

檔 號：678050
保存年限：5

中國科技大學 函

地址：台北市文山區興隆路三段
56號／新竹縣湖口鄉中山路三段
530號

聯絡人：張金印

電子信箱

：c.goldseal@gmail.com

聯絡電話：(03)6991111#1318 /

0935-982-311

傳真電話：(03)6991111#1282

受文者：國立暨南國際大學

發文日期：中華民國104年9月10日

發文字號：中科大觀管字第1040008347號

速別：最速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：中國科技大學新竹校區 2015全國創意「養生餅乾」烘焙競賽辦法（50周年校慶
創意養生餅乾烘焙競賽辦法.DOC，共1個電子檔案）主旨：檢送本校觀光與休閒事業管理系辦理「中國科技大學新竹
校區 2015全國創意『養生餅乾』烘焙競賽」活動公告，敬
請惠予公告並鼓勵貴校師生踴躍報名參賽。

說明：

- 一、本競賽訂於民國104年11月15日(星期日)舉行。
- 二、舉辦地點：本校新竹校區健心館202專業烘焙教室。
- 三、相關競賽說明及比賽訊息，請參閱網址

：http://www.cute.edu.tw/

四、本活動重要時程如下：

- (一)參賽報名稿截止日期：104年10月16日（星期五）。
- (二)審查結果通知日期：104年10月30日（星期五）。
- (三)決賽暨頒獎典禮日期：104年11月15日（星期日）

正本：全國高中、高職暨大專校院

副本：本校觀光與休閒事業管理系

104/09/10
15:04:22

第 層決行

校長 谷家恆

擬

擬：陳閱後公告周知，文存。

學務處 侯東成
104.9.14學務處 許宏斌
104.9.14學務處 許宏斌
104.9.14教授 吳明烈
104.9.14代為
決行



中國科技大學新竹校區

2015 全國創意「養生餅乾」烘焙競賽辦法

一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 50 周年，特舉辦「全國創意『養生餅乾』烘焙競賽」；希望藉由本競賽活動，邀請高中職與大專院校暨社會人士組隊參賽，提升學生選手研發學習參與及競爭精神，以達創意專業發展之目標。

二、主辦單位：中國科技大學 管理學院 觀光與休閒事業管理系
德麥食品股份有限公司

三、協辦單位：觀光與休閒健康活動管理中心

四、承辦單位：PCG 達人烘焙社/創新活動企劃社。

五、參加對象：各大專院校及公私立高中與高職學校學生及社會人士；分大專社會組與高中職組。

六、活動日期：

報名日期：即日起至 10 月 16 日(五)截止

初審公布：104 年 10 月 30 日(五)本系網頁公告

決賽日期：104 年 11 月 15 日(日)

七、比賽地點：中國科技大學新竹校區

303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號 健心館 202 烘焙專業教室

八、參賽方式：每隊 2 人，依報名簡章規定辦理。

九、比賽產品：

初賽(書審)產品：創意「養生餅乾」。

決賽產品：如上。

十、產品規格

組別	比賽產品規格
產 品 說 明	創意『養生餅乾』：下列每款餅乾需現場製作各 30 個。 1. 冰箱類小餅乾。每個成品重量約 15-25 公克，形式為四方型，尺寸不拘。 2. 手工類小餅乾。每個成品重量約 15-25 公克，形式為圓型，尺寸不拘。 3. 創意造型小餅乾。每個成品重量約 15-25 公克，形式不拘。

注意事項：

- 決賽產品須作展台布置，擺飾在 90 x 60 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。
- 決賽作品所使用基本原物料，現場提供細砂糖、鹽、高筋麵粉、低筋麵粉、糖粉、全蛋、泡打粉、小蘇打粉等烘焙材料。另德麥食品股份有限公司提供「德紐奶油、全麥麥香粉、海藻糖、馬卡龍專用糖粉、杏仁膏 50%等材料」，其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
- 主辦單位場地為國家乙丙級烘焙術科考場，提供乙丙級術科檢定所需之器具供選手使用。〔註〕有特殊器具需求或疑問者，請電洽聯絡人。

十一、報名方式：

- 初賽報名時間：即日起至 10 月 16 日(五)截止)(以郵戳為憑)。
- 報名方式：請填寫報名表一份及詳細內容說明表一份，每份說明表 4X6 照片 1 張(可用電子檔)，請將書面資料郵寄至 303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號，中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系收。報名表及活動相關事宜可於中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系網頁下載查詢 <http://ccnt1.cute.edu.tw/dt1m/index.html>。
- 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311
Email : c.goldseal@gmail.com

十二、初賽評審方式：

- 初賽結果公布日期：104 年 10 月 30(五)。
- 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作業，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10	符合主題
主題說明	50	產品製作理念與配方表
照片整體外觀	40	符合比賽規格說明
合計	100	

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出 15 隊進入決賽。

十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：103 年 11 月 15 日(日)

2. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集 3 位業界糕點專家擔任評審，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
主題外觀與展台布置	35	造型外觀、產品擺設與現場布置
造型創意	25	設計之原創性與創意
試吃口感	25	餅乾質感與風味
操作技巧/衛生	15	操作方法及技巧與衛生
合計	100	

十四、比賽流程暨頒獎典禮：

上午場：高中職組		
時 間	活 動	備 註
08：30～09：00	選手報到並抽籤(工作崗位)	● 專業教室外
09：00～11：45	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：45～12：15	評審時間	● 評審
下午場：大專組		

時 間	活 動	備 註
13：00～13：30	選手報到並抽籤(工作崗位)	● 專業教室外
13：30～16：15	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
16：15～16：30	評審時間	● 評審
16：45～17：00	頒獎典禮(高中職組、大專組)	● 國際會議廳(健心館)

十五、決賽獎項：

高中職組：

1. 一等獎：一名，獎金 NT\$ 15,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 二等獎：二名，獎金 NT\$ 7,500 元暨獎狀 1 紙。
3. 三等獎：三名，獎金 NT\$ 4,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 3 名、佳作 4 名；獎狀 1 紙。

大專暨社會組：

1. 一等獎：一名，獎金 NT\$ 20,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 二等獎：二名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 三等獎：三名，獎金 NT\$ 6,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 3 名、佳作 4 名；獎狀 1 紙。

**競賽獎金由德麥食品公司贊助。

十六、評分表：

◆ 請詳附件三、四

十七、其他：

1. 參賽作品成品規格大小，請依作品規範及完成數量。
2. 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。
3. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。

中國科技大學

2015 全國創意「養生餅乾」烘焙競賽 報名表

學 校			
科 系 / 年 級			
姓 名			
出生年月日	民國 年 月 日	身分證編號	
戶籍地址 (同身分證)			
聯 絡 電 話	家/	手機/	
e - m a i l			
指 導 老 師	手機/		
作 品 主 題			
參賽者 身分證影本正面 浮貼處		參賽者 身分證影本反面 浮貼處	
學生證影本 正面		學生證影本 反面	

報名日期：____年____月____日

參賽者簽名：

2015 全國創意「養生餅乾」-產品創意設計說明與照片

創意產品名稱：_____

設計理念說明

照片（三款產品）

2015 全國創意「養生餅乾」烘焙競賽【配方表】

選手姓名：_____

產品名稱：_____ 製作數量：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件
照片：			

請自行影印，每項產品填寫一份。

2015 全國創意「養生餅乾」烘焙競賽-細項評分表

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	主題外觀 與展台布 置 35%	造型創意 25%	試吃口感 25%	操作技巧 與衛生 15%。	總分	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
	評審長簽名							

*滿分以 100 分計。



9/10

2015 全國創意「養生餅乾」烘焙競賽-評分彙總表

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	評審一	評審二	評審三	總分	名次	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
	評審長簽名							

