

檔 號：RND0202  
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：李淑華 07-8060505 #2361

電子郵件：shli0217@mail.nkuht.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年10月21日

發文字號：高餐大廚院字第1035000295號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：撰稿格式.pdf、徵稿準則.pdf（撰稿格式.PDF、徵稿準則.PDF，共2個電子檔案）

主旨：檢送本校〈食藝技術期刊〉徵稿準則與撰稿格式，惠請公告周知並鼓勵所屬踴躍投稿，請 查照。

說明：

- 一、為提升相關實務研發或技術研究，特創立本期刊，提供學界、產業界人士發表交流之平台，提升產業創新之動能，解決產業實務問題，促進餐飲產業之永續發展。
- 二、徵稿類科領域：創新產品開發實務、廚藝飲食研究、廚房規劃設計、餐廚具設計、菜單研究、餐飲創新創業等相關領域應用研究論文或技術報告。
- 三、徵稿訊息及撰稿格式：請參閱網頁

<http://sca.nkuht.edu.tw/main.php>

正本：大葉大學、大漢技術學院、中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、仁德醫護管理專科學校、元培科技大學、元智大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、世新大學、正修科技大學、永達技術學院、廣亞學校財團法人育達科技大學、明志科技大學、長庚大學、南華大學、建國科技大學、真理大學、馬偕醫護管理專科學校、高雄市立空中大學、高雄醫學大學、國立中山大學、國立中央大學、國立中正大學、國立中興大學、國立交通大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立屏東科技大學、國立屏東商業技術學院、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大學、國立高雄海洋科技大學、國立高雄第一科技大學、國立清華大學、國立陽明大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立嘉義大學、國立彰化





師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺中教育大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺北教育大學、國立臺北護理健康大學、國立臺東大學、國立臺東專科學校、國立臺南大學、國立臺南藝術大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立臺灣師範大學、國立臺灣海洋大學、國立臺灣藝術大學、國立臺灣體育運動大學、國立臺北藝術大學、國立體育大學、朝陽科技大學、華夏技術學院、華梵大學、慈濟學校財團法人慈濟技術學院、萬能學校財團法人萬能科技大學、義守大學、實踐大學、臺北市立大學、輔英科技大學、遠東科技大學、銘傳大學、龍華科技大學、國立高雄餐旅大學、國立高雄應用科技大學、國立臺南護理專科學校、國立澎湖科技大學、崇右技術學院、崑山科技大學、康寧醫護暨管理專科學校、淡江大學、健行學校財團法人健行科技大學、蘭陽技術學院、景文科技大學、慈惠醫護管理專科學校、慈濟學校財團法人慈濟大學、僑光科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、臺北醫學大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、德明財經科技大學、黎明技術學院、樹人醫護管理專科學校、樹德科技大學、興國管理學院、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、靜宜大學、環球學校財團法人環球科技大學、中國文化大學、佛光大學、逢甲大學、中原大學、台北海洋技術學院、德霖技術學院、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、東南科技大學、中州學校財團法人中州科技大學、東方學校財團法人東方設計學院、康寧大學、亞東技術學院、桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院、中國醫藥大學、大華學校財團法人大華科技大學、中臺科技大學、長榮大學、中山醫學大學、明新科技大學、玄奘大學、中華醫事科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、東吳大學、致理技術學院、和春技術學院、城市學校財團法人臺北城市科技大學、大同技術學院、南榮學校財團法人南榮科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、國立臺灣戲曲學院、東海大學、大同大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、耕莘健康管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、高美醫護管理專科學校、南臺科技大學、稻江科技暨管理學院、明道學校財團法人明道大學、國立臺北商業技術學院、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、臺灣觀光學院、經國管理暨健康學院、弘光科技大學、國立金門大學、高鳳數位內容學院、修平學校財團法人修平科技大學、育英醫護管理專科學校、高苑科技大學、聖約翰科技大學、中國科技大學、大仁科技大學、嶺東科技大學、亞洲大學、聖母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、新生醫護管理專科學校、國立新竹教育大學、國立屏東教育大學、國立聯合大學、開南大學、法鼓佛教學院、南開科技大學、馬偕醫學院、基督教台灣浸會神學院、臺北基督學院

副本：本校餐飲創新研發暨檢驗服務中心、通識教育中心、師資培育中心、餐旅管理研究所、餐旅教育研究所、旅遊管理研究所、台灣飲食文化產業研究所、旅館管理系、餐飲管理系、西餐廚藝系、旅運管理系、航空暨運輸服務管理系、烘焙管理系、中餐廚藝系、餐旅暨會展行銷管理系、休閒暨遊憩管理系、應用英

2/9



裝

線





語系、應用日語系、餐飲廚藝科、餐飲創新研發碩士學位學程、國際觀光學士學位學程、國際廚藝學士學位學程、運輸與休閒服務規劃碩士學位學程、餐旅學院、觀光學院、廚藝學院、國際學院

103/10/21  
13:28:48

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 林佑昇

代  
行  
為

裝

約用許孟瑜  
助理員  
103.10.21

副教授兼研發處  
學務及發展課主任 施君興  
103.10.22

教授兼  
研發長 林佑昇

訂



線





## 撰稿格式

一、請參照美國心理協會出版手冊(5版)一書(American Psychological Association 5E)

### 二、格式

採用多數國際期刊編輯慣例以字型及字級變化區隔，如下列所示：

#### 中文

大段落之標明應置於每行正中央；例如：

**前言 (14級 微軟正黑體)**

其他落之標明應置於每行之最左方；例如：

多元飲食文化之探究 (12級 新細明體)

壹、一、(一)1.(1)a.(a)等順序排列。

英文稿(Times New Roman)

Level one heading

The linear model (14 Times New Roman)

(Level two, three, Overview heading)

Commercial wheat flour... (12 Times New Roman)

### 三、圖片或照片

為了使圖表在論文中發揮其應有的功能，應注意下列幾點：

(一)圖的標題應放置於圖的下端(如：圖1、圖2)，而表的標題則應放置於表的上端(如：表1、表2)，且先出現表的說明文字，後出現圖表。

(二)每一圖表的大小以不超出一頁為原則。圖表如大於半頁以上，應單獨放置在一頁，如小於半頁，則可和文字敘述資料放在一頁上。但如果表的大小超過一頁時，可在前表的右下方註明(續後頁)，且在後表的右上方註明(接前頁)。

(三)論文文字之後再呈現圖表。



#### 四、資料引用：

請參考 APA 格式，採文內注釋。如：

- (一)根據馮莉雅(2010)的研究發現…
- (二)許多研究結果(蘇雅慧，2010；邱文彬，2012；馮莉雅，2010)也都指出…
- (三)根據國外學者(Mark,1990)的研究發現…
- (四)根據 Mark 與 David 的研究發現…人格中自我免受傷(Miller & Ross,1975)
- (五)根據以往學者(Thornik, 1940;Watson, 1932)的研究…
- (六)教學為透過角色互動以協助學生達成學習目的的歷程…(Gage, 1976)…
- (七)如引用同一作者同年度兩篇以上得參考資料時，請在年度後標明 abc 等符號。如(蘇雅慧，2011a)…(蘇雅慧，2011b)。參考文獻中的寫法亦同。
- (八)同時引用多篇文獻者，以中文、西文之順序排列。同為中文或西文文獻者，以文獻發表之年份先後排列。若為同一年份者，以作者姓氏筆劃或姓氏字母順序先後排列。
- (九)文內引用文獻時，若作者大於等於三位而小於五位時，於文內第一次出現，需列出全部作者之姓名，第二次以後則以「等」(et al.)代之。若作者大於等於六位時，則只需列第一位作者，其他作者以「等」(et al.)代之，但參考文獻部分則需列出所有作者。

#### 五、參考文獻：

中文文獻在前，請按筆劃順序排列；英文文獻在後，請按字母順序排列。其他未列規定，則以 APA 格式(美國心理協會 American Psychological Association 所出版的出版手冊)為準。引用文獻書寫之方式如下：

參考文獻寫法：

##### (一)書籍：

格式：作者(年份)，書名，出版地：出版者。

實例：楊昭景(2014)，綠色飲食概論與設計，台北：揚智出版公司。



Guildford, J.P. (1959). *Personality*. New York: McGraw-Hill.

(二) 翻譯書籍：

格式：原著作者姓名(出版年)，書名(譯者姓名)，出版地：出版者(原著出版年份)。

實例：李察·普雷特(1993)，*不可思議的剖面*(漢聲雜誌社譯)，台北市：英文漢聲(1992)。

(三) 期刊論文：

格式：作者(年份)，篇名，期刊名，期別(卷)，頁別。

實例：鄭瓊英(1991)，皮亞傑的發展學習理論在兒童音樂教育上的應用，*音樂教育季刊*，19(1)，30-40。

Kagan, D.M., & Esquerra, R. M. (1984). *Personality and Learning. Journal of International Psychology*, 11(1), 10-16.

(四) 文集論文：

格式：作者(年份)，篇名。編者，文集名，頁別。出版地：出版者。

實例：蔡清華(1995)，教師教育與專業角色。收於王家通主編，*教育導論*，337-366。高雄市：麗文書局。

(五) 未出版的文獻：

格式：作者(年份)，篇名。研討會名稱，承辦單位，研討會日期，頁別。

實例：王家通(1994)，因應師資培育多元文化師範校院的課程與教學。「因應師資培育多元化師範校院教育研討會」，高師大承辦，1984/05/23-05/24，3-4。

(六) 未出版學位論文：

格式：作者(年份)，論文名稱。未出版碩士或博士學位論文。大學名稱，未出版。

實例：顏火龍(1981)，*台北市立國民小學校長與教師意見溝通通知調查研究*。國立政治大學教育研究博士論文，未出版。

Rosenbaum, R.M. (1972). *A dimensional analysis of the perceived cause of success and failure*. Unpublished doctoral dissertation. University of California. Los Angeles.



(七)DAI 微縮片資料：

格式：作者(年份)，篇名，論文集，編號。

實例：Bower, D. L. (1993). Employee assistant programs supervisory referrals: Characteristics of referring and nonreferring supervisors. Dissertation Abstracts International, 54(01), 534B.(University Microfilms No. AAD93-15947).

(八)教育資料庫的資料：

Humanities curriculum project.(ERIC Document Reproduction Service No. ED 302890)

(九)技術報告：

格式：作者(年份)，篇名，編號，出版地：出版者。

實例：Harvey, O.J.(1963).Cognitive determinations of role playing.Technical Report No.3 Contract Nonr. 1140(07). Boulder : University of Chicago.

(十)電子媒體資料：

格式：作者(年份)，篇名。檢索日期，取自網址。

實例：陳家聲(1998)，21世紀人力資源管理發展趨勢。1998/12/09，取自 <http://www.jbjob.com.tw/html/centry.htm/>

(十一)光碟資料庫：

格式：作者(西元出版年份)。文章名稱【光碟】。來源(期刊、檢索系統、公司行號等)。光碟資料庫別以及編號(閱覽日期)。

實例：石素娟(1991)。銀行業服務品質分析及量化之研究(摘要)【光碟】。靜宜管理研究所碩士論文。漢珍全文檢索系統：中國企業文獻摘要光碟資料庫。



(十二)視聽媒體資料：

格式：製作人姓名(製作人)，導演姓名(導演)(西原出版年份)。影片名稱【影片】。取自發行者，地址。

實例：教育資料館(編製)(1994)。教育資料與教育研究【影片】。取自教育資料館，台北市中正區 100 南海路四十三號。

(十三)報紙

格式：文章名稱(年/月/日)報紙，版次

作者(年/月/日)。文章名稱。報名，版次。

實例：中文譯音的急轉彎：專業議題又演成政治問題(2000/10/09)。聯合報，2版。

(十四)法令

格式：法令名稱(公部或發布年代)。

範例：師資培育法(1994)。





## 《食藝技術期刊》徵稿準則

- 一、創刊目的：餐飲教育及相關產業蓬勃發展，為提升相關實務研發或技術研究，特創立本期刊，提供學界、產業界人士發表交流之平台，提升產業創新之動能，解決產業實務問題，促進餐飲產業之永續發展。
- 二、徵稿對象：公私部門/學界人士、企/產業人士。
- 三、徵稿類科領域：創新產品開發實務、廚藝飲食研究、廚房規劃設計、餐廚具設計、菜單研究、餐飲創新創業等相關領域應用研究論文或技術報告。
- 四、截稿與出刊：本刊為半年刊(1月及7月出刊)，採隨到隨審制，無截稿日期。
- 五、技術報告內容：中英文摘要(300字以內，關鍵字3~6個)、全文字數不超過15000字，含創作理念、學理基礎、主題內容、方法技巧、成果貢獻及參考文獻，作者群以不超過5位為原則。  
**應用研究論文內容**：中英文摘要(300字，關鍵字3~6個)、全文字數不超過15000字，含前言、研究目的、文獻探討、研究方法、結果與討論(含結論與建議)...等，作者群以不超過5位為原則。
- 六、撰稿格式：請參閱本院網頁(<http://sca.nkuht.edu.tw/main.php>)。
- 七、審查方式：本刊採匿名審查制度，為保障投稿者權益，本期刊將於收稿2個月內完成初審。繳交之相關資料，均不退件，請自行留底備份。
- 八、文責版權：論文請勿一稿二投，經錄用之論文，授權本刊得以紙本、光碟片及網路出版方式發行。經通過刊登者，每篇酌收刊登費3000元，出刊後致贈作者當期刊物二冊及電子檔。
- 九、本期刊採**電子郵件**之投稿方式，請將稿件以電子Pdf檔(不加密)及**Word**檔傳送，主旨請註明「**食藝技術期刊投稿—論文名稱(通訊作者姓名)**」，並將論文全文電子檔 mail 至 [shli0217@mail.nkuht.edu.tw](mailto:shli0217@mail.nkuht.edu.tw)。
- 十、本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修訂公佈之。

