

2019全國水產創意烘焙競賽-

「友善銀髮 點滴在心」競賽辦法

一、活動宗旨：

近年來，消費者對於購買的食品愈趨重視健康、安全，也因生育率降低及醫療技術升高，台灣逐漸邁入「高齡化」社會，年長者也相當重視平常食用的點心也具有良好的咀嚼性以及豐富的營養性，因此本次競賽主題欲以水產為基礎結合點心並以「小份量、一次性食用」為主軸，發展出健康與質感兼具的下午茶，開發重點除了滿足營養需求，更需擁有口感、功能與美觀，讓銀髮族群能維持年輕時對於食物的美好印象。

二、主辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系
美國小麥協會
洽發麵粉企業股份有限公司
井富油脂企業股份有限公司

三、協辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 漁業推廣委員會
國立高雄科技大學 水產食品科學系學會

四、承辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系 侯智耀助理教授研究室

五、參加對象：凡持有高中職或各大專院校之有效學生證皆可報名。

六、活動日期：

報名日期：即日起至 108 年 6 月 17 日(一)截止
初審公布：於 108 年 6 月 28 日(五)本系網頁公告
決賽日期：108 年 7 月 13 日(六)

七、比賽地點：

國立高雄科技大學 楠梓校區
高雄市楠梓區海專路142號 水產食品科學系實習大樓

八、參賽方式：每隊 2 人，依報名簡章規定辦理。

九、比賽題目：

1. 鹹派

- (1)製作數量3個，尺寸以8吋派盤為主。
- (2)水產品佔總重20%以上。
- (3)洽發三代全麥粉佔總重5%以上。

2. 蛋糕

- (1)製作數量12份。
- (2)水產佔總重20%以上、洽發牌麵粉佔總重10%以上。
- (3)完成之產品重量在100-110公克內。
- (4)形狀不拘。

3. 創意下午茶點心

- (1)製作數量12份。
- (2)水產佔總重20%以上、洽發牌麵粉佔總重20%以上。
- (3)完成之產品在100-110克內。
- (4)可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

4. 整體擺飾

- (1)以上三種產品做整體擺飾，可搭配其他食物裝盤。
- (2)剩餘未擺盤之產品必須做完整包裝。
- (3)作品旁需自備有名稱立牌及創意理念。

5. 比賽時間總共為5小時，並提供給予入選決賽的隊伍各1,000元材料費，需開立統一編號(發票之統一編號為：76014406，抬頭:國立高雄科技大學)。

十、注意事項：

1. 決賽產品須作展台布置，擺飾在 100 x 85 公分長方桌(主辦單位提供)上陳列，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。
2. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供雞蛋、鯛魚片、虱目魚柳、秋刀魚。洽發企業股份有限公司提供：高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉、全麥麵粉、白鷹、白鷹特一、白鷹特二(特性詳見附錄一)。井富油脂企業股份有限公司提供：優味歐風片狀調和油、優味奶香調和油(無水奶油)，其餘原料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。

十一、報名方式：

1. 初賽報名時間：即日起至 108 年 6 月 17 日(一)截止(以郵戳為憑)。
2. 報名方式：請填寫報名表一份及詳細內說明表一份，分別寄送書面資料及電子資料各一份。

▲請將書面資料郵寄至-高雄市楠梓區海專路142號
侯智耀助理教授研究室

▲請將電子資料PDF檔寄至- Email：chihyaohou@gmail.com

3. 聯絡人：侯智耀 助理教授
電話：(07)3617141#3607
Email：chihyaohou@gmail.com

4. 其他：活動詳情資訊請掃描QR code上
國立高雄科技大學 水產食品科學系網頁(左圖)、
2019全國水產創意烘焙競賽粉絲專業查詢(右圖)。



十二、初賽評審方式：

1. 初賽結果公布日期：108 年 6 月 28 日（五）。
2. 公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本系網頁公布。
3. 初賽評分標準：
(1)由主辦單位評審進行書面審查，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
配方表	25	配方合理性及完整性
照片整體外觀	25	符合比賽規格說明
主題介紹	20	產品製作理念
產品商業化推廣企劃	20	將創意轉為市場推廣行銷並可量化為目的
基本資料要求	10	報名表及企劃書撰寫內容
合計	100	

- (2)書面審查結果依總成績排序，選出8組隊伍進入決賽。

十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：108 年 7 月 13 日(星期六)
2. 評審方式：
(1)由主辦單位邀集 5 位以上產官學界專業評審，進行評分。

(2) 評分標準：正式比賽作品內容須與書審資料一致。

評分項目	百分比	評分內容
創意及商品化	30	產品量化性、主題的符合及日後推廣的可行性
風味	25	使用適當調味料以展現整體的味道
組織及口感	20	組織符合產品特色與比賽主題，口感適切
外觀整體性	10	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設
衛生安全	10	符合食品良好衛生規範及烘焙丙級等相關規範
產品規格標準	5	符合活動規範
合計	100	

3. 注意事項：

- (1) 選手攜帶自備工具表核准外之其他工具，或未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。
- (2) 選手於指定時間未繳交產品，供評審評分，將扣該項產品總分5分。
- (3) 參選作品不得抄襲、模仿他人之作品，若經發現有上述不法情事者，除取消其得獎資格、追回獎金及獎品，得獎缺額之遞補與否由評審團與主辦單位共同協議之。
- (4) 其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。

十四、決賽當日流程：

時間	活動	備註
08:30~09:00	選手報到並放置材料	● 專業教室外
09:00~09:15	競賽說明暨大合照	● 專業教室內
09:15~09:30	選手準備	● 專業教室內
09:30~14:30	競技操作比賽時間	● 專業教室內
14:30~15:00	(1) 評審品評時間 (2) 選手介紹產品 (3) 選手清理工廠	● 專業教室內
15:00~15:30	評審講評暨頒獎典禮	● 專業教室內

十五、決賽獎項：

1. 金牌：1名，獎金 NT\$ 15,000 元暨獎狀 乙紙。
2. 銀牌：1名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 乙紙。
3. 銅牌：1名，獎金 NT\$ 8,000 元暨獎狀 乙紙。
4. 佳作：2名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 乙紙。
5. 入圍獎：3名，獎狀乙紙。

***競賽獎金參加決賽之選手需準備身分證正本與影本，以利獎金之簽領作業。**

十六、決賽選手須知：

1. 須知內容

- (1)參加決賽之選手需穿著整齊服裝參賽。白色工作服、黑色或白色工作長褲、穿著包鞋、附網工作帽、圍裙(白色工作服上可有校名或公司標誌Logo，不可有廠商標誌Logo)。
- (2)決賽當天，參賽隊員必須在5小時決賽內完成全部產品含擺飾。超過時間者，立即停止比賽。另額外加30分鐘為清潔時間。
- (3)參賽選手需保持個人和比賽場地的整潔衛生及操作過程中的衛生規範，並列入衛生安全評分項目。
- (4)若發生浪費或損毀材料或任何物品時，最高可扣總分的30%。
- (5)比賽提供冷藏及冷凍設備，選手可於決賽前一天 13:00-16:00 放置材料於會場，大會不負保管責任，選手須於外包裝註明編號及姓名。
- (6)選手於比賽規定之時間攜帶決賽通知書及身份證件辦理報到。

2. 半成品申請

- (1)非主辦單位提供比賽之材料或半成品，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先填寫自備材料申請單，送主辦單位審核通過方可攜帶進場，如審核未通過，則另行通知。

十七、其他：

1. 所有製作產品之原材料均由選手自行準備，主辦單位提供 1,000之材料費，提供入選決賽之選手購買材料使用。
2. 作品之成品規格大小，請依作品規範及完成數量完成。

3. 決賽時比賽用之原材料需有完整個別包裝，並標示名稱，不得混合成一袋(盒)。
4. 本次競賽獎金需依法課稅，主辦單位可使用選手肖像權與著作權。
5. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒因素停止或延後比賽。
6. 若有爭議，評審會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。

2019全國水產創意烘焙競賽

※因『個人資料保護法』規定，煩請同時填寫「個人資料提供同意書」並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

編號： (由主辦單位填寫)

姓名				性別		出生日期				(相片黏貼處)		
						年 月 日						
身分證字號												
聯絡地址		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>										
電子信箱												
聯絡電話		()			手機							
就讀學校		校名					科系					
主辦方寄件地址		<input type="checkbox"/> 同聯絡地址										
各項審查與比賽紀錄												
審核結果		選手自我點檢		<input type="checkbox"/> 報名表 <input type="checkbox"/> 個人資料提供同意書 <input type="checkbox"/> 選手自我介紹及產品主題介紹 <input type="checkbox"/> 比賽配方表共三份 <input type="checkbox"/> 作品照片及介紹共一份 <input type="checkbox"/> 比賽同意書(含身分證、學生證影本)					主辦單位檢核		<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	

報名表填寫完後，連同已簽名之「個人資料提供同意書」mail至
chihyaohou@gmail.com，並請來電確認是否完成報名。

(07)3617141#3607 侯智耀助理教授研究室

個人資料提供同意書

您參加「2019全國水產創意烘焙競賽」所填寫之個人資料（包括：姓名、電子郵件、聯絡方式……等），將由國立高雄科技大學水產食品科學系（以下稱「水食系」）進行蒐集、處理及利用。水食系僅於處理本次活動相關參加、通知、手冊製作以及後續水食系舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

前開個人資料將由水食系永久保留，惟您得隨時通知水食系刪除該等個人資料。水食系將依個資法規定保護您的個人資料。若您不同意水食系日後對您發送水食系其他活動訊息或行銷資料，您得隨時取消。您依個資法第3條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至高雄市楠梓區海專路142號 水產食品科學系，水食系將於法定期間內處理您的請求。

我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束（請打勾）

國立高雄科技大學 水產食品科學系

立書人一： (請本人簽名或蓋章)

立書人二： (請本人簽名或蓋章)

中 華 民 國 年 月 日

2019全國水產創意烘焙競賽 比賽產品開發與行銷推廣 企劃書

作品名稱：XXXXXXXXXX

作品合照

參賽單位/學校：

參賽選手姓名：

主辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系

美國小麥協會

洽發麵粉企業股份有限公司

井富油脂企業股份有限公司

中華民國 年 月 日

2019全國水產創意烘焙競賽 比賽產品開發與行銷推廣計畫書

(以下格式設定：字體：標楷體；14號字)

一、選手自我介紹

1. 選手自我介紹：(最多200個字)

二、比賽主題名稱及介紹

1. 比賽主題名稱

2. 比賽主題介紹：請將取材、作品創意、特色及故事做介紹
(最多200個字)

三、產品介紹

1. 產品簡介與創意理念概述

(1) 鹹派

產品簡介：

創意理念：

(2) 蛋糕

產品簡介：

創意理念：

(3) 創意下午茶點心

產品簡介：

創意理念：

四、市場行銷計畫

1. 預計行銷區域

2. 行銷方式

3. 行銷期間

4. 預估銷售目標

五、其他附件（可選擇是否填寫）

鹹派產品配方表

產品名稱：_____

註1.水產原料、麵粉、全麥粉含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接喪失比賽資格，不予評分。

材料名稱	烘焙百分比 (%)	重量 (公克)	熱量 (大卡)	製作方法與條件
合計				

選手姓名：_____

鹹派產品照片

鹹派產品正面（整體外觀）

鹹派產品切面（內部切面組織）

蛋糕產品配方表

產品名稱：_____

註1.水產原料、麵粉、全麥粉含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接喪失比賽資格，不予評分。

材料名稱	烘焙百分比 (%)	重量 (公克)	熱量 (大卡)	製作方法與條件
合計				

選手姓名：_____

蛋糕產品照片

蛋糕產品正面（整體外觀）

蛋糕產品切面（內部切面組織）

創意下午茶點心產品配方表

產品名稱：_____

註1.水產原料、麵粉、全麥粉含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接喪失比賽資格，不予評分。

材料名稱	烘焙百分比 (%)	重量 (公克)	熱量 (大卡)	製作方法與條件
合計				

選手姓名：_____

創意烘焙類產品照片

創意下午茶點心產品正面（整體外觀）

創意下午茶點心產品切面（內部切面組織）

整體產品擺飾照片

整體擺飾產品正面-第一張

整體擺飾產品-第二張

2019全國水產創意烘焙競賽

比賽同意書

姓名：

- 一、參賽選手必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 二、參賽選手同意無條件，無限期的提供產品配方與造形供主辦單位使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳他們的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 三、得獎選手同意配合主辦單位辦理之推廣活動。
- 四、參賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系

學校系所/店家名稱：

簽署人：

學校(系)章/店家大章：

選手簽名：

日期：

身分證正反面影本(請浮貼)

學生證正反面影本(請浮貼)

(參賽選手一人填寫一張，請自行複印)

2019全國水產創意烘焙競賽

參賽學校之感謝狀

調查表

參賽作品名稱：_____

本年度辦理「2019全國水產創意烘焙競賽」之入圍隊伍，若因學校及教師的支持，得以順利參賽，故有規劃予學校及指導老師之感謝狀申請，敬請填寫以下資料以利製作，無論是否需要，皆請於108年7月3日(三)前回傳至聯絡信箱。

1. 需要感謝狀（請往下勾選第2、3及4項目並填寫完整內容）

不需要感謝狀

2. 學校感謝狀：

請填寫學校及科系完整名稱：

3. 指導老師感謝狀：

學校及科系完整名稱：

老師姓名：

老師職稱：

4. 聯絡地址（寄發感謝狀之地址）：

選手簽名：_____