

課

電子公文

檔 號：STA0599
保存年限：3

嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學 函

地址：71710 台南市仁德區二仁路一段60號
承辦人：吳昆崙
電話：06-2660172分機
傳真：06-3661599
電子信箱
：kunlun@mail.chna.edu.tw

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國103年6月9日
發文字號：嘉餐字第1030004843號
速別：速件
密等及解密條件或保密期限：
附件：如說明。(103D007153_103D2000372-01.PDF, 共1個電子檔案)

主旨：檢送本校辦理「2014「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽」相關表件(如附件)，歡迎並敬請 貴校鼓勵學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、檢附旨揭簡章、報名表、同意書、初賽作品報告表，或請參閱網址<http://www.dhrm.chna.edu.tw/>下載相關競賽表件。
- 二、旨揭競賽初賽收件截止日期為103年9月19日(星期五)，決賽日期為103年10月10日(星期五)。

正本：全國各公私立大專校院、全國各公私立高級中學、全國各公私立高級職業學校
副本：本校餐旅管理系

103/06/09
14:29:42

第五層 決行

學務處 秘書 侯東成

56.13

擬：陳閱後公告周知，文存。

學務處 課外活動組 許宏斌

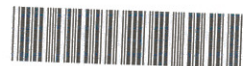
06170870

校長 饒洸甫

教授兼 學務處 課外活動組 吳明烈

代為 決行

103年6月9日暨收文總字第1030007345號



學生事務處

裝

訂

線

11

羅子公六

學士



2014「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽辦法



一、活動名稱：「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽

二、主辦單位：洽發企業股份有限公司、美國小麥協會及美國穀物協會

協辦單位：嘉南藥理大學民生學院

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

三、贊助廠商：洽發企業股份有限公司(贊助饅頭麵粉、三代全麥粉)、

四、宗旨：

發展全穀物食物在改善國民膳食營養狀況中具有重要作用，有必要加強宣傳，提供全穀物食物在合理膳食中一定的位置。為此全穀類食品相關保健食材與其應用在中式麵食之探討為重要之課題。其全穀類素材保健產品之宣導刻不容緩，為此本競賽活動其增進業界及相關從業者與相關科系老師，能對於全穀類食品保健食材之認識與實務操作，其以提升全麥粉及大麥粉對中式麵食產品的應用率。

近年來國人非常注重養生保健之道，尤其注意吃的健康。美國食品藥物管理局(簡稱FDA)已於2006年5月正式核准大麥健康認證的營養宣稱，確認大麥含有豐富的 β -葡聚糖(Beta-glucan)可溶性纖維，可降低心臟血管疾病的風險。讓大家注意到大麥的功能。大麥是健康與養生的，但是很少有人會直接吃大麥，將製作成美味可口的食品，大麥不但可以做成及時沖泡的大麥片，還可與米一起煮成大麥飯，另外又能製成大麥麵條、大麥饅頭、蛋糕、麵包與餅乾等食品，吸引消費者認識大麥、購買大麥、攝食大麥，提升國人的健康。多吃大麥的好處：一、有助於降低膽固醇，減少心臟病的罹患率；二、可維持標準的血糖，降低糖尿病的產生；三、幫助控制理想的血壓，減少罹患中風的危險；四、易產生飽腹感，有助於體重的控制；五、含有豐富的可溶性膳食纖維，促進腸道的蠕動；六、含有大量的抗氧化劑，可強化人體免疫系統；七、脂肪含量只有燕麥的一半；八、提供100%全穀營養；九、是九種維生素和礦物質的天然食物來源。並期望經由此競賽可提升業界與學校對於全麥粉及大麥粉應用於中式相關麵食產品之重視。

五、競賽對象：大專組、高中職組(每隊兩名隊員)。

請於比賽當天報到時填寫指導老師姓名及職稱

六、競賽內容：全麥發酵饅頭、創意發酵花捲、大麥發酵饅頭

七、競賽辦法：

(一)大會提供器具、設備及材料(麵粉指定：洽發企業股份有限公司)

比賽所需的材料(品牌與規格)、器具、設備將於初賽後另行通知。

(二)產品評分

項目	評分比率
全麥發酵饅頭	25%
創意發酵花捲	30%
大麥發酵饅頭	25%
衛生與工作態度	10%
配方與擺飾	10%

(三)完成產品分二部份：

(1)一半產品擺設在指定餐盤展示台評分

(需有產品名稱、烘焙百分比、展示台不可自備擺具)。

(2)另一半產品(分款式)依大會指定時間內提出給評審品嚐評分。

(四)、比賽時間地點

(1)初賽：2014年9月19日(星期五)依作品圖片評選，郵戳收件截止日為憑，9月25日公告電話通知。

(2)決賽

日期：2014年10月10日(星期五)

時間：大專組、高中(職)組(比賽為3小時，報到時間會另行通知)

地點：嘉南藥理大學 餐旅管理系 (R棟餐飲大樓三樓烘焙教室)

(四)、獎勵

(1).各組冠軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金壹萬元。

(2).各組亞軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金陸仟元。

(3).各組季軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金參仟元。

(4).各組佳作二名：獎狀、獎牌、獎金壹仟元。



(5). 各組優勝：獎狀。

(五)、注意事項

- (1). 每隊 2 名需指定一名為隊長，每隊入選決賽需有一名隨隊教練。
- (2). 由主辦單位提供比賽之材料，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供比賽之材料，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。
- (3). 由主辦單位提供比賽之設備與工具，為限定使用，參賽隊伍不可以自備，非主辦單位提供比賽之工具可以自備，需事先送主辦單位審核通過方可攜帶進場。
- (4). 選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供主辦單位做為宣傳、教學用。

(六)、報名與聯絡方式

地 址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號

(郵寄請備註：嘉南藥理大學 餐旅管理系 收)

電 話：06-2660172 陳佳婷小姐 FAX:06-3661599

E-mail：Kunlun@mail.chna.edu.tw

八、比賽產品規格：

(一) 全麥發酵饅頭 (可添加天然食材；如可可、咖啡…等)請自行攜帶

1. 無餡圓形饅頭一款：生麵糰重 120 公克×10 個

(第三代全麥粉用量含 30%以上)

- A. 產品需細緻
- B. 外形挺立、大小一致

(二) 創意發酵花捲(可自行使用天然食材調味與調色)

1. 無餡創意發酵花捲一款：生麵糰重 120 公克×10 個

(第三代全麥粉用量含 30%以上，可延用上麵糰或另攪拌白麵糰搭配創作)。

- A. 需二種顏色以上麵糰(使用天然色素)
- B. 自由創意

(三) 大麥發酵饅頭 (可添加可可、咖啡…等天然食材)請自行攜帶。

1. 無餡圓形饅頭一款：生麵糰重 120 公克×10 個

(大麥粉用量含 30%以上，可另加堅果、蜜餞…等天然食材)。

- A. 產品需細緻
- B. 外形挺立、大小一致

備註：可自行攜帶老麵。

2014「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽 報名表



姓名		性別	<input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/> 男	(相片黏貼處)
		出生日期	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		
學校單位	校名	年 級	年	
		科 系		
推薦單位				
服務單位 (學校)全名				(蓋推薦單位章)
負責人				
地 址	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
電 話	()			
學生證(大專、高中職組) 正面黏貼處		學生證(大專、高中職組) 反面黏貼處		
各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)				
審核 結果	報名資格	初 審	備註	
	年資	年 月 日		
	學生證影本	(1)主辦單位		
	照片	(2)評審委員		
	其他資料			



(每位隊員填寫一份)

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號
 (請備註：嘉南藥理大學 餐旅管理系 收)
 電話：06-2660172 (聯絡人：陳佳婷小姐)
 傳真：06-3661599

6/11

2014「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽 賽程表

第一梯（大專組）

序號	時間	流程	教室
1	08：15~08：30	完成報到手續	R棟餐飲大樓3樓
2	08：30~08：45	選手場地佈置	R301
3	08：45~11：45	第一梯比賽	R301
4	11：45~12：00	評分	R302

第二梯（高中、職組）

序號	時間	流程	教室
1	12：30~12：45	完成報到手續	R棟餐飲大樓3樓
2	12：45~13：00	選手場地佈置	R301
3	13：00~16：00	第二梯比賽	R301
4	16：00~16：15	評分	R302

2/11

2014「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽 初賽作品報告表



隊員姓名：_____、_____ 產品名稱：_____

大專組 高中、職組

產品合拍圖片黏貼處 4x6(一張)

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(本表若不敷使用，可自行影印或延伸)

2014「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽

同意書

立書人(隊員)：_____、_____。

競賽組別：大專組 高中、職組

- 一、參賽選手等為參加嘉南藥理大學(下稱主辦單位)所主辦之「中式發酵饅頭與花捲製作競賽」，茲切結所提創意理念與作品乃係立書人等原創並未抄襲他人。
- 二、參賽選手必須遵守競賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 三、參賽選手同意無條件，無限期授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在官方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權。
- 四、競賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

主辦單位

嘉南藥理大學

學校名稱：_____

代表人簽(章)：_____

學校簽(章)：_____

立書人簽(章)：_____

日期： 103 年 月 日

9/11

嘉南藥理大學

交通路線圖



1. 搭乘飛機:由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵:高鐵台南站(沙崙)下車,搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車:由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車,步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運:請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽高雄客運台南站。
電話:06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路:
 - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘,即本校正門。
 - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘,即本校正門。
 - (3) 中山高(國道1號):由仁德系統交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
 - (4) 南二高(國道3號):由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。

10/11

校區配置圖

Campus Map



※本校園禁止車輛進入，來賓車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至競賽場地。

