

檔 號：STA0502  
保存年限：5

## 明道學校財團法人明道大學 函

地址：彰化縣埤頭鄉文化路369號

聯絡人：吳湘榆

電話：04-8876660 分機：7811

受文者：國立暨南國際大學

第二層決行

發文日期：中華民國105年4月1日

發文字號：明道餐旅字第1055500036號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如說明三(野創盃競賽辦法.doc、海報.pdf)

主旨：本校餐旅管理學系訂於105年8月27日辦理「2016『野創盃』台灣小麥麵粉全國大專院校與高中職組麵包創藝烘焙競賽」，請查照並惠允公告。

說明：

一、本競賽相關日程如下：

1. 報名日期：105年4月15日至5月15日止。
2. 書面審查：105年4月15日至6月15日止。
3. 初審結果公佈：105年7月1日。
4. 決賽實作日期：105年8月27日。

二、本競賽相關網址：<http://www.mdu.edu.tw/~dhm>，連絡人

：楊永祥先生(分機7812)

三、隨函檢附本活動海報(電子檔)及競賽辦法，敬請公告。

正本：公私立大專校院

副本：聯華實業股份有限公司、喜願行

2016-04-14  
16:47:53 章

擬：陳閱後公告周知，文存。

學務處楊婷婷 18  
課外活動組組員

學務處秘書侯東成  
105.4.19

學務處楊婷婷 18  
課外活動組組員

教授養吳明列  
學生事務 105.4.19

代為  
大行

# 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

## 全國大專院校與高中職組創藝烘焙競賽辦法

### 一、活動宗旨：

「喜願小麥契作農友團」於 2007 年開啟民間自主契作台灣小麥的先河，更於 2011 年 10 月與、聯華實業股份有限公司、全教總（全國教師工會總聯合會）合作在全國各中小學推動「麥田見學」為台灣雜糧的食農教育立下新頁。即至 2013 深化年「咱糧學堂」，加大「親農」、「尊農」、「愛農」的力度，2015 年在全國已發展 180 多所學校參加，累計五年來影響學校師生達數萬人計，在台灣糧食教育中注入一股堅實的動能。

2016 年「喜願小麥契作農友團」為促使「咱糧學堂」的理念，在全台高中職與大專院校的技職體系萌芽，「喜願小麥契作農友團」與聯華實業(股)公司連袂邀請中華穀物食品加工技術研究所、全國教師工會總聯合會協力辦理「台灣小麥麵粉創意應用競賽計畫」，透過年輕新世代創新創意的翻轉思維，讓台灣小麥的運用更加多元繽紛與活力！

### ● 關於「野創盃」—找尋野生創客

「野創盃」或可化約解讀為「野生創客」，而「野」字則是一種心靈狀態，代表著「不受束縛」、「接近原初」、「簡單粗放」、「自由活潑」的精神。而「創」字則取自「創客」(Makers，另有譯自造者)；「創客運動」(Maker Movement) 是近幾年在趨勢潮流中最被熱烈討論的一詞，也被視為開啟未來創新的重要關鍵，並逐漸從工業滲透到藝術、文化、教育等各個領域。

「Maker」的魅力除了從過往的「自己動手做」(DIY)，更演化到今日的「與他人一起共創」(DIWO)，且不同於由工廠大量製造的標準模組，而是以社群集體的創意創新力，企圖翻轉僵化的規制。

而在教育現場也從過去單向純粹「想像」的學習模式，欠缺「實作」的學習課程，到今日以創意創新成為競爭主流，完全翻轉了傳統觀念。2012 年趨勢大師安德森(Chris Anderson) 在《自造者時代》(Makers) 一書中更直言：「自造者將掀起第三次工業革命，改變世界。」

主辦單位期以「野創」的精神為主軸，找尋年輕充滿活力的「野生創客」，創發本土小麥在「烘焙類」、「麵食類」應用中的嶄新一頁！

● 這是一場「四度空間」(力度、速度、溫度、軟度) 中，感性與理性的創藝交流  
「野創盃」有別於坊間各種烘焙競賽，報名參賽者均會獲得「喜願小麥契作農友團」免費提供一以「友善環境」(不使用除草劑、化學農藥、化肥、不毒鳥) 種植的台灣小麥，由聯華麵粉所碾製的喜願白海豚麵粉與喜願全麥麵粉、新高山台灣小麥麵粉

(100%無配粉)，且須以純粹手做的力度完成基本麵糰，參賽者必須重新學會如何施力？學習時間等待？如何感覺麵糰的溫度？如何理解麵糰應力鬆弛後的柔軟？從而以專業知能為底蘊，以「野生創客」的精神，創發出 100%台灣小麥粉的獨特風韻。

我們會持續以「友善環境」與「野生創客」的理念，推動台灣在地食農教育，更期待透過在技職教育師生們的共同參與，讓台灣在地農糧能有更多展現的機會與空間。

二、主辦單位：喜願小麥契作農友團、聯華實業股份有限公司

三、協辦單位：全國教師工會總聯合會、中華穀物食品加工技術研究所

四、贊助單位：財團法人育秀教育基金會

五、承辦單位：明道學校財團法人 明道大學餐旅管理學系

六、參加對象：各大專院校及公私立高中職在校學生，分大專組與高中職組。

七、競賽日期：

報名日期：105 年 4 月 15 日(五) 起至 5 月 15 日 (日) 截止 (以郵戳為憑)

繳件日期：105 年 5 月 15 日(日) 起至 6 月 15 日 (三) 截止 (以郵戳為憑)

初審公布：105 年 7 月 1 日(五) 透過主辦與承辦單位網站公布入選名單

決賽日期：105 年 8 月 27 日(六) 高中職組 8 組，大專院校 7 組

八、比賽地點：明道大學 餐旅管理學系(志強大樓二樓 烘焙教室)

九、參賽人數：每隊(組)2 人/不含指導老師，每校以推薦 3 組為限，依報名規定辦理。

十、競賽方式：

(一)、採初賽與決賽兩階段競賽方式，初賽採書面作品遴選高中(職)組 8 組、大專院校組 7 組，優勝者晉級決賽以現場製作方式進行。

(二)、競賽辦法：

1、第一階段初賽辦法：

(1). 報名程序

參賽者 2 人為一組，以校為報名單位，每校以推薦 3 組為限。報名表(附件一)於 105 年 4 月 15 日起至 5 月 15 日截止收件 (以郵戳為憑)，請寄至：

52345 彰化縣埤頭鄉文化路 369 號

明道大學 餐旅管理學系

楊永祥 先生收

電話: 0919-835739

Email: yyc710@mdu.edu.tw

\*.報名完成後即由喜願行提供麵粉統一寄出到各學校由指導老師收。

(2). 初賽繳件

初賽採書面作品遴選，作品相片與配方表(附件二)、原創切結書(附件三)、著作權及肖像權使用授權書(附件四)於 105 年 5 月 16 日起至 6 月 15 日截止收件 (以郵戳為憑)，收件地址與收件人與報名程序相同。參賽隊伍繳件後，指導老師與參賽選手皆核發參賽及指導證明。初賽成績於 105 年 7 月 1 日(五) 透過主辦與承辦單位網站公布入選名單。

A. 初賽評分標準，作品需以台灣小麥為素材，以台式軟歐麵包和台式甜麵包為



主，結合其它食品素材，創作理念符合野創概念，商品須具有商業價值，以利未來推廣之需。

- B. 作品照片內容須含台式麵包 2 種(軟歐麵包：大軟歐 150 克/4 個、小軟歐 40 克/12 個；甜麵包：甜味 50 克/12 個、鹹味 50 克/12 個)。
- C. 作品相片需四個角度照片 4 張(電子檔每張 4M 以上)，除黏貼外，請附上電子檔光碟，以利裁判審查。
- D. 評分標準已公告為主，結果以裁判宣布為標準，參賽者皆須服從裁判之判決。

## 2、第二階段決賽辦法

- (1)、晉級決賽之隊伍，喜願行將會再寄送一份麵粉提供練習。
- (2)、決賽參賽隊伍請於 105 年 8 月 27 日(六)，攜帶決賽通知單依指定時間內進行報到手續。
- (3)、決賽入圍者補助每組參賽者 2,000 元出席費。
- (4)、參賽者需於 6 小時內現場製作完成：台式麵包 2 種(軟歐麵包：大軟歐 150 克/4 個、小軟歐 40 克/12 個；甜麵包：甜味 50 克/12 個、鹹味 50 克/12 個)。
- (5)、麵包造型不拘，限制規格範圍以內都可。成品取各二個供評審試吃之，展示四種不同麵包可自行運用自備器皿，並展示佈置於大會提供展示平台評分，決賽當天製作主題需與競賽主題相同，逾時不予計分。
- (6)、由主辦單位提供每組參賽者所指定之麵粉原料統一由喜願行及聯華食品提供。
- (7)、除丙檢所規定之器具外特殊器具、模型及材料，皆請參賽者自行準備，主辦單位不另外提供。
- (8)、晉級決賽之作品需與初賽相同，唯允許有 20%-30%之異動。
- (9)、評審團將由專家、業界評審 3 位共同組成。
- (10)、由評審團依成品及評分標準，評選出高中(職)組前 3 名及優勝 5 名、大專組前 3 名及優勝 4 名，評審並於賽後針對成品進行評選講解。

## 十一、參賽說明

- (一)、作品中原料應完全使用台灣小麥麵粉(喜願白海豚麵粉與喜願全麥粉、新高山麵粉各 2.4 公斤)，並且強調以純手工揉製麵糰而成後進入發酵。
- (二)、初賽作品必須繳交原料之配方及製作流程、成品相片。
- (三)、決賽作品所使用基本原物料，現場提供喜願全麥粉、喜願白海豚中筋麵粉、新高山麵粉。其餘材料：如酵母、細砂糖、鹽、糖粉、全蛋或調理用之餡料等烘焙材料，皆由選手自行準備。參加決賽組別，當天每組選手可領補助費兩千元整。

注意事項：主辦單位場地為國家丙級烘焙術科考場，提供丙級術科檢定所需之器具供選手使用。有特殊器具及模型需求者請自行準備，可於入選決賽後與主辦單位確認提出申請並且由當天評審檢查無誤。

## 十三、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。
- 2. 書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出高中(職)組 8 組、大專院校組 7 組進入決賽。

| 評分項目   | 百分比 | 評分內容        |
|--------|-----|-------------|
| 基本要求   | 10  | 符合主題        |
| 主題說明   | 30  | 作品設計理念與配方表  |
| 創意創新   | 50  | 操作、造型、配方    |
| 報名資料呈現 | 10  | 完整而滿足初賽裁判準度 |
| 合計     | 100 |             |

#### 十四、決賽評審方式：

1. 決賽日期：104 年 8 月 27 日(星期六) 決賽當天現場提供桌面 60 公分\*80 公分大小之桌面，所有佈置由選手自行準備，大會提供四個白色美耐皿方盤(40 公分\*30 公分)。
2. 評審方式：
  - (1)由主辦單位邀集 3 位業界專家擔任評審，進行評分。
  - (2)評分標準：

| 評分項目            | 百分比 | 評分內容                 |
|-----------------|-----|----------------------|
| 佈置主題、作品創意與主題性   | 10  | 產品擺設與現場布置            |
| 成品重量、配方設計       | 30  | 符合設計之原創性與理念          |
| 品評口感、風味         | 30  | 質感與風味                |
| 團隊合作            | 10  | 成員相互支援協同度            |
| 作品說明(3-5 分鐘)    | 10  | 各隊派代表向裁判說明設計理念與作品特色。 |
| 操作技巧/衛生安全及食材利用率 | 10  | 操作方法及技巧與衛生           |
| 合計              | 100 |                      |

#### 十五、比賽流程暨頒獎典禮：

| 高中職組(1~8 組) 大專組(9~15 組)    |                                   |                        |
|----------------------------|-----------------------------------|------------------------|
| 時 間                        | 活 動                               | 備 註                    |
| 07：50～08：10<br>08：10～08：30 | 選手報到並抽籤(工作崗位)<br>賽程說明、材料器具確認及賽前準備 | 二鮮居實習餐廳(1 樓)<br>● 烘焙教室 |
| 08：30～14：30                | 競技操作比賽時間                          | ● 烘焙教室                 |
| 14：30～16：00                | 作品說明<br>評審時間                      | ● 評審室                  |
| 16：00～17：00                | 頒獎典禮(高中職組、大專組)                    | 二鮮居實習餐廳(1 樓)           |

5/14

## 十六、決賽獎項：

### 高中職組：

1. 野創金牌：一名，獎金 NT\$ 15,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 野創銀牌：一名，獎金 NT\$ 8,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 野創銅牌：一名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：五名，獎狀壹紙、獎牌壹面、紀念禮品一份。

### 大專組：

1. 野創金牌：一名，獎金 NT\$ 20,000 元獎狀壹紙、獎牌壹面。
2. 野創銀牌：一名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
3. 野創銅牌：一名，獎金 NT\$ 6,000 元暨獎狀壹紙、獎牌壹面。
4. 優勝：四名，獎狀壹紙、獎牌壹面、紀念禮品一份。

## 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。

## 注意事項：

- 一、參賽對象必須以校為推薦單位報名參賽，每校限報 3 組，參賽者須為全職在校學生。
- 二、產品需為原創性設計，無仿冒或侵害他人智慧財產權。
- 三、比賽過程須全程穿著標準廚師服裝、帽子與圍裙。
- 四、選手請於規定時間內報到，於競賽開始後 20 分未到選手，視同放棄。
- 五、選手報到請攜帶決賽通知單及學生證，以便核對身分。
- 六、本人聲明報名表內所填資料全屬真實，如有虛假，願將得獎時獲頒競賽獎金、獎牌及獎狀繳回外，亦願負其他法律相關連帶責任。
- 七、獎金二萬元台幣以上，須依所得稅法預扣 10%。
- 八、裁判對作品有提出評論及依競賽現場狀況得以有權修改競賽規章之裁決權。
- 九、當日比賽選手若有任何疑問，該場評審委員有絕對裁決權。
- 十、評審的審核權、決定權，不接受其他的評議。
- 十一、以不公開參賽者姓名之方式進行評分，評審依評分標準加總後計算成績。
- 十二、主辦單位概不負責保管參賽者所攜帶之器具與個人之財物。
- 十三、主辦單位保有比賽中錄影及拍照之相關權利，拍攝照片及影片歸屬大會所有。
- 十四、各組在競賽結束後 30 分鐘清潔，將場地恢復，經工作人員檢查後始可離場。



附件一：報名表(以校為單位填寫 1 張，每校至多可推薦 3 組參賽)

| 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽 |         |       |            |      |
|------------------------|---------|-------|------------|------|
| 推薦學校<br>全名             |         |       | 推薦學校<br>用印 | (印信) |
| 推薦系所<br>全名             |         |       |            |      |
| 推薦領隊及職稱                | 聯絡電話及手機 |       | 通訊地址及電子信箱  |      |
|                        |         |       |            |      |
|                        |         |       |            |      |
| 推薦序號                   | 姓名      | 科系(所) | 聯絡電話       | 電子信箱 |
| 參賽者 1                  |         |       |            |      |
| 參賽者 1                  |         |       |            |      |
| 指導老師                   |         |       |            |      |
| 參賽者 2                  |         |       |            |      |
| 參賽者 2                  |         |       |            |      |
| 指導老師                   |         |       |            |      |
| 參賽者 3                  |         |       |            |      |
| 參賽者 3                  |         |       |            |      |
| 指導老師                   |         |       |            |      |

7/14

附件一(以校為單位填寫 1 張)

| 身份       | 粘貼證件影本正面     | 粘貼影本背面       |
|----------|--------------|--------------|
| 領隊       | 身份證影本正面粘貼處   | 身份證影本背面粘貼處   |
| 參賽者<br>1 | 學生證影本正面粘貼處 1 | 學生證影本正面粘貼處 2 |
| 參賽者<br>2 | 學生證影本正面粘貼處 1 | 學生證影本正面粘貼處 2 |
| 參賽者<br>3 | 學生證影本正面粘貼處 1 | 學生證影本正面粘貼處 2 |



## 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

◎參賽者必須完成書面。

|                            |                            |       |                                                       |
|----------------------------|----------------------------|-------|-------------------------------------------------------|
| 學校                         |                            | 系科年級  |                                                       |
| 姓名                         |                            | 性別    | <input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女 |
| 生日                         | 年 月 日                      | 身份證字號 |                                                       |
| 聯絡電話                       |                            | 電子信箱  |                                                       |
| 作品相片：<br>軟歐(大.小)<br>作品名稱：  | 作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。 |       |                                                       |
| 作品相片：<br>甜麵包(甜.鹹)<br>作品名稱： | 作品相片請以沖洗照片方式黏貼，以免照片畫質影響分數。 |       |                                                       |



9/14

# 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

## 【台式軟歐麵包配方表】

姓 名 \_\_\_\_\_ 作品名稱 \_\_\_\_\_

|      |        |      |
|------|--------|------|
| 創意由來 |        |      |
| 材料名稱 | 重量 (g) | 製作方法 |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |
|      |        |      |

# 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

## 【台式甜麵包配方表】

姓 名 \_\_\_\_\_ 作品名稱 \_\_\_\_\_

|      |          |      |
|------|----------|------|
| 創意由來 |          |      |
| 材料名稱 | 重量 ( g ) | 製作方法 |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |
|      |          |      |



11/14

## 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽

### 原創切結書

立書人：\_\_\_\_\_

立書人等為參加喜願小麥契作農友團、聯華實業股份有限公司(下稱「主辦單位」)所主辦  
之 2016 台灣小麥麵粉「明道野創盃」麵包烘焙競賽

- 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銷。並立即將所領取之獎金歸還主辦單位。
- 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。
- 五、若因立書人等之參賽創新作品侵害他人之智慧財產權而導致第三人得以對主辦單位求  
償或主辦單位之權益因而受損，立書人等願負一切賠償責任。

此致 喜願小麥契作農友團、聯華實業股份有限公司

立書人簽章：\_\_\_\_\_

中華民國                      年                      月                      日

12/14



## 2016 台灣小麥麵粉「野創盃」麵包烘焙競賽 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。

本人瞭解並同意上述授權。

此致 喜願小麥契作農友團、聯華實業股份有限公司

立書人

姓名：\_\_\_\_\_

法定代理人：\_\_\_\_\_

中華民國\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_

◎ 填寫說明：本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。





# FREE MAKERS

Do it with Taiwan Flour

## 野創盃

——尋找野生創客——

野創 (Free Makers) 意為「野生創客」，是一種不受束縛、大膽想像、勇敢嘗試、活潑奔放的創作精神。今日的教育現場除了學習實作課程外，更重要的是必須發揮想像力、突破傳統、結合技術，創造更多台灣烘焙的無限可能。

「野創盃」參賽團隊須以純粹手作的力度完成基本麵糰，揉合想像與實作的勇氣，掌握力度與時間等待，感覺麵糰的溫度與理解麵糰應力鬆弛後的柔軟度，以「野生創客」的精神，創發出100%台灣小麥粉的獨特風味，讓台灣在地農糧能有更多元展現的機會與空間。

力度、速度、溫度、軟度——  
一場「四度空間」、感性與  
理性的創藝交流。

### 2016「野創盃」台灣小麥麵粉 全國大專院校與高中職組麵包創藝烘焙競賽

報名期間：2016.4.15—5.15

書面審查期間：2016.5.15—6.15

初審結果公佈：2016.7.1 (高中職錄取8組、大專院校錄取7組)

決賽實作日期：2016.8.27 (六) (評選後頒獎)

決賽獎項：

高中職組

- 野創盃金獎／獎金15,000元暨獎狀、獎牌
- 野創盃銀獎／獎金 8,000元暨獎狀、獎牌
- 野創盃銅獎／獎金 5,000元暨獎狀、獎牌
- 優勝佳作若干名／獎狀、獎牌、紀念品

大專院校組

- 野創盃金獎／獎金20,000元暨獎狀、獎牌
- 野創盃銀獎／獎金10,000元暨獎狀、獎牌
- 野創盃銅獎／獎金 6,000元暨獎狀、獎牌
- 優勝佳作若干名／獎狀、獎牌、紀念品

免費提供  
參賽者使用  
台灣小麥麵粉

詳細競賽辦法與報名表，可至以下各單位網站或  
FB粉絲團【台灣小麥「野創盃」創藝應用】下載。



手機掃描QR碼，  
即可進入FB粉絲團

主辦 聯華實業股份有限公司

協辦 財團法人中華穀類食品加工技術研究所  
全國教師工會聯合會

贊助 財團法人  
台灣教育基金會

執行 明道大學營建管理學系