社團法人中華民國禽肉行銷發展協會

2026 年臺灣土雞料理超能量

活力創新 × 永續應用

簡章報名表

報名期限至 115 年 11 月 15 日（星期日）止

指導單位：農業部

主辦單位：社團法人中華民國禽肉行銷發展協會

執行單位：國立嘉義大學動物科學系

目錄

壹、 計畫目的 2

貳、 辦理單位 2

參、 競賽內容 3

一、 參賽資格及報名方式 3

二、 參賽評選辦法說明 4

三、 廠商媒合活動 4

四、 競賽時程 5

五、 競賽方式 5

六、 獎勵辦法 9

七、 競賽流程及互動體驗活動 11

八、 產業化推廣活動 13

九、 智財權歸屬 13

十、 注意事項 13

十一、報名表 15

附件一 18

十二、附錄 19

附件二 (每位參賽選手填寫) 19

附件三 (每位參賽選手填寫) 20

附件四 (每位參賽選手填寫) 21

壹、 計畫目的

臺灣土雞具備優良肉質、多元品種資源及深厚飲食文化基礎，長期以來為我國家禽產業與飲食文化中極具代表性且具發展潛力之重要資產。然而，隨著消費型態快速轉變、進口禽肉競爭加劇，以及年輕世代飲食習慣與價值觀改變，傳統土雞產品在市場端逐漸面臨能見度不足、創新應用有限與世代連結弱化等挑戰，亟需透過系統性推廣機制，導入創新料理形式、加工應用思維與永續飲食理念，以提升整體產業競爭力與社會認同度。基於上述產業發展需求，自 2024 年起推動「臺灣土雞創意饗宴料理競賽」。第一屆活動成功以創意料理競賽為核心，建立產學參與之示範模式，吸引學校、產業及媒體關注，奠定活動品牌基礎；第二屆（2025 年，以「新味力・新生活」為主題）則進一步擴大活動規模，並首度整合產業展售、廠商品評與媒合及消費者參與等機制，有效促成「學生創意×產業應用×市場推廣」之實質連結，整體執行成果與效益均優於原訂目標，獲得產官學界高度肯定。延續前兩屆累積之執行經驗與正向回饋，第三屆活動將不再僅止於競賽形式的延續，而是全面升級定位為以「產業能量展示×永續飲食實踐×青年培育平台」為核心的推廣活動。透過競賽作為平台，串聯年輕世代廚藝人才、學校教育體系、產業端與政府單位，打造全新世代的臺灣土雞推廣模式，引領國產土雞由「傳統食材」邁向「創新應用與永續發展」的新階段。

貳、 辦理單位

指導單位：農業部

主辦單位：社團法人中華民國禽肉行銷發展協會

執行單位：國立嘉義大學動物科學系

參、 競賽內容

一、 參賽資格及報名方式

(一) 參賽資格：

1. **參賽對象**：凡臺灣地區對料理具熱忱之高中職、大專院校餐飲、食品、營養及畜產相關科系在學學生，或畢業 6 年內之相關科系校友，皆可組隊報名參賽。每隊至少須包含兩名相關科系成員。
2. **團隊人數與組成**：採團隊報名制，每隊 3-5 名成員。所有成員皆須符合基本資格（第 1 點）。
3. **隊長（代表人）**：每隊須推選 1 名隊長，負責與執行單位聯絡、文件繳交、經費及其他競賽相關事宜。
4. **報名文件**：在學學生需檢附學生證影本；畢業生需檢附畢業證書影本或其他可佐證資料。報名完成後，參賽團隊之成員不得增補或更換。
5. **文件要求**：所檢附之證明資料須清晰可辨，否則將影響報名資格。
6. **組隊限制**：參賽隊伍不得跨學制組隊。
7. **報名限制**：每位學生僅能報名參賽 1 隊。

(二) 報名方式：

1. 第一階段：

   初賽作品資料繳交，於**中華民國 115 年 11 月 15 日(星期日)**止。報名所需資料**全部電子檔(PDF)**於收件截止日期前以電子郵件方式傳送至執行單位，並於發送郵件後來電確認 。

2. 繳交資料：

   收件單位：國立嘉義大學動物科學系　陳祥良老師

   信件主題：**2026 年臺灣土雞料理超能量活力創新 × 永續應用-單位名稱**

   電子信箱：onthechickenmeat@gmail.com

   連絡電話：05-2717549; 0919525870

二、 參賽評選辦法說明

1. 參賽主題：必須以「**臺灣土雞**」(如紅羽土雞、黑羽土雞、皇金土雞、文昌雞、古早雞、鬥雞、珍珠雞及烏骨雞等臺灣土雞）為主要食材進行料理創作，每隊可呈現**至多 2 道作品**，惟須突顯臺灣土雞的風味特色與在地價值。
2. 初審階段：採書面審查，由本執行單位邀請產業專家及學者組成審查小組。
3. 決賽階段：由執行單位聘請產業專家及學者組成 **6 人**(含)以上，擔任評審委員，採現場製作作品及簡介方式，依評審標準進行評分。
4. 為確保競賽活動公平、公正、公開，委員進行評審，需簽訂保密協定，並依循說明，善盡保密責任。
5. 參賽器具：進入決賽之隊伍，於決賽現場需提供評審委員試吃評選，故若有需使用特殊覆熱設備、慣用之其它器具、展示盤具等器具時請自行準備，但需自行與執行單位確認是否符合該場地可以使用之電熱設備。

三、 廠商媒合活動

1. 專屬攤位展示與交流：本次特別設立「**選手與廠商媒合專區**」，並於特定時段開放(詳見簡章競賽流程表)，邀請協會廠商及與會人員參與品評與交流。決賽團隊獲專屬攤位，可直接介紹作品特色、研發理念及團隊優勢，並分享商品化方向，協助廠商掌握市場潛力，促進雙方合作，為後續開發與推廣奠定基礎。
2. 參賽作品品評與互動：為確保交流與體驗的完整性，決賽團隊除需準備小份量試吃品外，亦須明確派員駐點於專屬攤位，與廠商及與會者進行互動與評品。透過「作品品評＋面對面交流」，團隊能即時獲取業界建議，展現專業與潛力，進一步推動臺灣土雞創意料理邁向量產化與市場化，實現產學合作價值。
3. 試吃品規範：每隊需準備至少 90 份以上小份量試吃品，並依產品特性提供每份 20~40 公克範圍，以兼顧品評體驗與食材運用的合理性。

4. 材料補助費用：為協助決賽團隊參與媒合活動，主辦單位將於決賽階段提供**每隊新台幣 3000 元材料補助**，以支應食材及相關材料採購，確保作品準備與試吃展示順利進行。

四、 競賽時程

階段	時間	工作內容
報名日期	自公告日起至 115 年 11 月 15 日(星期日) 24 時為止	• 以實際收件為憑，請於期限繳交資料。 • 報名期間執行單位將同步審查報名隊伍提交之報名資料，如有缺漏需補件，經通知需於 **115 年 11 月 18 日(星期三) 18 時**為止完成補件。
公布入圍名單	115 年 11 月 25 日 (星期三)	• 協會活動網頁公布入圍名單並通知入圍參賽者。
決賽時間	115 年 12 月 05 日 (星期六)	
競賽地點	國立嘉義大學動物產品研發推廣中心 (600355 嘉義市鹿寮里學府路 300 號)	

五、 競賽方式

1. 競賽組別：本競賽採「同一主題、分學制評比」設計原則，透過一致的競賽精神與任務設定，搭配不同學制之評分重點，引導學生依其學習階段發揮最佳表現。競賽組別如下：高中職組與大專院校組（含研究所）。
2. 競賽任務(高中職組與大專院校組一致)，參賽隊伍須完成以下三項核心任務：
   a. 土雞料理產品製作：以臺灣土雞為主要原料。作品形式為具備保存性與加工特性的產品。
   b. 永續應用說明：說明全雞或多部位利用之設計理念。納入副產物、剩料或資源再利用之永續思維。
   c. 現場展示與口頭說明：進行作品實體展示。說明創意發想、技術應用重點與永續概念。

3. 評分方式與學制差異如下所述：

a. 同一主題、同一競賽舞台，維持活動整體一致性。

b. 依不同學制設定不同評分權重，兼顧學習導向與產業導向。

4. 初賽方式：

a. 參賽團隊以規定時間內繳交電子檔案書面審查資料乙份(**含報名表、團隊成員資料、附錄之附件二、附件三、附件四**)，以及作品資料報告格式及內容如**附件一**。

b. 收件後經審查如缺資料者，將以電子郵件或電話通知缺漏進行補件，請於**115 年 11 月 18 日(星期三) 18 時前**完成補件，若逾期未補齊，即視為自行棄權。

c. 參賽團隊須提供實際產品開發作品照片及相關資料，經執行單位組成之評審委員會書面審查，優秀者可獲選進入決賽。

d. 書面初審評分標準如下：

項次	評分項目	比重	細項說明
1	**符合競賽主題**	30%	1. 作品符合活動主題，展現特色並具應用潛力。 2. 主原料說明須正確、明確，以**臺灣土雞**為主要食材，突顯風味特色與在地價值。
2	**開發動機與創意構想**	30%	1. 作品具創新元素，呈現差異化與市場吸引力。 2. 開發動機具市場導向，呼應現代飲食潮流或消費需求。 3. 創意理念符合活動精神。
3	**產品可量產性與永續應用**	30%	1. 產品特性說明包含合理製造流程（**流程圖及成品照片**）。 2. 包裝、保藏性與安全性說明完整。 3. 提供模擬或設計之產品標示範例。 4. 成本分析及產品特色與競爭優勢說明清楚。 **5. 永續概念如副產物或剩料再利用、低浪費設計需呈現。**
4	**書面報告完整度**	10%	1. 撰寫清楚、條理分明，易於評審理解與判斷。 2. 文字表達專業且具邏輯性，資料呈現整齊且易於閱讀。

5. 決賽方式：由評審團根據評分標準，將分數加總依成績高低，每組選出 3 名優勝者及 3 名創意潛力獎/永續應用獎之臺灣土雞創意料理產品。

項目	方式
競賽者 介紹產品	參賽隊伍需在規定的時間內介紹其產品的設計理念、簡要的製作過程和產品獨特之處。 • 評審委員將進行問答和評論-8 分鐘 (含提問)
競賽 (試吃評分)	依據參賽者報名時所列出之產品，以供評審進行現場評選。 • 每道料理分 2 盤 (評審評品、展示完成品)。 • 評審試吃：試吃料理份量以 **6 人**份為原則。請參賽隊伍依產品特性，提供**每份 20~40 公克**之試吃份量。份量設計應兼顧評審品評需求與食材運用之合理性。 • 展示完成品：參賽隊伍需準備料理完成品，並以合宜的方式展示，供評審觀摩與參考。展示形式由隊伍自行設計。
注意事項	1.參賽選手於比賽當日須攜帶有效身分證件以供查驗。 2.所有食材及調味料皆須由參賽者自行準備。 3.現場僅提供比賽時產品簡易覆熱設備，如設備不足，參賽者需自行攜帶；現場僅提供 110V 插座。 4.廠商媒合階段，參賽選手需自備簡易覆熱設備；現場僅提供 110V 插座。 5.參賽者須自行準備足夠份量的菜品以供比賽展示及試吃。 6.當日將進行現場試吃評分，並於同日公布得獎名單及頒獎。 7.參賽者需自行準備足夠人力，在現場完成評審試吃及產品介紹相關工作。 8.主辦單位僅提供評審試吃所需餐具。 9.參賽者可攜帶半成品進場，用於主菜之搭配或輔助料理。 10.參賽者或團隊所使用之原物料須符合衛生福利部食品安全及衛生管理法相關規定；主辦單位有權取消不符規定者之參賽資格。 11.參賽選手不得穿著有明顯顯示所屬單位或學校標誌的服裝。 12.參賽人員請勿在比賽期間協助他組操作，如經發現雙方皆取消資格。 13.在評審評比階段，各組須留一人在比賽會場整理環境。

a. 競賽場所提供之設備器具(各組)

品名	數量	品名	數量	品名	數量
切菜板	1 個	不鏽鋼盤	2 個	電子秤	1 台
快速爐	一台	乳膠手套	10 雙	菜刀	1 把
烤箱	分組使用	鍋子	1 個	料理剪刀	1 把
抹布	3 條	餐巾紙	1 包	冰箱	分組使用

b. 決賽評分標準：評審委員按參賽團隊進行產品評分，分為 100 分，其評分項目具體如下說明：

高中職組（學習導向）：著重「學習成果展現 × 創意表現 × 食材理解」

評分項目	比重	說明
風味及口感	30%	符合產品口味風格，調味適當、口味純正，主料與香氣表現清楚，口感能呈現土雞應有之嫩、軟、脆、酥或滑等特性，並展現對土雞食材特性的理解與應用。
產品外觀	25%	評估整體感觀表現，包括色澤、形狀、擺盤與完成度，材料搭配具創意且呈現完整、美觀。
開發動機與新穎性	25%	評估作品構想是否具創意與學習成果展現，包含材料搭配創新、料理構想新穎性，並能初步融入永續概念（如多部位使用、減少浪費）。
可量產性評估	20%	評估作品是否具基本量產與推廣可行性，重點在概念合理性與實務理解，不以高度商業成熟為必要條件。

大專院校組（產業導向）：著重「技術成熟 × 永續深度 × 商品化可行性」

評分項目	比重	說明
風味及口感	25%	風味表現需具市場接受度與穩定性，口味設定明確、調味成熟，能符合商品化或餐飲通路需求。
產品外觀	20%	評估產品整體視覺、規格一致性與市場呈現效果，包含包裝或擺盤之商品化潛力。
開發動機與新穎性	30%	評估創新程度與技術成熟度，包括加工技術、功能改進、永續應用深度（如全雞利用、副產物再利用、低浪費設計），以及是否具差異化競爭力。
可量產性評估	25%	重點評估產品是否具備實際量產與商業推廣可行性，包括製程穩定度、成本合理性、標準化與通路適應性。

六、 獎勵辦法

1. 當天公佈並進行頒發優勝獎狀。
2. 決賽獲獎隊伍需依指定規格繳交說明**獲獎作品之完整報告檔案乙份及參賽心得**，其格式及內容如**附件一**，並授權主辦單位審視後可進行後續推廣使用。
3. 繳交檔案期限為 **115 年 12 月 11 日(星期五) 17:00 止**，獎金將於完成上述要求後匯款，**若超過交件期限，將取消獎金**。
4. 匯款資訊：須與本競賽主要聯絡人相同之匯款帳戶者資訊。
5. 主辦單位將依「所得稅法」第 14 條第 1 項第 8 類、第 88 條及依「各類所得扣繳率標準」第 2 條第 7 款規定「競技、競賽機會中獎獎金或給與，按給付全額扣取百分之十」，並辦理扣繳稅款報繳及扣(免)繳憑單申報。得獎者獎金為新臺幣 2 萬元(含)以下，照原獎金發放；得獎獎金超過新臺幣 2 萬元，須先扣 10%之稅金。(如為非中華民國境內居住之個人，或在中華民國境內無固定營業場所之營利事業者，另依規定辦理。)
6. 獎金將於決賽結束，檢附完整領款所須之相關資料並簽署領據後，以匯款方式撥付。
7. 若未配合本簡章獎勵辦法規定者，則視為放棄獲獎資格。團隊報名之參賽隊伍，將以選手組長 (主要聯絡人) 進行後續納入所得辦理；獎金請自行分配，如有爭議，主辦單位亦不涉入爭議並保持中立。

8. 獎項與獎金規劃

學制別	獎項名稱	名額	獎金（元）	小計（元）	說明
高中職組	金獎	1 名	25,000	25,000	學習成果與創意整體表現最佳
	銀獎	1 名	15,000	15,000	
	銅獎	1 名	10,000	10,000	
	創意潛力獎	3 名	5,000	15,000	鼓勵創意構想與未來發展性
高中職組小計		**6 名**		**65,000**	

學制別	獎項名稱	名額	獎金（元）	小計（元）	說明
大專院校組	金獎	1 名	25,000	25,000	兼具技術成熟度與產業潛力
	銀獎	1 名	15,000	15,000	
	銅獎	1 名	10,000	10,000	
	永續應用獎	3 名	5,000	15,000	全雞利用、低浪費、低碳應用
大專院校組小計		**6 名**		**65,000**	
總計		**12 名**		**130,000**	

七、競賽流程及互動體驗活動

2026 年臺灣土雞料理超能量活力創新-決賽時間 115 年 12 月 05 日 (星期六)		
時間	**流程**	**執行內容**
09：00-10：00	參賽選手報到及展示區佈置	• 簽到作業 • 食材放置大會安排區域 • 請參賽隊伍依序完成作品放置展示區 (L90*W90 cm/每組)
10：00-10：20	開幕	• 長官來賓致詞
10：20-10：30	媒體聯訪	媒體聯訪活動
10：30-10：40	賽事說明	宣達賽事相關事宜(抽籤作業)
10：40	選手進場	第一梯次-選手進場
10：50-11：40	【高中職組】比賽開始	• 於限定時間 **(50 分鐘)** 內完成菜品 • 並送至評審區展示桌擺設 • 需留一人於比賽區做最後清潔
11：50-12：40	【高中職組】評審評比	評審試吃、評分
12:50	選手進場	第二梯次-選手進場
13：00-13：50	【大專院校組】比賽開始	• 於限定時間 **(50 分鐘)** 內完成菜品 • 並送至評審區展示桌擺設 • (L180*W90 cm/每組) • 需留一人於比賽區做最後清潔
14：00-14：50	【大專院校組】評審評比	評審試吃、評分
15：00-16:30	**選手與廠商媒合活動**	• 介紹作品特色、研發理念及團隊優勢，並分享商品化方向 • 覆熱參賽作品以供廠商品評+交流
16：30-17：00	頒 獎	公布得獎名單與頒獎
17：00-17：50	推廣活動	中華民國禽肉行銷發展協會

2026 臺灣土雞推廣互動體驗活動流程表 115 年 12 月 05 日 (星期六)		
時間	**活動項目**	**執行內容說明**
10:00–10:30	互動體驗區整備	• 完成體驗區佈置與材料準備 • 工作人員流程確認與安全說明
10:30–12:00	**廚藝角色 DIY 體驗（上午場）**	• 簡易土雞料理 DIY 體驗-醉雞捲、手打土雞丸
12:00–13:00	中場整理／民眾自由休息	• 體驗區整理與補給 • 避免與午餐及競賽節奏干擾
13:00–14:30	**廚藝角色 DIY 體驗（下午場）**	• 簡易土雞料理 DIY 體驗-醉雞捲、手打土雞丸

另有:土雞小知識集章活動

- 以闖關／集章方式進行
- 內容包含土雞營養特色、品種認識、永續應用概念
- 完成集章可兌換限量小禮物（50–80 份，每人限兌換一次）

八、產業化推廣活動

(一) 主辦單位可就得獎作品安排由各得獎團隊說明開發理念及品嚐活動，邀請媒體記者、贊助單位、食品業界、餐飲業者及流通業者參與。

(二) 後續主辦單位可協助媒介，但不涉入得獎人與企業界人士洽技轉或商品化合作事宜。

九、智財權歸屬

(一) 得獎作品之著作財產權由得獎者（或得獎團隊）所有。得獎者（或得獎團隊）保證作品為其原創，且不侵犯任何第三方之智慧財產權，並未違反任何著作權法規定或合同義務。若主辦單位因此遭受損失，得獎者應承擔全額之訴訟或賠償責任。

(二) 入圍作品之智慧財產權歸屬參賽者（或團隊）所有。參賽者同意，主辦單位及其團體會員對入圍作品的技術移轉、商業化或智慧財產權相關事宜享有優先協議權。

(三) 參賽者同意無償授權主辦單位，於各地區永久性使用得獎及入圍作品的創意內容，使用範圍包括但不限於產業發展、行銷推廣、教育訓練、展覽展示等用途。主辦單位可根據實際需求決定推廣方式及範圍，無需另行支付參賽者（或團隊）費用。

(四) 如因本合約所涉之智慧財產權、技術移轉或作品使用事宜發生任何爭議，應提交主辦單位所在地之法院為第一審管轄法院。

十、注意事項

(一) 參賽者應尊重評審委員的專業評價，不得對評審結果提出異議。

(二) 參賽者必須全程參加製作與展出，不得遲到或早退，違者或逾時則取消其參賽資格。

(三) 參賽作品不得在同一年度參加其他公開競賽活動(校內活動除外)。如經查實參賽作品有重複投稿情況，參賽者必須退還所有獎金及獎狀給主辦單位。

(四) 經檢舉報名不實者或參賽作品涉及侵犯智慧財產權，將被取消參賽及得獎資格，並收回所有獎項；且前揭所有法律責任由參賽者自行承擔。

(五) 參賽所使用之原料或食品添加物，皆需符合衛生福利部食品安全衛生管理法相關規定，主辦單位有權逕予取消未符規定者之參賽資格。

(六) 主辦單位擁有權利隨時修正、暫停、延長或終止活動，並在天災、疫情或其他不可抗力情況下調整細節，對活動內容、獎項及爭議有最終解釋及決定權。

(七) 本活動簡章辦理要點未盡之處，由審查委員會決定。

十一、報名表

「 2026 年臺灣土雞料理超能量」報名表

主要聯絡人基本資料(組長)	姓　名			性　別			參加組別(學制別)	
	生　日	年　月		學生證字號(身分證字號)				
	電　話							
隊員姓名	姓　名		姓　名		姓　名		姓　名	
	性　別		性　別		性　別		性　別	
	學生證字號(身分證字號)		學生證字號(身分證字號)		學生證字號(身分證字號)		學生證字號(身分證字號)	
	生　日		生　日		生　日		生　日	
作品名稱								
學校系所	(1)							(主要聯絡人)
	(2)							
	(3)							
	(4)							
	(5)							
E-Mail(主要聯絡人)								
通訊地址(主要聯絡人)	□□□-□□							
匯款帳號存簿影本(主要聯絡人)								

<table>
<tr><td colspan="2">本人已閱讀並同意本活動辦法中有關智財權歸屬權益及備註欄之說明。

所有參賽者簽名＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿＿</td></tr>
<tr><td>備　　註</td><td>1. 本團體參加「2026 年臺灣土雞料理超能量活力創新」活動，本團隊已確實了解活動說明及公告之規定，並同意遵守各項規定。報名後不得更換隊員，參賽隊伍資格無法更改。
2. 報名投稿作品恕不退件，參賽隊伍應自行備份。
3. 參賽者應尊重評審委員的專業評價，不得對評審結果提出異議。
4. 參賽作品不得在同一年度參加其他公開競賽活動（校內活動除外）。如經查實參賽作品有重複投稿情況，參賽者必須退還所有獎金及獎狀給主辦單位。
5. 經檢舉報名不實者或參賽作品涉及侵犯智慧財產權，將被取消參賽及得獎資格，並收回所有獎項；且前揭所有法律責任由參賽者自行承擔。</td></tr>
</table>

團 隊 成 員 資 料 (學生證及身分證正反面影本)

(不足請自行複印本頁)

參賽者一（主要聯絡人） 證明文件正面	證明文件反面
參賽者二 證明文件正面	證明文件反面
參賽者三 證明文件正面	證明文件反面
參賽者四 證明文件正面	證明文件反面

附件一

2026 年臺灣土雞料理超能量活力創新競賽作品資料報告(書審)格式

報告書(書審)格式說明如下：

一、報告封面與格式請參照如下所示：計畫書內文以 20 頁為限。

二、每份計畫書請自行保存副本，資料繳交後不得要求抽換。

三、撰寫格式：

(一)紙張大小：以 A4 為主

(二)邊界：上下左右皆 2.5 cm

(三)字型：中文-標楷體

(四)英文及數字-Times New Roman

(五)字體大小：報告標題 14 級(粗體)，章節標題 12 級(粗體)

(六)內文 12 級 (標準)

(七)行距：單行間距

四、計畫書內容需包含：

(一)封面及目錄

(二)開發動機與新穎性

(三)使用主原料說明 **(★臺灣土雞品種說明)**

(四)製造流程(包含詳細的標準作業流程及成品照片)

(五)可量產性評估

(六)包裝、保藏性與安全性

(七)產品標示 (模擬或設計之產品標示範例)

(八)產品特色與應用潛力(含永續應用性)

(九)成本分析

(十)參賽心得（決賽）

十二、附錄

附件二 **(每位參賽選手填寫)**

個人資料提供同意書

您好：

為了保障您的權益，請務必詳細的閱讀本同意書之各項內容。

1. 2026 年臺灣土雞料理超能量(以下簡稱本賽會) 取得您的個人資料，目的在於辦理「2026 年臺灣土雞料理超能量活力創新」之蒐集、處理及使用您的個人資料是受到個人資料保護法及相關法令之規範。
2. 本次蒐集與使用您的個人資料，包含姓名、國民身分證統一編號(居留證號）、地址、出生年月日、性別、照片、行動電話、E-MAIL、最高學歷、現(曾)任職機構、職稱及個人重要經歷等。
3. 您同意本賽會因競賽所需，以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行聯絡；並同意本賽會於您錄取後繼續處理及使用您的個人資料。
4. 您可自由選擇是否提供本賽會您的個人資料，但若您所提供之個人資料，經檢舉或本校發現不足以確認您的身分真實性或其他個人資料冒用、盜用、資料不實等情形，本賽會有權停止您的報名資格、錄取資格等相關權利，並且由您負擔相關法律責任，若有不便之處敬請見諒。
5. 本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關法規之規定辦理。
6. 您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本賽會蒐集、處理及使用您的個人資料之效果。

請擇一勾選：

□我已詳閱本同意書，瞭解並同意受同意書之拘束

□我不同意本同意書之內容

立同意書人：_____(請本人簽章)

中　　華　　民　　國　　年　　月　　日

附件三 **(每位參賽選手填寫)**

原創切結書

立書人:_____

立書人等為參加 **社團法人中華民國禽肉行銷發展協會**
(下稱「主辦單位」)所主辦「2026 年臺灣土雞料理超能量活力創新」

一、茲切結所提之參賽創新作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。

二、日後若經查明立書人等之參賽作品確係部份或全部抄襲他人，立書人等之參賽資格，所獲頒之獎金資格應立即取消，並立即將所領取之獎金及獎狀歸還主辦單位。

三、若因立書人等抄襲他人創意而致主辦單位須向第三人賠償或導致其他損失，立書人等應負賠償主辦單位之責。

四、立書人等保證擁有或有權使用其所創作之「參賽作品」之智慧財產權並保證所創作之「參賽作品」不侵害任何人之智慧財產權。

此致
社團法人中華民國禽肉行銷發展協會

立書人簽章 :_____(請本人簽章)

中　　華　　民　　國　　年　　月　　日

附件四 **(每位參賽選手填寫)**

著作權及肖像權使用授權書

立書人:_____

茲就本人參與主辦單位所舉辦之競賽活動文字與作品資料，本人同意以下事項：
本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在主辦單位網站及相關刊物使用。主辦單位就該著作全部享有完整之著作及肖像使用權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致
社團法人中華民國禽肉行銷發展協會

立書人

姓 名：_____(請本人簽章)

法定代理人：_____(請本人簽章)

*填寫說明：本活動對象若為十八歲以下，須得法定代理人之同意。

中　　華　　民　　國　　年　　月　　日