

檔 號：
保存年限：R4D0206
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：07-8060558

聯絡人：吳孟娟 07-8060505 #1422

電子郵件：wuilsg@mail.nkuht.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年9月24日

發文字號：高餐大技字第1041700062號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：全國餐旅創新研發研討會暨IDEA創意設計大賽.docx（全國餐旅創新研發研討會暨IDEA創意設計大賽.DOCX，共1個電子檔案）

主旨：本校餐旅技術研發暨創新育成中心訂於104年11月06日（星期五）舉辦「第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會」及「第三屆全國餐旅IDEA創意設計大賽」，敬請惠予公告並鼓勵貴校師生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、研討會與IDEA創意設計大賽將於104年11月06日(星期五)舉辦」，資訊如下：

(一)活動時間：104年11月06日(星期五)上午8時30分至下午4時30分。

(二)活動地點：本校多功能活動中心地下室B1展藝廳(高雄市小港區松和路1號)。

(三)相關徵稿說明及比賽資訊，請參閱網址

：http://htrii.nkuht.edu.tw/news/news.php?Sn=223

(四)線上報名網址

：http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting_signup.aspx?meetno=4637

二、本活動重要時程如下：

(一)參賽報名與投稿截止日期：104年10月16日(星期五)。

(二)審查結果通知日期：104年10月23日(星期五)。



(三)與會報名截止日期：104年10月30日（星期五）。

(四)決賽暨頒獎典禮日期：104年11月06日（星期五）。

三、本活動聯絡方式如下：

(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：吳小姐、羅小姐。

(三)電話：07-8060505轉1422、1411，傳真：07-8060558。

(四)E-mail：htrc@mail.nkuht.edu.tw

正本：公私立大專校院

副本：本校餐旅技術研發暨創新育成中心

104/09/24
10:38:23

第二層決行

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 楊德芳

決行爲

約用許孟瑜
助理 104.09.24

教授兼研發處學術
及推廣服務組組長 蕭桂森

教授兼
研發長 楊德芳



NKHUHT

NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM

國立高雄餐旅大學

第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽

報名簡章

指導單位：教育部

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 餐飲創新研發碩士學位學程

國立高雄餐旅大學 臺灣飲食文化產業研究所

國立高雄餐旅大學 典範科大計畫辦公室

教育部智慧生活整創聯盟-母嬰照護平台計畫

臺灣穀物產業發展協會



第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽

時間：104 年 11 月 6 日(星期五) 上午 8 時 30 分至下午 4 時 30 分

地點：國立高雄餐旅大學 多功能活動中心 B1 展藝廳

活動議程表

起迄時間	活動項目	地點	主持(講)人
08:30~09:00	報到與佈展	多功能活動中心 B1 展藝廳	國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心 曾裕琇 主任
09:00~09:30	評審會議	多功能活動中心 B1 展藝廳 評審室	評審團
09:30~09:40	開幕	多功能活動中心 B1 展藝廳	國立高雄餐旅大學 校長
09:40~12:00	論文發表 暨成果展示	多功能活動中心 B1 展藝廳	評審團
12:10~13:40	貴賓午餐與交流		
14:00~15:30	專題演講： 跨領域餐旅創新產 學實務案例分享	多功能活動中心 B1 展藝廳	國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心 曾裕琇 主任
15:40~16:00	評審講評	多功能活動中心 B1 展藝廳	評審團
16:00~16:30	頒獎	多功能活動中心 B1 展藝廳	國立高雄餐旅大學 餐旅技術研發暨創新育成中心 曾裕琇 主任

〈主辦單位保留活動議程更動權利，若有變更將於活動網頁公告，恕不另行通知〉

第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

第三屆全國餐旅 IDEA 創意設大賽

【緣起】

面對二十一世紀全球化趨勢及體驗經濟風潮，世界各國無不強調其觀光餐旅產業的重要性，近年政府積極推動「二十一世紀台灣發展觀光新戰略」、「觀光政策白皮書」、「挑戰觀光客倍增計畫」、「一鄉鎮一特色」與「休閒農業推廣」等政策，由「創意產業」所統籌帶領的觀光與文化產業，成為「挑戰國家發展重點計畫」的重要項目；政府現行推動的六大新興產業包含生物科技、觀光旅遊、綠色能源、醫療照護、精緻農業及文化創意，其中觀光旅遊皆可跟其他五大新興產業做結合。政府觀光拔尖領航政策的提出無不牽動地方特色產業的整體發展與進步，觀光餐旅產業發展的關鍵則在於其設計思考、創新研發、服務管理、品牌設計及跨域能力之建立、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。鑑於餐旅產業之創新研發永續、經營及在地深耕迫切需求，本校連續 5 年辦理「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」、「全國餐廚具 idea 創意設計競賽」，豐富收錄來自全國餐飲產業、學術界對於餐飲廚藝多元的實務技術及創新應用研究論文百篇以上，2015 年敬邀全國餐旅產業實務與學術界共同做餐旅業學術與實務的交流活動，辦理『第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會』及『第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽』，並以『設計思考、創新服務、永續餐旅』為主題，希望針對餐旅產業實務問題，以全方位的設計思考模式針對產業問題提出整合創新服務，以打造餐旅產業新價值，本研討會將有『技術報告及應用研究論文發表』、『全國餐旅 IDEA 創意設計大賽』及『跨領域餐旅創新產學實務案例分享』，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」及「優秀餐旅 IDEA 創意設計獎」並擴編成專書，以促進產官學界產學合作及餐旅產業實務人才之培育，跨界設計體驗創新服務，打造產業新價值以推動餐旅產業之永續經營及卓越發展。

【競賽主題】

壹、技術報告暨應用研究論文

1. 技術報告組
2. 應用研究論文組

貳、餐旅 IDEA 創意設計大賽

【活動時間】

- 參賽報名截止日期：104 年 10 月 16 日（五）
- 審查結果通知日期：104 年 10 月 23 日（五）
- 與會報名截止日期：104 年 10 月 30 日（五）
- 決賽暨頒獎典禮日期：104 年 11 月 6 日（五）

壹、第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會 技術報告暨應用研究論文徵求稿件說明

一、論文發表議題

1. 餐飲廚藝創新產品研發及量產實務研究
2. 臺灣在地食材研究及新興技術發展研究
3. 餐飲業連鎖加盟促進實務研究
4. 創意餐廚具及廚房設備開發研究
5. 餐旅經營管理實務研究
6. 餐旅創意行銷或資訊服務研究
7. 臺灣飲食文化產業研究
8. 臺灣民宿旅館實務研究
9. 休閒遊憩實務研究
10. 行銷會展實務研究
11. 餐旅產業結合母嬰生活應用實務研究
12. 其他有關餐旅之相關實務議題

二、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
 1. 靜態展示：應用研究論文組為海報張貼。
 2. 實體展示：技術報告組為張貼海報及實體(品)展示。

三、評選方式

- (一) 初審(書面審)：以全文方式審查：

初審核定項目	
技術報告組	應用研究論文組
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。

6/20

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%	40%
現場回答	評審提問之回答。	30%	

(三) 評審委員會：由各組別之決賽評審委員組成評審委員會

四、論文投稿須知

- 1、本研討會論文發表，以論文全文方式審查，論文格式如附件 1-2、附件 1-2-1、附件 1-2-2，紙張為 A4 大小，紙本 1 式 3 份及 Word 電子檔 1 份(請依附件格式呈現)。
- 2、技術報告內容：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。
應用研究論文內容：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。
- 3、投稿經審查通過後，以海報發表為主，海報由投稿者自行印製（A0 或菊全）。
- 4、技術報告組除了海報張貼以外，須有實體展示以實物、模型或試吃等型式。
- 5、本研討會採電子郵件與書面併行之投稿方式，請將稿件以電子 Word 檔及書面寄送，電子檔主旨請註明「投稿—論文名稱(第一作者姓名)」，並於徵稿截止日前(104 年 10 月 16 日)將論文全文電子檔與報名表 E-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收（81271 高雄市小港區松和路 1 號），並於報名專區填寫線上報名表。（http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting_signup.aspx?meetno=4637）
- 6、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及佳作數名，並於會中各頒發獎狀及第一名獎盃乙座，以茲鼓勵。
- 7、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>
- 8、本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修訂並公佈之。

五、繳交文件

- 1、附件 1 報名總表
- 2、附件 1-1 投稿報名表
- 3、附件 1-2-1 or 1-2-2 論文全文
- 4、Word 電子檔光碟一片(.doc 檔)



六、注意事項

- 1、所有參賽作品以近五年完成之成果為限，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。

七、本活動聯絡方式

- (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：吳小姐、羅小姐
- (三)電話：07-8060505 轉 1422、1411，傳真：07-8060558
- (四)E-mail：htrc@mail.nkuht.edu.tw
- (五)地址：8127 高雄市小港區松和路 1 號
- (六)活動網址：<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>
- (七)線上報名：
http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting_signup.aspx?meetno=4637

8/20

貳、第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽 辦法說明

一、活動目的

台灣是觀光島國，隨著近年來美學經濟、手感經濟、文化創意產業等提升，如何讓餐旅產業之商品或服務以『設計思考』為主軸，針對不同目標消費族群，融入創意巧思，更具特色性、環保性、實用性、流行性、多元性、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『第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽』，期以餐旅業實務中發掘創意新點子，範圍包含餐飲廚藝、觀光旅館、休閒遊憩、行銷會展、文化創意等『創意商品』及『創新服務』，期找到新創意、新商機，以促進餐旅業之創新發展、永續提升。

二、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。

三、設計主題

- 1.針對餐旅產業之『創意商品』及『創新服務』提出創新概念與實務應用。
- 2.針對母嬰生活應用於餐旅產業之『創意商品』及『創新服務』提出創新概念與實務應用。

四、評選方式及標準

由主辦單位聘請具餐旅創意、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初審入圍名單及決賽各獎項。初審及決賽之評分標準如下：

(一)、初審(書面審)評分標準：

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	30%
可行性	運用可行性、技術可行性	35%
市場潛力	於產業上的應用性及作品市場實務可行性	35%

(二)、決賽(攤位審)評分標準：

評分項目	內容	評分權重
口語表達	流暢度、台風及服儀	15%
作品內容	作品創新性、可行性及市場潛力	30%
海報、實體展示及其他相關資料	海報內容呈現之完整性 實體作品之呈現及完整度	30%
現場回答	評審提問問題之解決能力及團隊精神	25%

五、投稿須知

(一)第一階段(書面初審)：請各參賽者依本競賽辦法說明繳交文件之附件格式，完成報名程序。

1.將參賽文件以電子郵件與書面併行之投稿方式，將稿件以 **Word** 檔及書面資料一式 **3** 份寄送，主旨請註明「餐旅 **IDEA** 創意設計競賽-作品主題(聯絡者姓名)」。

2.將上述資料電子檔傳送至 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收(81271 高雄市小港區松和路1號)，並於報名專區填寫線上報名表。

(http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting_signup.aspx?meetno=4637)

(二)第二階段(面審決賽)：初審入圍名單將於網路公告並以 E-mail 個別通知。入圍參賽者決賽主題以海報和實體(如無實體展示亦可)呈現，海報由參賽者自行印製 (A0 或菊全)，請於決賽當日至指定攤位呈現最佳狀態及簡報，以利評審現場評選，評審將決選出前三名，並於會中各頒發獎狀及第一名獎盃乙座，以茲鼓勵。

(三)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>

六、繳交文件

- 1、附件 1 報名總表
- 2、附件 2-1 競賽報名表
- 3、附件 2-2 競賽作品說明書
- 4、附件 2-3 參賽同意書
- 5、Word (.doc 檔)電子檔光碟

七、注意事項

(一)參賽資料須於公佈時間內傳送電子檔至指定信箱，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。

- (五)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。
- (六)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。
- (七)參選繳交之相關資料，均不退件，請自行備份。
- (八)本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修正公佈之。

八、本活動聯絡方式

- (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：吳小姐、羅小姐
- (三)電話：07-8060505 轉 1422、1411，傳真：07-8060558
- (四)E-mail：htrc@mail.nkuht.edu.tw
- (五)地址：8127 高雄市小港區松和路1號
- (六)活動網址：<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>
- (七)線上報名：
http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting_signup.aspx?meetno=4637

《第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會》

報名總表

單位名稱			
姓名		職稱	
連絡電話		手機號碼	
E-mail			
通訊地址			
交通資訊	☐ 自行前往 ☐ 開車 _____ (請務必填寫車號)		
用餐調查	☐ 是 (請勾選 ☐ 葷食 ☐ 素食)		☐ 否
參加活動	☐ 出席活動 ☐ 投稿+出席活動 線上報名專區: http://scholar.nkuht.edu.tw/Meeting/meeting_signup.aspx?meetno=4637		
投稿資訊	投稿請務必填寫以下資訊 主題名稱 _____ 主題 (請擇一或多重勾選) ☐ 技術報告組論文發表 ☐ 應用研究論文組論文發表 ☐ 餐旅 IDEA 創意設計競賽		
注意事項	為利於活動及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。		
文件確認	技術報告暨應用研究論文	餐旅 IDEA 創意設計競賽	
	1. ☐ 報名總表 (附件 1) 2. ☐ 投稿報名表 (附件 1-1) 3. ☐ 論文全文一式 3 份(附件 1-2-1、1-2-2) 4. ☐ Word 電子檔光碟一片(.doc 檔) 5. ☐ 電子檔案 E-mail 至主辦單位 htrc@mail.nkuht.edu.tw	1. ☐ 報名總表 (附件 1) 2. ☐ 競賽報名表 (附件 2-1) 3. ☐ 競賽作品說明書一式 3 份 (附件 2-2) 4. ☐ 參賽同意書(附件 2-3) 5. ☐ Word 電子檔光碟一片(.doc 檔) 6. ☐ 電子檔案 E-mail 至主辦單位 htrc@mail.nkuht.edu.tw	

備註 1.本報名表為每位出席參加者皆需填寫，並限填 1 人，報名表不敷使用，請自行影印。

備註 2.本校基於個人資料保護法及相關法令之規定，取得您的個人資料，目的在於本次研討會之必要範圍內蒐集、處理及利用您的個人資料，本次報名表示您同意以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行連絡。

《第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會》

技術報告暨應用研究論文

投稿報名表

論文編號	<由主辦單位填寫>			
組別	☐ 技術報告組 ☐ 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		職 稱
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			
聯絡窗口 聯絡資料 (務必出席)	姓名			
	通訊地址			
	連絡電話		手機	
	電子信箱			
著作權申明	若本論文經【第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會】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。 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。 所有作者簽名或蓋章：			
	中 華 民 國 年 月 日			

2.5cm

附件 1-2

第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會

(標楷體，16 號，粗體)

作者¹、作者^{2*}

¹服務單位

^{2*}服務單位 (通訊作者請加*)

摘要

本文係國立高雄餐旅大學主辦之「第三屆全國餐旅創新研發產學應用研討會暨第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽」投稿全文之完稿格式說明，煩請投稿者能依照本格式進行編排。本研討會鼓勵作者於投稿時，根據本論文格式說明之編排方式進行編排，即直接套用附件 1-2-1、1-2-2 之範本，或至本研討會網站 (<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>) 下載本檔案使用。全文長度請以 4~6 頁為限。

1. 論文格式(10 字，粗體)

稿件請以縱向雙欄單行間距打字，採左右對齊的方式。內文以中文或英文撰寫均可，論文長度建議至多不超過 6 頁，存檔格式一律 WORD。

技術報告內容需含：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。

應用論文報告內容需含：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

一、版面設定

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，需左右對齊，文字中文採用標楷體，英文及數字採 Times New Roman。

全文文章包括圖片、表格、參考文獻，限定 4-6 頁。請勿插入頁碼。全文文章請以 MS-Word (.doc 檔) 編輯軟體建檔。

二、論文題目與作者

論文題目宜簡明，字形為 16 點標楷體、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 點標楷體，亦置中，採單行間距不分欄。

三、內文

內文字型均採用 10 點標楷體，採單行間距，分兩欄編排。文內所有出現之英文及數字部分請使用 Time New Roman 字體。段落間距與前段距

離 0.5 行，與後段距離 0.5 行，

四、章節與小節標題

作品之各章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。各章順序為壹、貳、叁，各節順序為一、二、三，每段文章開頭皆內縮兩個中文字大小。

2. 關於圖片、表格及方程式

圖表可列在文中或參考文獻之後，並依序編號。列在文中者，請儘可能靠近正文中第一次提及的位置。請註明標題，圖標題置於該圖下方，表標題置於該表上方。

一、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。圖片標題必須為 10 pt，標楷體，置於圖片下方且置中，與前後段距離 0.5 列。圖形編號請用阿拉伯數字依序編號，例如「圖 1」而非「圖一」。圖片中文字體以 10pt 為原則。

二、表格

表標題〔表 1. XX 表〕必須置於表格上方且置中。表格標題必須為 10pt，標楷體，置於表格上方且置中，與前後段距離 0.5 列。表格編號請用阿拉伯數字依序編號，例如「表 1」而非「表一」。表格請儘可能排成同頁。

3. 參考文獻格式

僅限於在文中引據之論文、書籍等，中文列於前，英文列於後。中文按姓名筆劃，英文依姓氏字母順序排列。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

2.5cm

2.5cm

2.5cm

頁 (1990)。

(1995)。

[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)。

[4] Kao, C. and Y.C. Yang, "Reorganization of forest districts via efficiency measurement," European Journal of Operational Research.

[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

王小明¹、張小美^{2*}

¹國立高雄餐旅大學 00000 系/所

2* 國立高雄餐旅大學 00000 系/所

圖 1. XX 圖

肆、方法技巧

技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組。

表 1. XX 表

A	B	C
1	2	3

伍、成果貢獻

技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組。

陸、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*.

技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組。

(1) XXX (可自行增減)

技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組。

參、主題內容

技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組
技術報告組技術報告組技術報告組技術報告組
技術報告組。



《第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽》

【競賽報名表】

收件編號		
作品名稱		
團隊成員		
主要聯絡人	單位名稱	
	姓名	
	手機	
	電子信箱	
	通訊地址	
其他成員	指導老師：	
	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：		

備註 1.本表格不敷使用時，請自行增加。

備註 2.本校基於個人資料保護法及相關法令之規定，取得您的個人資料，目的在於本次研討會之必要範圍內蒐集、處理及利用您的個人資料，本次報名表示您同意以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行連絡。

《第三屆全國餐旅 IDEA 創意設計大賽》

競賽作品說明書

收件編號	〈主辦單位填寫〉
作品主題	
1.作品摘要：	
2.作品背景說明：(請描述引發構想之動機，例如：新技術或服務的發現、改良舊有的產品或服務...等)	
3.作品可達成之效益：(請描述本作品之目的及對產業之預期貢獻)	
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)	

《第三屆全國餐旅IDEA創意設計大賽》

參賽同意書

本參賽者參加國立高雄餐旅大學舉辦之『第三屆全國餐旅IDEA創意設計大賽』，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

所有參賽者：_____（簽名及蓋章）

_____（簽名及蓋章）

_____（簽名及蓋章）

日 期： 1 0 4 年 月 日

80/20