

2009 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】

隨著政府與社會大眾對休閒旅遊的重視，餐飲產業隨之蓬勃發展，導致餐飲企業家數眾多，彼此競爭非常激烈，面臨經營管理的困境。創新研發與經營管理績效的提升及文化創意的融入，是改善經營績效的重要關鍵所在。然餐飲企業規模小，限於財力的限制，能投入研究發展的能量極為薄弱，產業價值創造停滯不前，亟需藉助外力之協助，來從事產品與技術的創新研發，方能促進產業的發展及成長。技術研發與產學合作始於產業價值的創造，最終的目的在追求教學卓越。從產品研發、技術輔導、開店輔導、行銷與銷售及文化創意等方向，整合產官學的資源，來展現台灣在地產業文化特色，提供餐飲產業總體問題解決方案之關鍵技術與能力。並將技術研發及產學合作成果，透過教師能力專業化、教學環境優質化、教材產業化及教學卓越化等四個環節之改善，來提升教學成效，培育能為餐飲產業創造價值的餐旅菁英。

著眼於技術面，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，在在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（如真空烹調、分子廚藝等）、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。鑑於餐飲產業之產學合作迫切需求，本校特舉辦「2009 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『產學成果展示』、『技術報告論文發表』及『產官學產業論壇』，並遴選數篇傑出論文及創意產學作品，頒發「優秀技術報告論文獎」及「創意產學合作作品獎」獎狀與獎盃、會後擴編成專書，以落實餐飲產學合作，促進產業交流，提升學界產學合作能力，推動餐飲產業之永續經營及卓越發展。

【主辦單位】

國立高雄餐旅學院

【協辦單位】

國立高雄餐旅學院 餐旅技術研發中心
國立高雄餐旅學院 研究發展處
國立高雄餐旅學院 餐飲創新研發碩士學位學程籌備處
國立高雄餐旅學院 台灣飲食文化產業研究所
國立高雄餐旅學院 餐旅管理研究所
國立高雄餐旅學院 餐飲廚藝科
國立高雄餐旅學院 教學資源暨教師發展中心
高高屏教學資源中心-國立高雄師範大學
教育部區域產學合作中心-國立高雄第一科技大學

【成果展示暨技術報告論文徵求稿件】

成果展示或論文發表議題

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. 餐旅經營管理實務研究
12. 餐旅創意行銷或E化實務研究
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
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

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。

展示模式

- 1、靜態展示（技術報告論文組）擇優入取 30 組。
- 2、實體展示（產學合作成果展示組）擇優入取 10 組。
- 3、參與技術報告論文發表者若有實體可供展示，亦可同時報名產學合作成果展示組（需同時填寫報名表及成果推廣表）

重要時程

- 1、成果提案暨論文截稿日期：2009 年 11 月 17 日
- 2、審查結果通知日期：2009 年 11 月 20 日
- 3、參加報名截止日期：2009 年 11 月 27 日
- 4、成果展示暨產學合作論壇日期：2009 年 12 月 11 日

論文投稿須知

- 1、本論壇論文發表，請填寫報名表，以全文方式審查，紙張為 A4 大小（格式如附件 1）。投稿經審查通過後，以海報發表為主。
- 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「投稿餐飲產學合作研討會-論文名稱(第一作者姓名)」，於徵稿截止日前將論文摘要電子檔與投稿報名表 mail 至 htrc@mail.nkhc.edu.tw、且將相關資料寄至國立高雄餐旅學院-餐旅技術研發中心（高雄市小港區松和路 1 號）王小姐收，並於本校校園資訊網研討會查詢與報名專區（<http://webap.nkhc.edu.tw/ccenter/meeting.asp>）填寫線上報名表。
- 3、本研討會之論文，刊載於「2009 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專刊」。
- 4、在研討會發表之論文，經大會委員遴選出優秀技術報告論文獎三名，並於會中各頒發獎狀及獎盃乙座，以茲鼓勵。
- 5、其他相關資訊與規定請參考本校餐旅技術研發中心網站
<http://baking.nkhc.edu.tw/bk02/>

成果展示須知

- 1、本展示會申請，請填寫報名表並繳交 2 頁以上可供推廣之研發成果資料（格式如附件 2）。
- 2、本展示會採電子郵件與書面併行之投稿方式，請將稿件以 Word 檔傳送，主旨請註明「投稿產學合作論壇-成果展示(設計者姓名)」，於徵稿截止日前將參展計畫書電子檔與報名表 mail 至 htrc@mail.nkhc.edu.tw、且將相關資料寄至國立高雄餐旅學院-餐旅技術研發中心（高雄市小港區松和路 1 號）王小姐收，並於本校校園資訊網研討會查詢與報名專區（<http://webap.nkhc.edu.tw/ccenter/meeting.asp>）填寫線上報名表。
- 3、錄取本成果展示會之成品，將刊載於「2009 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專刊」。
- 4、在研討會發表之產學成果，經大會委員遴選出創意產學成果作品獎三名，並於會中各頒發獎狀及獎盃乙座，以茲鼓勵。
- 4、其他相關資訊與規定請參考本校技術研發中心網站
<http://baking.nkhc.edu.tw/bk02/>

聯絡方式

- 1、連絡單位：國立高雄餐旅學院 餐旅技術研發中心
- 2、聯絡人：王小姐
- 3、電話：07-8060505 轉 1422 傳真：07-8060558
- 4、E-mail：chiao@mail.nkhc.edu.tw
- 5、地址：812 高雄市小港區松和路 1 號

2009 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

產學成果展示組

編號(果): ____

主 題			
姓 名			
服 務 單 位		職 稱	
通 訊 地 址			
聯 絡 電 話		手 機	
傳 真 電 話		E-mail	
飲 食 調 查	大會提供乙份： <input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
	代訂： <input type="checkbox"/> 葷食_____個 <input type="checkbox"/> 素食_____個		
<p>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。</p> <p>1. <input type="checkbox"/>光碟片一張 2. <input type="checkbox"/>研發成果資料表 3. <input type="checkbox"/>原稿二份</p>			
<p>大會提供展場規格：</p> <p>1.展板：2張(250cm*100cm) 2.展台：1張(100cm*100cm)</p>			

可供推廣之研發成果資料表

可申請專利 可技術移轉 已技術移轉

日期：__年__月__日

作品名稱	作品名稱：
發明人/創作人	作者： 服務單位：
成果技術說明 (請至少附一張以上照片)	中文：
可供推廣或運用之 產品或技術	

※ 本項研發成果若尚未申請專利，請勿揭露可申請專利之主要內容。

2009 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

技術報告論文組

編號(論):

主 題			
姓 名			
服 務 單 位		職 稱	
通 訊 地 址			
聯 絡 電 話		手 機	
傳 真 電 話			
E - m a i l			
是 否 參 予 成 果 展 示	<input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
飲 食 調 查	大會提供乙份： <input type="checkbox"/> 葷食 <input type="checkbox"/> 素食		
	代訂： <input type="checkbox"/> 葷食_____個 <input type="checkbox"/> 素食_____個		
<p>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。</p> <p>1. <input type="checkbox"/>光碟片一張 2. <input type="checkbox"/>中或英文摘要 3. <input type="checkbox"/>原稿二份</p>			

題 目

作者¹ 作者²
¹服務單位
²服務單位

摘要

編號，編號靠右對齊並從(1)開始。

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。

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

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。文內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

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 Rese*

