

檔 號：RND 0206  
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

聯絡人：姜旻君 07-8060505 #2651  
電子郵件：jminjun@mail.nkuht.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國102年3月18日

發文字號：高餐大餐廚字第1025000064號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件一創藝活動說明書0315.doc、附件二報名表 0315.doc (附件一創藝活動說明書0315.DOC、附件二報名表 0315.DOC，共2個電子檔案)

主旨：本校餐飲廚藝科辦理「創藝--第三屆餐飲廚藝科畢業成果展暨微型創業成果發表會」活動，敬邀 貴校師生蒞臨參與，請 查照。

說明：

- 一、活動說明書詳如附件一。
- 二、活動日期:民國102年4月24日 (星期三)上午10時至下午4時。
- 三、活動地點:國立高雄餐旅大學第二實習大樓一樓。
- 四、報名方式：
  - (一)請將附件二報名表傳真至(07)807-0980或郵寄至國立高雄餐旅大學餐飲廚藝科收。
  - (二)截止日期：102年4月15日 (星期一) 下午5時止。
  - (三)聯絡電話：(07)806-0505轉2651姜旻君小姐，0912-154-998 創藝公關組組長林欣妍同學。

正本：公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：本校餐飲廚藝科

102/03/18  
12:34:48

一、請來文上傳本校公文系統，  
公告週知。

教授兼  
研發長林佑昇

決代  
行為

二、文陳閱後存

教授兼  
研發長林佑昇

約用  
助理員許孟瑜

第1頁 共1頁

專員王淑娟

102年3月18日暨收文總字第(02000594)號



2979-7503





國立高雄餐旅大學  
第三屆餐飲廚藝科畢業展  
微型創業成果發表會



民國 102 年 04 月 24 日 星期三 上午 10 點至下午 4 點

國立高雄餐旅大學 第二實習大樓一樓

創.藝呈現



## 一、活動說明：

歡迎蒞臨一年一度的餐飲廚藝科畢業成果展，本次展覽以「創.藝」為主題，地方傳統飲食、技藝、文化為根本，藉由研發與創新，融入新的元素，希望能藉此延續珍貴卻日漸消失的傳統，使其再度獲得重視。

創業，是時下許多年輕人圓夢的途徑。五年前我們懷抱著對餐飲的熱情與理想踏進校園，經過豐富多元的理論與實務操作課程薰陶，我們逐漸成長茁壯，蓄勢待發。如今畢業在即，我們即將邁向另一個階段，開創嶄新的未來。運用在校所學的餐飲技能，結合大家的創意，呈獻出具有特色的微型創業，分享五年來豐厚的收穫。

民以食為天，飲食占了人們生活很大一部分。從前人們只求三餐溫飽，但隨著時代經濟發展進步、多元文化結合，我們對「吃」越來越講究。本次展覽共有五項展店計畫，「台圓」、「漫。慢吃」、「咬米」、「Pick & Roll 創意潤餅」、「粉tasty」。由李柏宏主任、游達榮教授指導，從傳統街道小吃肉圓、清明節習俗裡常吃的潤餅、跟隨國民政府遷台而傳入的四川美食涼粉，皆是我們生活中文化的記憶；以及提倡在地食材的慢食主義、根據台灣人主食一稻米所研發的創新米食，秉持愛護我們的土地與永續發展的精神。融合了傳統飲食文化並且創新的呈現。期望我們能以「技藝為根本，文化為內涵，藝術為運用」展現此次的微型創業成果展。

二、主辦單位：國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科

三、協辦單位：卓越計畫辦公室、餐旅技術研發暨創新育成中心

四、活動時間：102年4月24日(三) 上午10點至下午4點

五、活動地點：高雄市小港區松和路一號

國立高雄餐旅大學第二實習大樓一樓

六、報名方式：

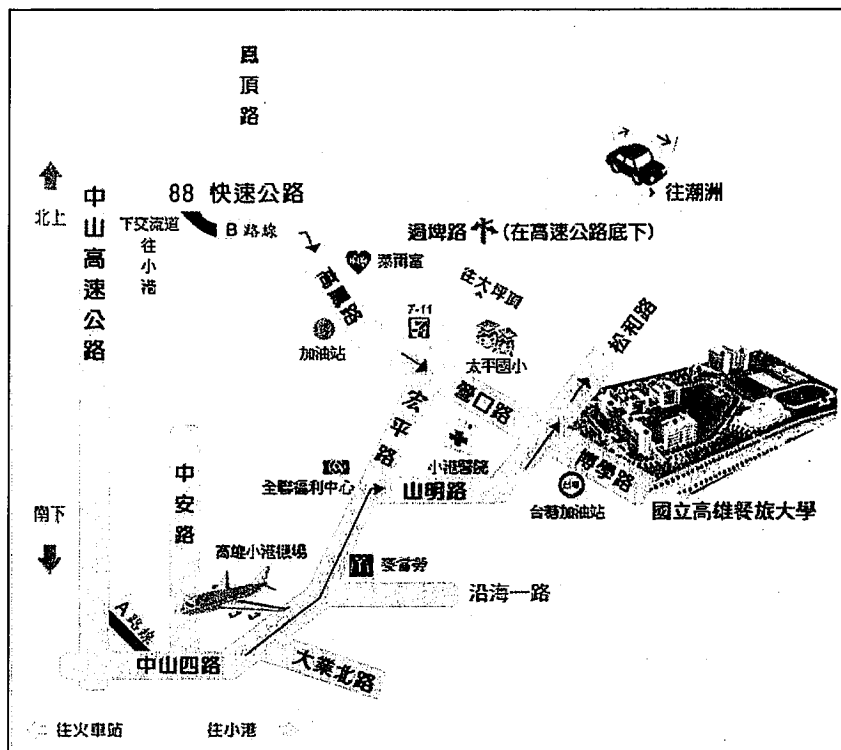
(1)傳真至(07)807-0980 國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科

(2)截止日期：102年4月15日

七、聯絡電話：

(07)806-0505 轉 2651 行政助理 姜旻君 小姐

## 八、交通資訊



1. 火車：
 

從高雄火車站轉搭 69 號公車，由火車站出發約 50 分，可達本校大門邊博學路口、約 30 分一班車次。
2. 飛機：
 

從高雄小港機場搭計程車車程約 8 分鐘抵達本校。
3. 捷運：
 

至終點小港站下，至 4 號出口(二苓國小)，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。
4. 高鐵：
 

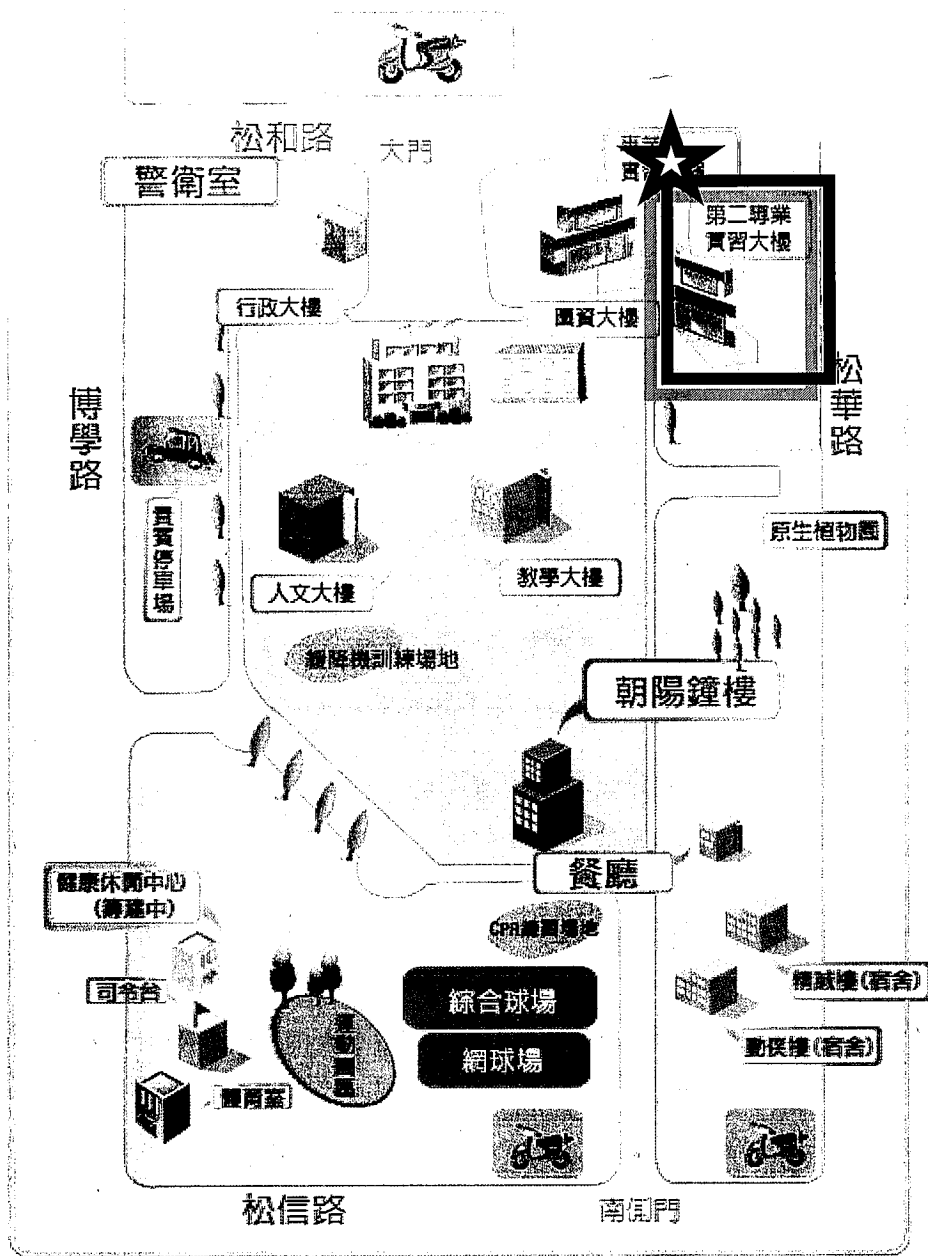
可以從高鐵左營站轉搭捷運紅線，至終點小港站下，至 4 號出口(二苓國小)，搭乘接駁車 R1(紅 1)路，至高雄餐旅大學正門口下。
5. 公車：
 

可以從火車站外搭 69 號公車，由火車站出發約 50 分，可達本校大門邊博學路口、約 30 分一班車次。
6. 開車：
  1. 從高速公路：
 

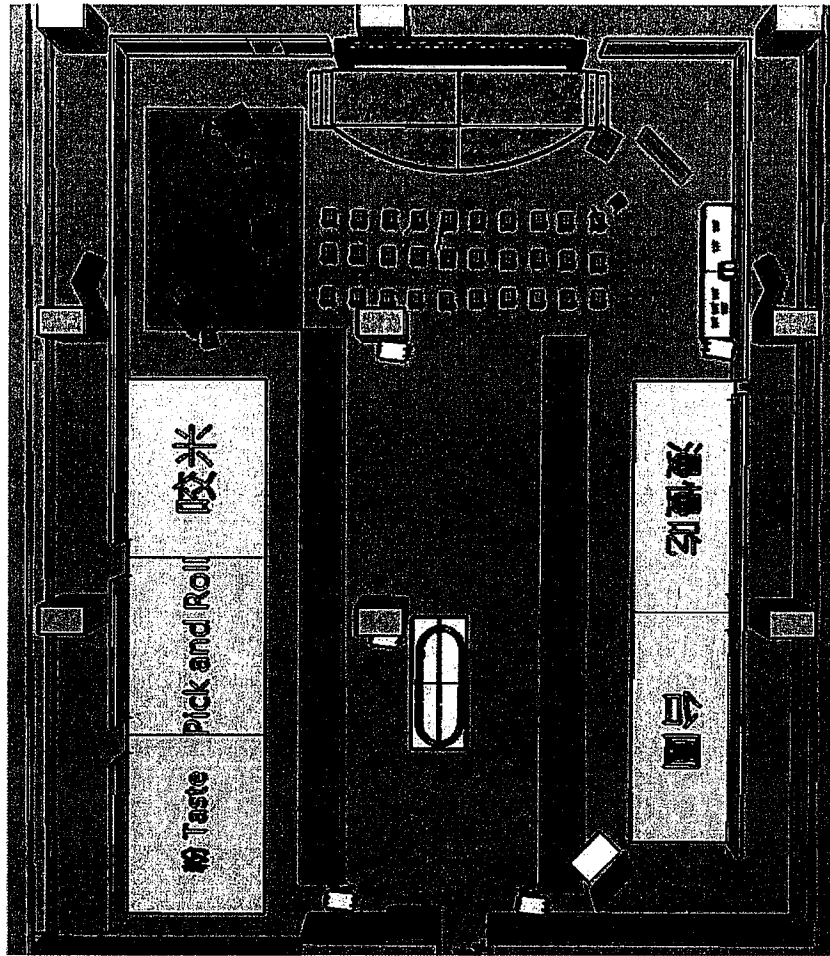
高速公路→88 快速道路→由小港出口→鳳頂路→過埤路→高鳳路→營口路→博學路→松和路→本校(下 88 快速道路至本校約 10 分鐘)
  2. 從火車站：
 

由火車站中山路→宏平路→高松路→營口路→博學路→松和路(自行開車至本校約 50 分鐘)

九、校園導覽圖



十、展場展覽圖



十一、創. 藝活動流程表

時間	活動流程
10:00~10:05	開幕影片
10:05~10:25	來賓致詞、合影
10:25~11:00	各組主題介紹
11:00~12:00	來賓自由參觀
12:00~12:30	拉麵達人秀
12:30~13:00	Live Cam 採訪各店家
13:00~15:00	來賓自由參觀
15:00~15:05	閉幕典禮、閉幕影片
15:05~15:30	閉幕致詞、全體人員致謝、合影
16:00	活動結束

十二、創.藝活動報名表



# 創藝

國立高雄餐旅大學 第三屆餐飲廚藝科

創。藝-微型創業成果發表會

## 活動報名表

壹、活動時間:民國102年4月24日 星期三 上午10:00~下午04:00

貳、活動地點:國立高雄餐旅大學 第二實習大樓一樓

參、邀請對象:全國餐飲相關系科師生與業界人士

肆、報名方式:

一、傳真:(07)807-0980 國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科

二、截止日期:102年4月15日(一)

伍、聯絡電話:

(07)806-0505 轉 2651 行政助理 姜旻君 小姐

0912-154-998 創藝公關組組長 林欣妍 同學

## 創藝 活動報名表

創藝 活動報名表			
學校名稱:			
參與人數:			
抵達時間:		估計參觀時間:	
指導老師:		聯絡電話:	

十三、創.意媒體新聞稿

單位：國立高雄餐旅大學

地址：高雄市小港區松和路一號

聯絡人：林欣妍

聯絡電話：0912-154-998

【發稿日】102年04月26日

【主題】國立高雄餐旅大學 第三屆餐飲廚藝科 創。藝-微型創業成果發表會  
【高雄報導】

國立高雄餐旅大學五專餐飲廚藝科將於民國102年04月24日(星期三)舉辦第三屆畢業展-微型創業發表會，由49位即將從高雄餐旅大學五專餐飲廚藝科畢業的學生規劃，以「創.藝」為主題，地方傳統飲食、技藝、文化為根本的微型創業計畫，藉由研發與創新，融入新的元素，希望能藉此延續珍貴卻日漸消失的傳統，使其再度獲得重視。

餐飲廚藝科成立於民國九十五年，以餐飲業培育中階實務人才為主要目標之系科，學生經由中餐、西餐、烘培、餐飲服務及飲料調酒等各項專業技藝訓練與知識陶冶，再至業界實習之「三明治教學」方式，達成以「技藝為根本，文化、藝術為用」的教育目標。為因應當前國內餐飲業求新求變的環境，創意思考、整合運用、微型創業能力亦是發展重點。

本次展覽共有五項展店計畫，「台圓」、「漫。慢吃」、「咬米」、「Pick & Roll 創意潤餅」、「粉tasty」。由李柏宏主任、游達榮教授指導，從傳統街道小吃肉圓、清明節習俗裡常吃的潤餅、跟隨國民政府遷台而傳入的四川美食涼粉，皆是國民生活中文化的記憶；以及提倡在地食材的慢食主義、根據台灣人主食一稻米所研發的創新米食，秉持愛護我們的土地與永續發展的精神。融合了傳統飲食文化並且創新的呈現。

高雄市政府教育局暨所屬機構學校新聞

聯絡資料

機構學校 名稱	行政區	職稱	姓名	聯絡資料			機構學校 地址
				聯絡電話	傳真	E-mail	
國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科	高雄市小港區	主任	李柏宏	(07)806-0505*2650	(07)807-0980	bor@mail.nkuht.edu.tw	高雄市小港區松和路一號
		行政助理	姜旻君	(07)806-0505*2651		jminjun@mail.nkuht.edu.tw	
		學生	林欣妍	手機：0912154998		conceal19@hotmail.com	



#### 十四、媒體邀請函

單位：國立高雄餐旅大學

地址：高雄市小港區松和路一號

聯絡人：林欣妍

連絡電話：0912-154-998

【主題】國立高雄餐旅大學 第三屆餐飲廚藝科畢業展-微型創業成果發表會

【時間】民國 102 年 04 月 24 日 星期三 上午 10 點至下午 4 點

【地點】國立高雄餐旅大學 第二實習大樓一樓

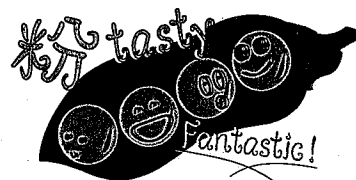
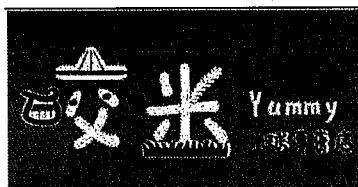
#### 【活動流程】

時間	活動流程
10:00~10:05	開幕影片
10:05~10:25	來賓致詞、合影
10:25~11:00	各組主題介紹
11:00~12:00	來賓自由參觀
12:00~12:30	拉麵達人秀
12:30~13:00	Live Cam 採訪各店家
13:00~15:00	來賓自由參觀
15:00~15:05	閉幕典禮、閉幕影片
15:05~15:30	閉幕致詞、全體人員致謝、合影
16:00	活動結束

#### 【特色】

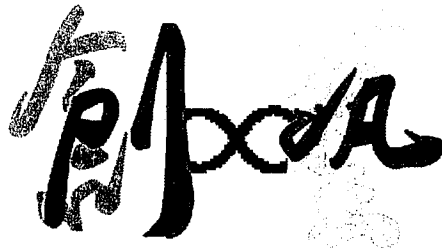
我的第一份工作就是當老闆!!!我們賣的不只是美食，還有文化、創意跟精神，你心動了嗎？快來加入我們!!

- 台圓：食在台灣味，正港台灣美食小吃-肉圓、涼圓，創新口味新享受。
- 漫。慢吃：讓飲食回歸於尊重，漫食，漫活，慢慢吃。
- 咬米：創新米食新吃法，延續台灣好味道。Yummy 就是好吃，好吃就在咬米!
- Pick & Roll 創意潤餅專賣店：傳統的潤餅，你吃膩了嗎?Pick & Roll 結合健康因素、快速製程，讓您繁忙生活，吃的健康又方便。
- 粉 TASTY 養生涼粉：五行養生涼粉給您滿滿能量，FANTASTIC 的好滋味，讓您吃出健康好心情。





附件二：創.藝活動報名表



國立高雄餐旅大學 第三屆餐飲廚藝科

創。藝-微型創業成果發表會

活動報名表

壹、活動時間：民國 102 年 4 月 24 日 星期三 上午 10:00~下午 04:00

貳、活動地點：國立高雄餐旅大學 第二實習大樓一樓

參、邀請對象：全國餐飲相關系科師生與業界人士

肆、報名方式：

一、傳真：(07)807-0980 國立高雄餐旅大學 餐飲廚藝科

二、截止日期：102 年 4 月 15 日(一)

伍、聯絡電話：

(07)806-0505 轉 2651 行政助理 姜旻君 小姐

0912-154-998 創藝公關組組長 林欣妍 同學

創藝 活動報名表

創藝 活動報名表			
學校名稱：			
參與人數：			
抵達時間：		估計參觀時間：	
指導老師：		聯絡電話：	

