。

1.1 論文題目與作者

論文題目宜簡明，字形為 14 點細明體、粗體，置於第一頁第一行中央不分欄。作者部分包含姓名、所屬單位，字型均為 12 點細明體，亦置中，採單行間距不分欄。

1.2 內文

內文字型均採用 10 點細明體，採單行間距，分兩欄編排。內文所有出現之英文及數字部分請使用 Time New Roman 字體。

1.3 章節與小節標題

作品之各節標題應置於列之中央位置。小節標題則應從文稿之左緣開始。

2. 關於圖片、表格及方程式

圖片及表格可以置於文中或文章最後。

2.1 圖片

圖標題必須置於圖片下方。若圖標題僅使用一行，則必須置中，否則應靠左對齊。

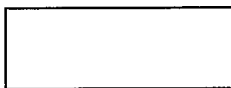


圖 1. XX 方格圖

2.2 表格

表標題 [表 1. XX 表] 必須置於表格上方且置中。

2.3 方程式

方程式應於上下個留一行空白。方程式應編號，編號靠右對齊並從(1)開始。

$$F(X) = H(X) + \frac{G(X)}{2} \quad (1)$$

3. 參考文獻格式

所有參考文獻應包含作者全名、論文題目、發表日期、發表刊物及頁碼。文中引用時採用編碼方式如：王國明、謝玲芬[1]。中英文之期刊、書籍、論文集之編排格式範例，請參考下頁參考文獻部份。

誌謝

.

參考文獻

- [1] 王國明、謝玲芬，「多目標評估技術之探討及其在組織績效評估之應用」，*中國工業工程學刊*，第七卷，第一期，第 1-10 頁 (1990)。
- [2] 張保隆、陳文賢、蔣明晃、姜齊、盧昆宏、王瑞琛，*生產管理*，華泰書局，台北(1997)。
- [3] 黃啟通、張瑞芬、林則孟，「以 STEP 為基礎的彈性製造系統刀具資料庫設計」，*中華民國工業工程學會八十四年會論文集*，第一冊，中原大學，84 年 12 月 17 日，第 378-385 頁 (1995)。
- [4] Kao, C. and Y.C. Yang, "Reorganization of forest districts via efficiency measurement," *European Journal of Operational Research*



>

>

2012 全國餐廚具 IDEA 創意設計競賽>
活動辦法說明>



【2012 全國餐廚具 IDEA 創意設計競賽活動辦法說明】>

壹、緣起>

台灣是觀光島國，餐飲及飯店林立且年年增加，餐飲業商業用大型硬體設備、備品、佈置物品、餐具及餐廚小物等，隨著近年來美學經濟、手感經濟、文化創意產業等提升，如何讓餐飲業商業用或家庭式廚房及餐廳所使用的餐廚具融入創意巧思，更具特色性、環保性、實用性、流行性、多功能性、文化性、進而智能化、品牌化及台灣在地化是為重要課題。本校特舉辦『2012 全國餐廚具 idea 創意設計競賽』，期以餐飲業實務中發掘創意新點子，未來推動商品化，以促進餐飲業之創新發展、永續提升。

>

>

貳、競賽辦法>

一、參賽對象>

企業界、公私部門、學術界老師或學生，對本次議題有興趣之人士，可為團隊或個人參加，參賽作品之內容須為參賽團隊或個人自行新創之構想，不得抄襲或節錄其他任何已發表或未發表之概念、創意及作品。>>

二、設計主題>

對餐飲業商業用或家庭式廚房或餐廳所使用之餐廚具或創意小物提出創新概念與應用。>

>

三、競賽時程>

◎初賽報名收件時間：即日起至 101 年 11 月 2 日(五)

◎初審結果通知時間：101 年 11 月 16 日(五)

◎決賽暨頒獎典禮：101 年 11 月 30 日(五)

四、參賽方式>

F一G 參賽報名表請上國立高雄餐旅大學>餐旅技術研發暨創新育成中心下載報名表，網址 <http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>。>

F二G 收件：>

1. 第一階段(初審)：請各參賽者依本競賽辦法說明之附件格式，完成報名總表(附件 1)、參賽報名表(附件 2-1)、競賽作品說明書(附件 2-2)、參賽同意書(附件 2-3)，並將參賽文件於 101 年 11 月 2 日(五)前以電子郵件與書面併行之投稿方式，將稿件以 Word 檔及書面傳送，主旨請註明「投稿餐廚具 IDEA 創意設計競賽—作品主題(第一作者姓名)」，將上述資料傳送至 htrc@mail.nkuht.edu.tw、且將相關資料寄至國立高雄餐旅大學—餐旅技術研發暨創新育成中心(高雄市小港區松和路 1 號)金恩



煊小姐收，並於本校校園資訊網研討會查詢與報名專區
 (http://webap.nkuht.edu.tw/ccenter/meeting_signup.asp?meetno=2967) 填寫線上報名表。

PL第二階段F決賽G: 主題海報和實體F如無亦可G呈現，請於決賽
 當日至指定攤位呈現最佳狀態，以利評審現場評選。>

F三G報名費用：免費。>

>

五、評選方式及標準>

由主辦單位聘請具餐飲創意、創新實務經驗之教授、專家若干人組成
 評選委員會評選，經初審與決賽審慎作業後選出各獎項。初審及決賽
 之評分標準如下：>

初審>

評分項目>	內容>	評分權重>
創新性>	作品特點是否具原創性及其應用之創新性>	20%
可行性>	操作度是否完善>	25%
功能性>	作品功能性及是否有具體功能>	25%
技術性>	成果作品之品質及製作與開發之難易程度>	15%
市場潛力>	於產業上的應用性及作品市場銷售可行性>	15%

決賽>

評分項目>	內容>	評分權重>
口語表達>	流暢度、台風及服儀>	15%
海報及其他 相關資料>	海報內容呈現之完整性>	40%
實體展示>	實體作品之呈現及完整度>	20%
現場回答>	評審提問問題之解決能力>	25%

>

六、競賽獎勵>

- ★第一名：1名，獎盃及獎狀一只
- ★第二名：1名，獎狀一只
- ★第三名：1名，獎狀一只

>

七、注意事項>

- F一G參賽資料須於公佈時間內傳送至指定信箱及紙本郵寄，比賽除因
 不可抗拒之因素而中斷競賽，否則不會延長時間，逾時送達恕不
 收件。
- (二)報名繳交文件後將於7個工作日內回覆收到確認通知，報名者若
 於時間內無收到確認通知，請儘速洽詢報名聯絡人。
- (三)凡完成報名之參賽者，視同同意主辦單位所公告之競賽辦法與各

11/25



項規則、公告與評審結果，且不得侵害他人之智慧財產權，無抄襲仿冒之情形，如與事實不符或侵害他人權益之情況，若有違反之情事，主辦單位有權取消其競賽或得獎資格，該參賽者應負一切法律責任。

(四)所有參賽者需簽署「參賽同意書」，所有參賽作品應無條件授權主辦單位進行攝影、出版、著作、公開展示及發行於各類型態媒體宣傳之權利，入選或得獎作品之著作財產權與主辦單位共有，主辦單位擁有無償重製、複製及公開播送之相關權利。>

F五G各參賽者均需指定聯絡人，主辦單位得以聯絡人為聯繫窗口。>

F六G進入決賽之參賽者須於當日指定1人以上現場說明，無則視同放棄所有權利。>

F七G參選繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。>

F八G本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修正公佈之。>

>

八、連絡方式>

(一)連絡單位：國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心

(二)聯絡人：金恩煊小姐

(三)電話：07-8060505 轉 1421，傳真：07-8060558

(四)E-mail：htrc@mail.nkuht.edu.tw

(五)地址：812 高雄市小港區松和路1號

(六)活動網址：http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php



附件 2-1 報名表>

>

2012 全國餐廚具 IDEA 創意設計競賽

【報名表】>

收件編號>		Z主辦單位填寫\>		
作品名稱>		>		
團隊成員>				
主要聯絡人>	所屬機關M學校系所>	>		
	姓	名>	>	
	手	機>	>	
	電	子	信	箱>
	通	訊	地	址>
其他成員>	姓名：	>		
	手機：	>		
	電子信箱：	>		
	姓名：	>		
	手機：	>		
	電子信箱：	>		
	姓名：	>		
	手機：	>		
	電子信箱：	>		
	姓名：	>		
	手機：	>		
	電子信箱：	>		

13/25



2012 全國餐廚具 IDEA 創意設計競賽 競賽作品說明書

收件編號>	Z主辦單位填寫\>
作品主題>	>
1.創作理念說明：	
2.作品背景說明：(請描述引發構想之動機，例如：新技術的發現、改良舊有的產品...等)	
3.作品可達成之功效：(請描述本作品之目的及其欲解決之問題)	
4.作品圖 (請放圖片 800dpi 以上之 JPG 檔圖片，可為概念圖、手繪圖、平面圖、3D 圖...等，可呈現作品之圖示)	



附件 2-3>>參賽同意書>

2012全國餐廚具IDEA創意設計競賽 參賽同意書

>>>>本參賽者參加國立高雄餐旅大學舉辦之『2012全國餐廚具IDEA創意設計競賽』，除保證確實了解參賽規則及遵守評選之各項規定外，茲同意並承諾下列事項：>

1. 參賽人員保證以上各項資料確實無誤，否則將取消報名及參賽資格。
2. 參賽作品，絕無抄襲、盜用、由非參賽人員之人代勞、冒名頂替或侵犯他人著作權、專利權及其他智慧財產權等情事，且不曾公開發表及不得為市面上已存在或發行之商品。參賽作品若經檢舉或告發者，主辦單位有權取消參賽資格，若有得獎亦將取消其得獎資格且追回已頒發之獎盃及獎狀，其衍生之民、刑事責任由參賽人員自行負擔。主辦單位使用參賽作品所產生之損害賠償或訴訟負擔，由參賽人員負擔賠償。
3. 參賽人員需遵守本競賽相關規定，未遵守者經評審委員會裁決認定後，將取消得獎資格且追回已頒發之獎盃及獎狀，並得由主辦單位公佈。
4. 參賽作品如獲獎勵（下稱得獎作品），參賽人員同意主辦單位及執行單位基於宣傳、推廣、觀摩發表、出版及研討會等需要，運用參賽人員之創作內容，並配合提供相關圖片與資料。
5. 參賽人員就得獎作品同意參與並配合與本競賽相關之宣傳、推廣、觀摩發表、公開展示、出版及研討會等活動。另外，得獎作品於主辦單位所指定之媒體（含網路電子媒體）宣傳、推廣、展示、發表及出版時，參賽人員不得有異議，主辦單位不另外支付版稅及稿費，且編輯人員基於版面編排需要，有權修改文稿。
6. 獲獎團隊之參賽作品可由參賽人員及本校協助調整內容申請專利及後續商品化與產品推廣。
7. 參賽人員同意以主辦單位所在地之法律為準據法而為解釋適用。若因本同意書而涉訟時，參賽人員同意以主辦單位所在地之法院為第一審管轄法院。
8. 參賽人員就參與本競賽及參賽作品所提交之相關資料，恕不退還。
9. 評審前，若遇不可抗力之因素所造成的作品損失，主辦單位恕不負賠償之責。
10. 獎項由團隊代表人代為受領。

此致

主辦單位 國立高雄餐旅大學

立書人：_____（簽名）

_____（簽名）

_____（簽名） 日期： 101 年 月 日

適用年級、課程簡介(大綱)、學習目標及教學活動過程摘要等。

(三) 作品使用教具元件、補充教材、其他教材資源等附加檔案，應可直接點選瀏覽；教材編製格式以*.pdf、*.doc、*.ppt、等普遍格式為宜。(作品以光碟格式交付)。

(四) 實際教學影片列為評選必備項目，須做數位化剪輯，以不超過 15 分鐘為限，格式以*.wmv 等普遍格式為宜。

五、評選方式>

(一) 評選程序>

1. 初選：採書面及資料光碟審查為原則，於 101 年 11 月 15 日(星期三)前完成初選審查工作，擇優錄取進入決選。
2. 決選：於 101 年 11 月 30 日於【2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會】現場展示並於研討會中簡報介紹作品，評選小組將於 101 年 11 月 30 日針對進入決選之教師進行評選。參賽者須至少 1 人現場解說作品、未能親自參與決選活動視同放棄資格。

(二) 初選評選重點

■ 教具製作(50%)

1. 教具的精緻度。(10%)
2. 教具能適切的配合學習的內容與重點。(10%)
3. 教具的設計是否能達成教學目標。(10%)
4. 使用教具融入教學的創意應用。(20%)

■ 教案設計 50%

1. 教學活動內容完整，並能引起學生學習動機或興趣。(10%)
2. 教學活動能適切呈現學習的內容與重點。(10%)
3. 教學活動能適切評量學習者是否達成教學目標。(10%)
4. 結合產業或創意應用。(20%)

>

(三) 決選評選重點>

1. 口語表達(含流暢度、台風、服儀)：10%
2. 海報及其他相關資料(海報內容呈現之豐富性意象。其他相關資料呈現之完整性)：30%
3. 實體展示(實體的完整性)：40%
4. 現場回答(評審提問之回答)：20%

六、報名及作品繳交>

F-④本活動採書面報名，並須寄交相關作品文件(如下所述)，於 101



年 11 月 2 日(五)前以電子郵件與書面併行之投稿方式，將稿件以 Word 檔及書面傳送，主旨請註明「投稿餐旅創新教具教案競賽—作品名稱(第一作者姓名)」，將上述資料傳送至 htrc@mail.nkuht.edu.tw、且將相關資料寄至國立高雄餐旅大學—餐旅技術研發暨創新育成中心(高雄市小港區松和路 1 號)金恩煊小姐收，並於本校校園資訊網研討會查詢與報名專區 (http://webap.nkuht.edu.tw/ccenter/meeting_signup.asp?meetno=2967) 填寫線上報名表。每件作品成員以 2 人為限，報名時須註明每人貢獻度(不得低於 30%)。

(二) 參選者須於報名期限內，於信封右上方標示身份別(例: 大學餐旅相關科系任教教師 國中技藝班教師、高中職組教師、師培及研究所學生)，將下列資料以掛號郵寄至主辦單位國立高雄餐旅大學。

1. 報名總表 (附件 1)
2. 報名表 (附件 3-1)
3. 在職或在學證明(教師證或所屬學校聘書、服務證明書影本;學生證正反面影本)
4. 參選作品概述表 (附件 3-2)
5. 教學活動設計教案 (附件 3-3)
5. 參選作品同意書 (附件 3-4)
6. 作品授權書(附件 3-5)
7. 參選作品電子檔光碟(內含上述附件一~六、實體教具照片、教學照片、實際教學影片等相關檔案)

(三) 所有參賽資料含書面及光碟，請準備一式三份。

七、注意事項>

(一) 每件參選作品不得為另參加或是已參加其他公開競賽之得獎作品，且必須遵守智慧財產權相關之規定。參選作品如涉著作權、專利權及其他權利之侵害，參選者應自負相關法律責任；又若經檢舉、告發或查證屬實，將取消其參選資格、得獎資格並追回所得獎項，同時函知所屬相關單位予以議處。

(二) 得獎作品及其相關資訊(學校、姓名、作品簡介、參選心得、評審評語等)將保留於本活動指定之網站，本校並得以重製、散布、公開展示、發行、公開發表、編製專輯、彙集於相關成果報告及分享於全國各學校教師使用。

(三) 收件期限截止後，不得因故要求寄回參選作品；任何作品相關物件概不退還。主辦單位並得視需要請得獎者配合修改作品。

(四) 參選者應保證所提供之資料為真實、正確且無不當內容，簽署應為本

人親筆簽名及蓋章。

(五)獲獎人員受邀出席「2012 全國餐飲創新研發暨文化深耕產學合作學術與實務研討會」頒獎典禮。

(六)本活動主、承辦單位對所有參選者不另出具任何參選或成績之相關證明或說明。若需出席決賽活動之公文可事先告知。

(七)參選者報名後視同了解、同意並將遵守各項規定，不得有任何異議，或有影響競賽之不當行為或言論，若有違反者，得由主、承辦單位決議後，不另說明並逕行取消其參選資格、得獎資格及追回所得獎項，同時函知所屬相關單位。

>> (八)本活動未盡事宜及相關事宜之調整、變更、解釋及其他相關事項得由主辦單位全權決定，或由承辦單位經主辦單位同意後，隨時修訂並公告於 <http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>。

>

肆、聯絡方式>

1. 連絡單位:國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心
2. 聯絡人:金恩煊小姐
3. 電話:07-8060505 轉 1421 傳真 07-8060558
4. E-mail: htrc@mail.nkuht.edu.tw
5. 地址:812 高雄市小港區松和路 1 號
6. 活動網址：<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>



【附件 3-2】>

「2012 全國餐旅創新教具、教案競賽活動」>

參選作品概述表>

報名序號>	F免填G		
授課學科>	>		
授課章節名稱>	>	授課對象> 描述>	>
對應之課綱>	>		
作品簡介與教學特色說明>			
F簡述作品之教學特色G			
>			
教學活動設計概述>			
F簡述作品教學活動設計之理念、進行方式等G			
>			
參選心得>			
>			
數位教材與實際教學影片檔案>			
F請說明參選作品之數位教材使用方式，及應點選的對應檔名，以利於評選教材內容G			
實際教學影片及對應檔名 或教具、教學圖片> F請設定檔案連結瀏覽G	>		

註：請以 word 檔案呈現，至多不超過三頁。>

>

