

第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會
暨 2018 台灣感性學會研討會
【智慧*感性*餐旅*台灣】

報名簡章

指導單位：教育部

主辦單位：國立高雄餐旅大學 產學營運總中心

國立高雄餐旅大學 餐旅創新育成中心

國立高雄餐旅大學 餐飲創新研發暨檢驗服務中心

社團法人台灣感性學會

協辦單位：國立高雄餐旅大學 飲食文化暨餐飲創新研究所

國立高雄餐旅大學 高教深耕計畫辦公室

活動議程表

時間：107 年 11 月 23 日(星期五) 上午 8 時 30 分至下午 17 時 30 分

地點：國立高雄餐旅大學 多功能活動中心

起迄時間 Timetable	活動項目 Activities	地點 Location	主持(講)人 Host
08:30~09:00	報到與佈展 Registration	活動中心 B1 Activity Center B1	產學營運總中心 Industry-Academia Cooperation Center
09:00~09:30	評審會議 Judge meeting	活動中心 B1 Activity Center B1	評審團 Jury
09:30~09:40	上午場開幕 Morning opening	活動中心 B1 Activity Center B1	國立高雄餐旅大學 National Kaohsiung University of Hospitality and Tourism 台灣感性學會 Taiwan Institute of Kansei
09:40~12:00	成果展示 Exhibit 海報發表 Poster 簡報發表 Presentation	活動中心 B1 Activity Center B1	評審團 Jury
12:10~13:20	貴賓午餐與交流 Lunch time		
13:30-13:40	下午場開幕 Afternoon opening	活動中心 B1 Activity Center 1F	國立高雄餐旅大學產學營 運總中心 曾裕琇主任 NKUHT Director Ms. Zeng
13:40-14:40	專題演講 食物設計- 驅動餐飲創新 的新資產 Design as a New Asset to Drive Innovation in Food and Beverage	活動中心 B1 Activity Center 1F	引言人 國立高雄餐旅大學飲食文 化暨餐飲創新研究所 蘇恒 安 所長 NKUHT Director Mr. Su 演講人 義大利米蘭工業設計學院 校長 Mr. Antonello Fusetti President Antonello Fusetti (Scuola Politecnica di Design, SPD, Milano, Italy)

<p>14:40~16:40</p>	<p>論壇主題- 智慧*感性*餐 旅*台灣 Forum topic- Wisdom * Sensibility * Hospitality * Taiwan</p>	<p>活動中心 B1 Activity Center 1F</p>	<p>與談人 1. 台灣感性學會創會理事 長 陳國祥院長 TIK Dean Mr. Chen 2. 樂活速食坊股份有限公 司 林昌驍董事長 LOHAS Chairman Mr. Lin 3. 國立成功大學規劃與設 計學院 鄭泰昇院長 NCKU College of Planning and Design Dean Mr. Zheng 4. 國立高雄餐旅大學產學 營運總中心 曾裕琇主任 NKUHT Director Ms. Zeng 5. 國立高雄餐旅大學產學 營運總中心 智慧經營 暨智慧製造實驗室 葉文琦 執行長 NKUHT FBlist CEO Mr. Ye</p>
<p>16:40~16:50</p>	<p>休息 Break time</p>		
<p>16:50~17:30</p>	<p>頒 獎 Award</p>	<p>活動中心 B1 Activity Center 1F</p>	<p>國立高雄餐旅大學餐旅創 新育成中心 陳建龍主任 NKUHT Director Mr. Chen 評審團 Jury</p>
<p>17:30~</p>	<p>賦歸 The End</p>		

〈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〉

第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會 暨 2018 台灣感性學會研討會 【智慧*感性*餐旅*台灣】

【緣起】

觀光餐旅產業發展的關鍵在於其設計思考、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，進而提升整體競爭力，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 6 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」，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論文百篇以上。希望針對餐旅產業實務問題，以全方位的設計思考模式對產業問題提出整合創新服務，以打造餐旅產業新價值。並時刻深思如何與時俱進，讓每一屆研討會所探討之主題更臻切合時勢，透過每一次的交流，或是針砭時弊，或是探索新知。讓來自各學界或各產業的與會先進將自身經驗與餐旅產業結合以期實踐本研討會『創新』與『產學應用』之主軸。

現今科技發達與進步，使各項產業迎來一個可以仰仗智慧科技與大數據分析的智能時代，未來將面臨一個資料說話的理性時代，未來的產業，透過物聯網(IOT)，所有的資訊將無所遁形，運用巨量資料分析彷彿可以運算出任何答案。這樣的改變，衝擊了所有產業，其中餐旅產業亦也開啟強調將資料分析結果奉為圭臬的數據時代。而如何將精密的數據運算、結果預測應用在【以人為本】的餐旅產業，在理性數據與透過「人」來傳遞藉溫度，是目前餐旅產業面臨的新議題。智能之於人本仿若理性之於感性；而透過感性、感質的訴求與故事，創造共感的體驗，以說服、打動消費者，一直是餐旅產業開創市場機會的關鍵。感性訴求濃縮了複雜的人心渴望與需求，無論食、衣、住、行、育、樂領域，每一項看似簡約、單純的商品與服務，都蘊含著飽滿的情感，進而創造出『心』商機，而「感性」的思維如何與智能完美結合，共建出既能感動客戶、提升競爭力，並利用大數據分析找出最適切正確的決策方向，將至關重要。

本年度研討會強調跨界思維，邀請台灣感性學會共同舉辦，在以往的餐旅主題中融入智慧生活、AI、IOT大數據及感性工學/感質、魅力工學、創新設計、互動體驗與文創等研究主題，探討未來餐旅產業可預見的智能廚房、智慧經營以及生產智慧化，在運用物聯網優化產業的同時，以人為本的餐旅產業將會遇見哪些新衝擊，身在其中的我們又該如何自處並與時俱進。本屆研討會將有『技術報告』及『研究/應用論文』發表，並於各組遴選數篇傑出作品，頒發「優秀技術報告獎」及「優秀論文獎」並擴編成專書，以促進產官學界產學合作及餐旅實務人才之培育，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。

【競賽主題類型】

壹、技術報告

貳、研究/應用論文、

【活動時間】

論文投稿截止日期：107 年 10 月 29 日（一）

審查結果通知日期：107 年 11 月 02 日（五）

與會報名截止日期：107 年 11 月 09 日（五）

研討會/決賽暨頒獎典禮日期：107 年 11 月 23 日（五）

第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會 暨 2018 台灣感性學會研討會 【智慧*感性*餐旅*台灣】 聯合徵稿說明

一、 論文發表議題

A. 餐旅主題

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

B 感性/感質主題

1. 感性/感質的基礎：認知、心理、人因、五感研究等
2. 經驗與感性/感質：使用者研究、體驗設計、互動設計、服務設計等
3. 生活與感性/感質：餐飲、休閒、觀光、工藝、藝術、音樂等
4. 社會與感性/感質：公共議題、教育、照顧與醫療、高齡社會等
5. 環境與感性/感質：環境空間、展示、建築、都市計畫等
6. 設計與感性/感質：產品設計、視覺傳達、傳播設計、多媒體、色彩、材質等
7. 文創與感性/感質：在地文創
8. 其他感性/感質：橘色科技、綠色工程、資訊、管理、商業行銷等

二、 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。

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	研究/應用論文
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：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。

決賽核定項目及配分比例		技術報告	研究/應用論文	
			海報論文	口頭發表
口語表達	含流暢度、台風、服儀。	10%	10%	50%
海報,簡報及其他相關資料	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%	40%
實體展示	實體的完整性及實用度	30%		
現場回答	評審提問之回答。	30%	40%	10%

- (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，並須填寫附件 1 著作權申明書，論文格式參閱如附件 2，請以 A4 大小及附件格式呈現。
- 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、本研討會採網頁投稿之投稿方式，請將稿件以 Word 檔上傳至網頁，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(107 年 10 月 29 日)將論文全文電子檔上傳至 http://175.99.86.233/nkuht_2018/index.php?page=upload。
- 4、請於完成上述資料上傳後，若須出席與會，請每位出席者於報名專區填寫報名表，報名網址：<https://goo.gl/forms/cOFrXN8NGzWVpEbL2>
- 5、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論文獎前三名及佳作數名，並於會中各頒發獎狀及第一名獎盃乙座，以茲鼓勵。

6、其他相關資訊與規定及最新消息可參考本校產學營運總中心網站
<http://htrii.nkuht.edu.tw/main.php>

7、本辦法如有未盡事宜，主辦單位得隨時修訂並公佈之。

五、發表形式

1. 本研討會發表形式分為口頭論文發表、應用論文及技術報告發表三種，論文之發表形式將由評議小組審查後通知；
2. 口頭論文發表 10 分鐘簡報論文內容，5 分鐘與評論人及與會者對話，場次依會議當日活動議程表規定。
3. 海報論文發表，展示時間為 107 年 11 月 23 日上午八點半至下午四點整，海報由投稿者自行印製（A0 或菊全），大會將提供展示架和膠帶。
4. 技術報告發表除了海報張貼以外，須有實體展示以實物、模型或試吃等型式。

六、繳交文件

- 1、論文全文 Word 電子檔。
- 2、附件 1 著作權申明書。

七、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**，投稿一律採**線上投稿報名**。
- 5、各參賽者均需指定聯絡人，主辦單位得以聯絡人為該參賽者之聯繫窗口，該成員不得異議。
- 6、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 產學營運總中心

(二)聯絡人：楊先生

(三)電話：07-8060505 轉 2252，傳真：07-8060558

(四)E-mail：eddie760418@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://175.99.86.233/nkuht_2018/index.php

(七)線上報名：<https://goo.gl/forms/cOFrXN8NGzWVpEbL2>

第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會 暨 2018 台灣感性學會研討會

附件 1

著作權申明書

投稿類別	<input type="checkbox"/> 技術報告 <input type="checkbox"/> 研究/應用論文
論文題目	中文：
	英文：
<p>若本論文經【第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會】、【2018 台灣感性學會研討會】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及台灣感性學會與各作者共同所有，除經國立高雄餐旅大學與台灣感性學會同意外，不予轉載。並同意授權國立高雄餐旅大學與台灣感性學會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>此致 國立高雄餐旅大學產學營運總中心</p> <p>所有作者簽名或蓋章：</p> <p style="text-align: center;">中 華 民 國 年 月 日</p>	



2.5cm

第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會 暨 2018 台灣感性學會研討會

(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「第六屆全國餐旅創新研發產學應用研討會暨 2018 台灣感性學會研討會」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 3-1、3-2 之範本**，或下載本檔案使用。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、參，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。

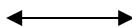
二、表格

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

2.5cm



2.5cm

10



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、張瑞琛，**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*.

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

European Journal of Operational Resea