

2026 AI 驅動餐旅觀光與數位服務創新競賽辦法

壹、競賽宗旨

本競賽聚焦於 AI（人工智慧）在智慧商務中的實務應用，範疇涵蓋餐旅營運、觀光休憩與數位行銷等關鍵領域。在通識教育中亦致力於全人教育，期望透過本競賽落實本校「餐旅菁英的搖籃」與「餐旅企業的關鍵夥伴」兩大教育使命。本活動鼓勵學生針對顧客體驗、食材管理、餐廚製備、旅宿服務、自動化倉儲、後勤管理及精準行銷等流程痛點，運用 AI 技術進行智慧化升級，打造更具效率與人性化的商業服務模式。透過競賽平台，激發學生對於 AI 應用於餐旅商業服務應用的創新思維，引導學子將專業知識轉化為具備實務價值的解決方案，助力餐飲業、旅宿業、智慧零售、數位行銷及商業管理之轉型與服務升級。

貳、主協辦單位

指導單位：教育部

主辦單位：國立高雄餐旅大學 通識教育中心、餐飲管理系、圖書資訊處

參、參賽資格

一、高中職組

1. 參賽對象：全國高中職校在學學生（不限國籍）。每隊 2 至 5 名。
2. 組隊條件：參賽學生得重複跨隊參加；鼓勵跨校、跨科及跨領域組隊。
3. 指導老師：每隊須設指導老師 1 至 2 名。同一名老師可指導多組團隊，不受隊數限制。

二、大專院校組(含研究所)

1. 參賽對象：全國大專院校及研究所在學學生（不限國籍）。每隊 2 至 5 名。
2. 組隊條件：參賽學生得重複跨隊參加；鼓勵跨校、跨系及跨領域組隊。
3. 指導老師：每隊須設指導老師 1 至 2 名。同一名老師可指導多組團隊，不受隊數限制。

肆、競賽組別

一、智慧商業服務創意組

本組別聚焦智慧商業服務領域的「未來想像與跨界融合」，旨在鼓勵參賽團隊突破現有商業框架，運用 AI 技術翻轉消費體驗或開創新型商業模式，創造具前瞻性的商業價值。**初賽階段**由評審團針對計畫書之創新構想、市場潛力及邏輯可行性進行書面審查，篩選具備發展潛力之作品進入複賽；**決賽階段**則採現場簡報演示，參賽團隊須進一步深化提案內容，具體論證其方案之應用前景與商業競爭力。

二、智慧商業服務實作組（決賽需現場展示成果）限大專組參加

本組別聚焦智慧商業領域之「AI 數位轉型與實務效能提升」，要求團隊針對產業現行流程（如：訂位預約、點餐收銀、內外場協作、自動化倉儲、庫存預測或排班管理等）精準指認實務痛點，並導入資訊技術提出優化方案。**初賽階段**著重於痛點分析的精確度與技術解決方案的可行性評估；**決賽階段**參賽團隊除現場簡報外，須於競賽現場展示實作成果或系統雛形（Prototype），評選將高度看重技術實踐深度及實際應用之預期效益。

伍、主題

本競賽結合「產業命題、學研解題」的模式，參賽隊伍可挑選下列主題，或自定主題，展現解題實力：

主題	成果應用情境
智能服務與勞動力輔助	協助企業運用 AI 技術緩解勞動力短缺挑戰；實現全天候自動化客務諮詢與行政流程數位化，並透過智能輔助工具減輕一線人員工作負荷，建構高效能的人機協作模式。
自動化行銷與內容生成	賦能企業實現行銷全自動化流程，涵蓋客製化產品推薦、精準促銷文案生成，至自動產出高品質品牌視覺文宣，全面提升品牌曝光率與消費者點擊轉化率。
知識管理庫與智能導師	整合企業內部核心 AI 知識體系，提供即時知識檢索、員工培訓與學習成效測試；系統具備動態更新機制，確保知識庫內容緊貼最新規章、制度流程與前沿技術發展。
自動化報表與數據分析	提供企業自動化報表生成，並支援內部會議決策；結合直觀視覺化儀表板監測關鍵績效指標（KPI），即時提供深度數據洞察與策略性決策建議。
智慧化市調與趨勢預測	協助企業進行全方位市場調研與趨勢預演，深度整合歷史數據、即時市場動態與競爭對手資訊；精準辨識潛在數據規律，提供具備執行力的策略方案與資源優化建議。
客製化推薦與顧客分群	協助企業建構精準顧客自動化分群機制，整合消費紀錄、數位瀏覽行為等多元數據，產出具備高度個人化客製的行銷方案，極大化客戶服務與消費效能。
自訂	自訂

陸、重要時程

重要時程	日期 / 時間	注意事項
初賽收件 截止日	即日起至 2026 年 5 月 5 日(二) 16:00 止	請至報名網頁完成線上報名與資料提交程序， 網址： https://forms.gle/U1PfJatkqUVXWbh26
決賽入選 通知日	2026 年 6 月 15 日(一) 12:00	公布於本校智慧餐飲實創平台網站，網址： https://smart.nkuht.edu.tw/#257_1 。
決賽進行	2026 年 7 月 15 日(三)	決賽隊伍需出席決賽發表，請自行準備簡報。 決賽地點： 國立高雄餐旅大學行政大樓 6 樓 (圓桌會議室) 學校地址： 812 高雄市小港區松和路 1 號
獲獎名單 與頒獎典禮		

※請於完成報名後，確認是否已收到報名成功確認信，若未收到請務必來電或來信確認。

※主辦單位保留視情況調整之權利，相關資訊請以國立高雄餐旅大學「智慧餐飲實創平台」網頁公告為準。

柒、競賽方式暨繳交資料

競賽 方式	執行項目	繳交資料 / 競賽發表		檔名格式	上傳方式
		智慧商業服務 創意組	智慧商業服務 實作組		
初賽	書面審查	提案書(PDF) 附件一	提案書(PDF) 含預期創作成果 附件二	組別_團隊 名稱_作品 名稱.pdf	至報名網頁 上傳資料
決賽	簡報演示 成果展示	簡報發表 (PPT) 附件三	簡報發表(PPT) 含成果展示 附件三	組別_團隊 名稱_作品 名稱.pptx	另行通知

捌、評分方式及標準

本競賽分為「初賽書面審查」與「決賽現場演示」，各階段評分權重如下：

一、初賽：書面審查

初賽著重於提案的邏輯架構、問題定義與初步方案之可行性。

評分項目	智慧商業服務 創意組	智慧商業服務 實作組	說明
主題創新性	30%	20%	提案之原創性、對未來商業模式之想像力。
痛點分析	20%	20%	對產業問題辨識之精準度、解決方法之邏輯性。
文獻探討完整性	20%	20%	引用文獻之相關性、產業數據佐證之詳實度。
AI 技術應用可行性	20%	30%	AI 技術選用之適切性及其在方案中之功能角色。
書面計畫完整性	10%	10%	計畫書排版、語意表達及整體架構完整度。

二、決賽：簡報演示與實作展示

決賽著重於團隊的表達能力，以及方案（或實作成果）的深化程度。

評分項目	智慧商業服務 創意組	智慧商業服務 實作組	說明
創新性	25%	15%	方案之核心競爭力與對商業模式之翻轉程度。
技術可行性	20%	30%	創意組看重技術應用邏輯；實作組看重系統實作深度。
商業價值與應用效益	35%	35%	方案未來落地之市場潛力或對產業效能之提升。
現場成果展示(Demo)		10%	方案之具體呈現效果（實作組需含系統演示）。
簡報表達與專業度	20%	10%	團隊簡報流暢度、視覺設計及專業形象。

玖、競賽獎勵

本競賽各組別獎項如下：

項目	智慧商業服務創意組		智慧商業服務實作組
	高中職組	大專院校組 (含研究所)	大專院校組 (含研究所)
第一名	每組獎金 18,000 元(禮券)與獎狀乙張、指導老師感謝狀乙張		
第二名	每組獎金 12,000 元(禮券)與獎狀乙張、指導老師感謝狀乙張		
第三名	每組獎金 6,000 元(禮券)與獎狀乙張、指導老師感謝狀乙張		
佳作 2 名	每組獎金 1,000 元(禮券)與獎狀乙張、指導老師感謝狀乙張		
入選獎	決賽參賽獎狀乙張、指導老師感謝狀乙張		
參賽證明	初賽參賽證明乙張、指導老師感謝狀乙張		

※主辦單位保留視參賽組數斟酌調整獎項之權利。

壹拾、注意事項

- 一、參賽者即視為同意授權主辦單位公開展示作品，以及運用作品進行相關活動宣傳、教學示範、成果展現等活動。
- 二、參賽作品均不退件，參賽者請自行保留參賽作品之原始檔備查。
- 三、參賽者即視為同意本競賽簡章各項規範，若有不可抗拒因素異動，主辦單位保有變更內容、隨時修改及終止本活動之權利，競賽事項將公佈於本校「智慧餐飲實創平台」網站(https://smart.nkuht.edu.tw/#257_1)，恕不另行通知。
- 四、參賽團隊若有下列任一情形發生，主辦單位有權取消其參賽資格並撤銷其所有獎勵：
 1. 參賽所提報之各項資料有虛偽不實者。
 2. 參賽過程有剽竊、抄襲或其他侵害他人專利、專門技術、著作權或其他智慧財產權之行為。

3. 在競賽過程或決賽會場有影響其他參賽隊伍，造成競賽不公之行為。
4. 在競賽過程中直接使用人工智慧或生成式人工智慧（AI 科技）生成最終的設計成果者。

壹拾壹、聯絡方式

- ◆ 聯絡窗口：國立高雄餐旅大學 通識教育中心 顏小姐
- ◆ 電子郵件：polly0609@mail.nkuht.edu.tw
- ◆ 聯絡電話：07-806-0505 #24102