

台灣客家婦幼發展協會 函

機關地址：新竹縣竹東鎮長春路三段 227 號

聯絡人：許少甄

電話：03-5186879

傳真：03-5186569

E-mail:b09323242@chu.edu.tw

受文者：如正本受文單位

發文日期：中華民國 99 年 9 月 15 日

發文字號：台客婦幼字第 99091508 號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：徵稿須知乙份

主旨：檢送本會與中華大學觀光學院餐旅管理學系共同主辦之「2010 五色養生飲食創新國際學術研討會」徵稿須知乙份，惠請 貴單位協助公告週知，並鼓勵師生踴躍投稿，敬請 查照。

說明：

- 一、時間：99 年 11 月 5-6 日（星期五、六），上午 8 時 30 分至下午 16 時 20 分。
- 二、地點：99 年 11 月 5 日 星期五專題論壇【會議地點：中華大學國際會議廳】、論文發表會【會議地點：中華大學 N101、N102 視聽室】
99 年 11 月 6 日 星期六五色養生菜餚觀摩【展示地點：中華大學觀光學院 I101 與展覽廳】、烹飪技藝交流【展示地點：中華大學觀光學院饌苑餐廳】
- 三、「2010 五色養生飲食創新國際學術研討會」徵稿議題包含兩項主題，徵稿議題詳如附件。
- 四、敬邀餐旅相關學校師生以及本研討會主題之相關學者專家、研究人員踴躍投稿，論文全文/摘要截稿日期為：99 年 10 月 20 日（星期三）；論文審查結果通知日期為：99 年 10 月 25 日（星期一）
- 五、論文投稿專用信箱：E-mail：lily@chu.edu.tw，研討會徵稿、報名及相關表見下載請至中華大學餐旅管理學系網站

<http://www.hm.chu.edu.tw/main.php>。

六、活動連繫人:台灣客家婦幼發展協會 許少甄小姐,電話(03) 5186879

手機專線:0938-916338, Mail: b09323242@chu.edu.tw

正本: 新竹市餐飲工會、新竹市營養師公會、新竹市廚師工會、桃園縣烹飪商業同業公會、桃園縣餐飲職業工會、桃園縣廚師業職業工會、桃園縣營養師公會、台北市餐飲業職業工會、台北縣餐飲業職業工會、台北市營養師公會、台南縣營養師公會、高雄市餐飲業職業工會、嘉義市餐飲業職業工會、嘉義縣餐飲業職業工會、基隆市餐飲業職業工會、台中市營養師公會、嘉義市營養師公會、立德大學 食品餐飲管理系、文化大學 食品暨保健營養學系、實踐大學食品營養與保健生技學系、靜宜大學食品營養學系、中山醫學大學健康餐飲暨產業管理學系、輔仁大學營養科學系、中國醫藥大學營養學系、中山醫學大學營養學系、義守大學醫學營養學系、東海大學餐旅管理學系、輔仁大學餐旅管理學系、義守大學餐旅管理學系、真理大學餐旅管理學系、實踐大學餐飲管理學系、開南大學觀光與餐飲旅館學系、義守大學觀光餐旅學系、景文科技大學餐飲管理系、景文科技大學觀光與餐旅管理研究所元培科技大學餐飲管理系、弘光科技大學營養醫學系、弘光科技大學營養系、弘光科技大學食品暨應用生物科技系、弘光科技大學餐旅管理系、嘉南藥理科技大學生活應用與保健系、嘉南藥理科技大學保健營養系、台南科技大學餐飲系中華醫事科技大學餐旅管理系、中華醫事科技大學食品營養系、南台科技大學餐旅管理系、高雄應用科大觀光與餐旅管理研究所、大仁科技大學食品科技系、大仁科技大學餐旅管理系、國立屏東科技大學餐旅管理系、國立屏東科技大學休閒運動保健系、輔英科技大學保健營養系、經國管理暨健康學院食品保健系、中華技術學院食品科學系、醒吾技術學院餐旅管理系、致理技術學院運動健康與休閒系、親民技術學院休閒運動保健系、高雄餐旅學院餐飲管理系、高雄餐旅學院餐旅管理所、環球技術學院觀光與餐飲旅館系、亞洲大學保健營養生技學系、長榮大學保健營養學系、開南大學保健營養學系、經國管理暨健康學院餐旅管理系、明新科技大學休閒事業管理系、大華技術學院觀光管理系、中國科技大學餐飲管理系、中州技術學院餐飲廚藝系

理事長 姚瓊珠

2010 五色養生飲食創新國際學術研討會

2010 International Innovating Five-color Health Diet Conference

一、源起：五色養生是近年來養生飲食的最新潮流，講究五色的均衡飲食，結合養生之食療概念，已成為現代人飲食的新組合。本協會已於 2009 年 10 月 17 日以此為主題，與中華大學共同舉辦「2009 五色養生飲食國際論壇」，有鑒於大家對五色養生飲食議題的熱烈迴響，2010 年本協會擬再次針對五色養生飲食與餐飲結合創新與開發之議題深入探討，繼三師會診五色養生飲食發響後，就餐飲廚師界如何將五色應用於養生菜餚之創新與開發進行討論，及展示發表目前五色養生飲食之成果，邀請學者、專家與產業界先進共同參與研討與凝聚共識，期能延續中國老祖宗所遺留之恆古智慧，發揮五色膳食養生之精神，提升現代人增進飲食健康養生的目的。

二、指導單位：行政院衛生署、行政院客家委員會

主辦單位：台灣客家婦幼發展協會

執行單位：中華大學觀光學院餐旅管理學系

協辦單位：中華餐飲技能研究發展協會

世界中華美食藥膳研究會

財團法人傳家文教基金會

財團法人中華飲食文化基金會

中國醫學科學院葯用植物研究所

北京中衛神州生物科技有限公司

(北京中衛御苑福膳)

三、時間：2010 年 11 月 5-6 日 (星期五、六) 上午 9:00~17:00

四、地點：中華大學國際會議廳

新竹市五福路二段 707 號

五、研討主題：

◎五色養生飲食於餐飲創新應用之研討議題

◎其他五色養生飲食相關議題

六、舉辦方式：

(一) 專題演講與論壇：邀請國內外五色養生之學者專家針對五色養生飲食於餐飲創新應用之研討主題進行專題演講。

(二) 研究論文口頭發表：依各分組主題擇優遴選投稿論文進行專題發表。

(三) 餐飲廚藝實務交流：邀請中國與台灣廚師界進行五色養生菜餚之展示與交流，交換健康飲食實務經驗。

七、徵稿須知：需繳交摘要及全文，將電子檔寄 e-mail 至中華大學觀光學院餐旅管理學系 陳淑莉 主任 E-mail：lily@chu.edu.tw

八、參加對象：餐旅相關學校教師、學生、產業及社會人士，共 200 名

九、聯絡電話：03-5186879 許小姐

十、報名方式：採網路報名 b09323242@chu.edu.tw

郵政劃撥帳號：0430009-0865161 戶名：姚瓊珠

請於 2010 年 10 月 20 日(星期三)以前上網將報名表填妥，連同郵政劃撥儲金存款收據，回傳至 E-mail：b09323242@chu.edu.tw 完成註冊手續。(※參加研討會口頭發表第一作者請於 10 月 20 日前繳費完畢，以利論文編輯部編輯論文集)

十一、報名截止日期：

(一)發表截稿日期：2010 年 10 月 20 日

(二)參加人員報名截止日期：2010 年 10 月 25 日

十二、報名費：500 元(含大會手冊、午餐與茶點)

2010 五色養生飲食創新國際學術研討會

研討會所擬定之議程如下：

會議程序	
11 月 5 日(五)	11 月 6 日(六)
報 到	
開幕典禮與貴賓致詞	
專題演講: 主題一 中國五色養生飲食之現況 (北京中醫藥大學盧長慶教授) 主題二 台灣五色養生飲食之現況 (實踐大學劉麗雲教授)	1. 五色養生菜餚觀摩 *北京中衛御苑福膳五色養生藥膳全席展示 *客家五色養生料理展示 2. 烹飪技藝交流 *中國烹飪大師韓應成(掌切菊花豆腐、蒙眼製作拔絲蓮子技藝展示) *台北福華大飯店劉宜嘉行政主廚(五色果雕技藝展示)
交誼茶點時間 Break	
主持人: 台北醫學大學教授兼副校長 謝明哲教授 專題論壇:五色養生在餐飲創新應用之挑戰與談人 1. 北京中醫藥大學盧長慶教授 2. 實踐大學劉麗雲教授 3. 韓國道湖藥膳研究所梁承院長 4. 世界中華美食藥膳研究會張文彥會長 5. 河北宣化食府何永清總經理	
午餐 Lunch	Lunch(五色養生藥膳餐)
第一場次 Session I	
交誼茶點時間 Break	
第二場次 Session II	閉幕典禮

2010 五色養生飲食創新國際學術研討會

投稿須知

摘要稿件宜精簡且合乎下列格式：

1. 文字：稿件(論文摘要)可以中文或英文撰寫，以 500~1000 字為原則，並附上 2 至 5 個中、英文關鍵詞。
2. 打字：稿件須採橫式單欄打字，每列間隔以二倍行高為原則，用紙以 21.0 公分× 29.6 公分 (A4 規格) 為準。
3. 題目、作者：論文題目力求簡明而且能充分表達論文的重要概念及貢獻。作者個人資料(含：作者姓名、服務單位、聯絡地址、電話、Fax、E-mail 等)並列於論文題目之下方。

全文稿件宜精簡且合乎下列格式：

1. 文字：稿件應以中文或英文撰寫，並以不超過二萬五千字為原則，即約為 A4 紙張 20 頁(含圖、表)。並附上 150 字以內之中文摘要。一併列出 2 至 5 個中文關鍵詞。文稿請以 Word 存檔、單行行距、中文以標楷體、英文以 Times New Roman 編輯，本文字型為 12 點。
2. 打字：稿件須採橫式單欄打字，每列間隔以二倍行高為原則，用紙以 21.0 公分× 29.6 公分 (A4 規格) 為準。
3. 題目、作者：論文題目力求簡明而且能充分表達論文的重要概念及貢獻。作者個人資料(含：作者姓名、服務單位、聯絡地址、電話、Fax、E-mail 等)並列於論文題目之下方。
4. 章節及標題：章節標題排列置於列中，且加編號小節標題亦加編號但向左對齊
5. 數學式：數學式之後標式號於()內，並於每式之上下多空一列。
6. 圖表：所有圖表均應附標題、簡單說明，且無論以中文或英文撰寫，圖表之標號一律以阿拉伯數字表示。
7. 致謝：應置於文後，參考文獻之前。
8. 參考文獻：僅限於文中引據之論文、書籍等。文獻於文中應以其編號引據，並將其編號標於[]內。並將中文列於前，英文列於後。中文按姓氏筆劃，英文按姓氏字母次序排列之。例如：
A. 吳鴻輝、江民禾、賀力行，「排程趕工績效之評估與趕工參數之控制方法」，

- 工業工程學刊，第十六卷，第四期，第 455-470 頁(1999)。
- B. 張德周，契約與規範，文笙書局，台北(1987)。
- C. Padgett, W.J. and L.J. Wei, "Interval Estimation after Sequential Testing Based on the Total Time on Test," Operational Research, 32(1), 726-731(1984).
- D. Lawless, J., Statistical Models and Methods for Lifetime Data, John Wiley and Sons, New York(1982).
- E. Pfaltz, J.L. and A. Rosenfeld, "title," Proceeding of First International Joint Conference on Artificial Intelligence, Washington, DC, 166-188(1969).
- F. Austine, L.M. and M.E. Hanna, "Bounded Dual (All-Integer Programming within an Objective Cut," presented at the joint national ORSA/TIMS meeting, Washington, DC(1980).

聯絡人：中華大學觀光學院 餐旅管理學系 陳淑莉主任

電話：(03) 518-6879 傳真：(03) 518-6569

E-mail：lily@chu.edu.tw

徵稿日期：

全文初稿投稿截止日期：2010 年 10 月 20 日

全文完稿收件截止日期：2010 年 10 月 20 日

全文審查結果通知日期：2010 年 10 月 25 日