

2018全國水產創意烘焙競賽-

「烘出食品 友善銀髮」競賽辦法

一、活動宗旨：

隨著生育率降低及醫療技術升高，台灣逐漸進入「高齡化」社會，相較於其他年齡層，年長者更需重視食的部分，除了注重營養均衡外還需降低食品韌性達到較佳的咀嚼性，本次活動欲透過水產品結合烘焙產品並以「小份量、一次性食用」為目的，發展出營養美味的早餐，開發重點除了滿足營養素需求，也要能兼具口感、功能與美觀，讓銀髮年長族群也能維持年輕時對食物的印象與美好。

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
井富油脂企業股份有限公司
洽發麵粉企業股份有限公司

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

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：即日起至民國 107年 04月 13日(五)截止

初審公布：依書面資料成績決選出入選決賽之八組隊伍，並於民國
107年 04月23日(一)本系網頁公告

決賽日期：民國107年 05 月 05 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. 鹹口味漢堡

- (1)製作數量12份。
- (2)水產品佔總重20%以上、洽發三代全麥粉佔總重15%以上。
- (3)完成之產品在150-200克內。
- (4)可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

2. 鹹口味烘焙類產品

- (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100-150克內。
- (4)可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

3. 創意烘焙類產品

- (1)製作數量12份。
- (2)完成之產品在100-150克內。
- (3)洽發牌麵粉佔總重30%以上。
- (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，並提供給有入選決賽的隊伍各1,000元材料費，需開立統一編號(發票之統一編號為：76003908)。

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。
2. 決賽現場提供雞蛋、高筋麵粉、中筋麵粉、低筋麵粉、全麥麵粉、鯛魚片、秋刀魚、魷魚、虱目魚柳、井富酥油、井富白油、優味歐風片狀調和油、優味奶香調和油(無水奶油)、井富美食耐炸油(植物油)，其餘原料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。(油品由井富油脂企業股份有限公司提供；麵粉由洽發麵粉企業股份有限公司提供)

十一、報名方式：

1. 初賽報名時間：即日起至民國107年04月13日(五)截止(以郵戳為憑)。
2. 報名方式：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-

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 侯智耀助理教授研究室 收

*請將電子資料以PDF檔及word檔寄至-

Email：chihyaohou@webmail.nkmu.edu.tw

3. 聯絡人：侯智耀助理教授 電話：(07)3617141#3607

Email：chihyaohou@webmail.nkmu.edu.tw

十二、初賽評審方式：

1. 初賽結果公布日期：民國 107 年 04 月 23 日 (一)。
2. 公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本所網頁公布。
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 並以可量化為目的
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：民國 107 年 05 月 05 日(星期六)
2. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集相關產業人員擔任評審，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，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	符合烘焙丙級之衛生規範
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 (抽籤工作臺)	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	水食系實習大樓
09:30~14:30	競技操作比賽時間	水食系實習大樓
14:30~15:00	評審品評時間、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 1 紙。
2. 銀牌：1名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 銅牌：1名，獎金 NT\$ 8,000 元暨獎狀 1 紙。

4. 佳作：2名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀1紙。

5. 入圍獎：3名，獎狀一紙。

***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、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30%。

(5)比賽提供冷藏及冷凍設備，選手可於決賽前一天16:00以前放置材料於會場，大會不負保管責任，選手須於外包裝註明編號及姓名。

(6)選手於比賽規定時間攜帶決賽通知書及身份證件辦理報到。

2. 半成品申請

非主辦單位提供比賽之材料，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。

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元之材料費，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原因停止或延後比賽。

6. 若有爭議，評審會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。

2018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		□□□□□□□□□□								
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										
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"/> 比賽配方表共五份 <input type="checkbox"/> 作品照片及介紹共七份 <input type="checkbox"/> 比賽同意書(含身分證、學生證影本)							<input type="checkbox"/> 主 <input type="checkbox"/> 辦 <input type="checkbox"/> 單 <input type="checkbox"/> 位 <input type="checkbox"/> 檢 <input type="checkbox"/> 核	

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@webmail.nkmu.edu.tw，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

2018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		□□□								
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										
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"/> 比賽配方表共五份 <input type="checkbox"/> 作品照片及介紹共七份 <input type="checkbox"/> 比賽同意書(含身分證、學生證影本)							<input type="checkbox"/> 主 <input type="checkbox"/> 辦 <input type="checkbox"/> 單 <input type="checkbox"/> 位 <input type="checkbox"/> 檢 <input type="checkbox"/> 核	

報名表填寫完後，連同已簽名之「個人資料提供同意書」mail至
chiyaohou@webmail.nkmu.edu.tw，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「2018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。水食系僅於處理相關參加、通知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。若您同意水食系對您發送水食系活動訊息或其他行銷資料，您得隨時取消訂閱。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

2018全國水產創意烘焙競賽 比賽產品商業化推廣 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

2018全國水產創意烘焙競賽 比賽產品商業化推廣計畫書

(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. 產品簡介及說明

(1) 鹹口味漢堡：

(2) 鹹口味烘焙類產品：

(3) 創意烘焙類產品：

2. 產品創意理念

(1) 鹹口味漢堡：

(2) 鹹口味烘焙類產品：

(3) 創意烘焙類產品：

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（可選擇是否填寫）

鹹口味漢堡產品配方表

選手姓名：		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，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

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

鹹口味漢堡產品照片

鹹口味漢堡產品正面（整體外觀）

鹹口味漢堡產品切面（內部切面組織）

鹹口味烘焙產品配方表

選手姓名：		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，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

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

鹹口味烘焙產品照片

鹹口味烘焙產品正面（整體外觀）

鹹口味烘焙產品切面（內部切面組織）

創意烘焙類產品配方表

選手姓名：		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，未符合題意者直接剔除比賽資格，不予評分。

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

創意烘焙類產品照片

創意烘焙類產品正面（整體外觀）

創意烘焙類產品切面（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

2018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 水產品科學系

學校系所：

簽署人：

學校(系)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)

2018全國水產創意烘焙競賽

參賽店家及學校之感謝狀

調查表

XXX 選手

本年度辦理「2018全國水產創意烘焙競賽」之入圍決賽之得獎選手，因選手店家或學校的支持，得以順利參賽，故將另頒發感謝狀予選手店家及學校（及指導老師），敬請填寫以下資料以利製作，無論是否需要者，皆請於107年4月30日前回傳。

1. 需要感謝狀（請往下勾選並填寫內容） 不需要感謝狀
2. 店家感謝狀：
請填寫店家完整名稱：
3. 學校感謝狀：
請填寫學校及科系完整名稱：
4. 指導老師感謝狀：
學校及科系完整名稱：
老師姓名：
老師職稱：
5. 聯絡地址（寄發感謝狀之地址）：

選手簽名：