檔　　號:
保存年限:

中國科技大學 函

地址：(臺北校區)臺北市文山區興隆路三段56號／(新竹校區)新竹縣湖口鄉中山路三段530號
聯絡人：觀光與休閒事業管理系(張金印老師)
電子信箱：dtlm@cute.edu.tw
聯絡電話：(03)6991111#1281
傳真電話：(03)6991111#1282

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國112年9月14日
發文字號：中科大觀管字第1120008735號
速別：最速件
密等及解密條件或保密期限：
附件：2023-全國創意烘焙競賽-「永續元素」競賽辦法 (1121200916_1_烘焙競賽永續元素競賽辦法.pdf)

主旨：檢送本校辦理「2023-全國創意烘焙競賽-「永續元素」競賽辦法」簡章(含報名表及相關表件)，敬邀大專校院與高中職學生踴躍報名參加，時程如說明，請查照。

說明：

一、旨揭競賽相關時程如下：

(一)初賽繳件：即日起至112年10月27日(週五)，以收件截止日為憑。

(二)入圍公布：112年11月3日(週五)，公布於本校觀光與休閒事業管理系網頁 http://cmgr.cute.edu.tw/dtlm/，並以e-mail通知。

二、決賽：112年11月19日(週日)，請詳閱簡章，亦可至該系網頁下載相關表件。

正本：各公私立大專校院、全國高級中等學校
副本：本校觀管系 電子公文交換章 2023/09/14 17:22:21

國立嘉義大學
1120013178　112/09/15

校長 陳振遠

裝

訂

線

中國科技大學新竹校區
2023-全國創意烘焙競賽-「永續元素」競賽辦法

1、 **活動宗旨：**為慶祝中國科技大學創校 58 周年，特舉辦 2023-全國創意烘焙競賽 -「永續元素」；希望藉由本競賽活動，多利用在地食材以減少碳足跡，鏈結 ESG 永續減碳觀念，邀請高中職與大專院校組隊參賽，提升學生選手研發學習及競爭精神，以達專業烘焙創意發展之目標。

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

如實製粉有限公司

三、**承辦單位：**觀管系 PCG 達人烘焙社

四、**參加對象：各大專院校及公私立高中與高職學校學生；**

分大專組與高中職組。

五、**競賽項目：**

1. **靜態展示組：國王派**
2. **動態現場製作組：米蛋糕地瓜捲**

六、**競賽期程：**

報名日期（國王派）：即日起至 112 年 10 月 27 日（五）截止
報名日期（米蛋糕）：即日起至 112 年 10 月 6 日（階段一）/10 月 31 日（階段二）截止
初審公布：112 年 11 月 3 日(五)本系網頁公告

決賽日期：112 年 11 月 19 日(星期日)

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 1 人，依報名簡章規定辦理。

九、產品規格

組別	1. 靜態展示組：國王派
產品規格說明	1.需提供兩組內容相同的 8 吋作品：形狀不限 ，成品範圍約 18-22 公分。 **一組展示作品/一組試吃作品 2.必須使用千層派皮來製作，作品表面需有刻劃紋路，圖形可自由發想。 3.需自備一個皇冠擺飾，國王派內無需放置瓷偶。 4.內餡以台灣瓜果餡為主，可搭配其他配料(果醬/堅果/果乾類……) 5.作品需呈現在直徑 20 公分以上，金色蛋糕圓紙盤上，圓形紙盤請自備。

組別	2. 動態現場製作組：米蛋糕地瓜捲
產品規格說明	1. 一盤戚風蛋糕麵糊重量為 1800±100 公克，烤好後，對切成 2 份，加入地瓜內餡捲成 2 條蛋糕捲，再各切成 2 條共 4 條。 2. 產品配方需使用米穀粉替代麵粉，米穀粉由(如實製粉有限公司)提供。 3. 產品內餡建議以台農 57 號黃金地瓜為主，可添加任何寶島水果，比例不拘。 4. 展台布置，擺設創意戚風蛋糕捲 3 條，其中一條需切成片狀(每片寬約 3 公分左右)，需有產品介紹說明。 5. 評審試吃產品一條，請切成約寬 3 公分片狀。 6. 內餡可以事先製作好帶進會場，蛋糕體需現場製作烘烤。

注意事項:

a. 決賽產品須作展台布置，並自行設計作品主題介紹立牌或背板。展示桌”**國王派**”為 60 x 60 公分，”**米蛋糕地瓜捲**”為 90x60 公分(主辦單位提供)。

b. 決賽作品所使用基本原物料，現場提供米穀粉、細砂糖、糖粉、全蛋、鈕扣巧克力、動物鮮奶油、…等烘焙材料。其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。

c. 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、報名方式：1. 國王派

1. 初賽報名時間：即日起至 112 年 10 月 27 日(五)截止)。
2. 報名方式：報名參賽者於即日起以**電子郵件寄送報名資料**，包含報名表(附件一)、產品主題創意設計說明與照片(附件二)、配方表(附件三)共 3 項，進入初賽。(檔案可於本校觀管系網頁下載)
3. 報名文件以數位檔案(pdf)傳至指定信箱：c.goldseal@cute.edu.tw，主旨載明”2023 年全國創意烘焙競賽-「永續元素」/選手學校/選手姓名”。

十一、報名方式：2. 米蛋糕地瓜捲

1. 初賽第一階段報名時間：即日起至 112 年 10 月 6 日(五)截止。
2. 報名方式：報名參賽者於即日起以**電子郵件寄送報名資料**，包含報名表(附件一)，進入第一階段。主辦單位將寄發練習用**米穀粉**給選手練習試作。
3. 初賽第二階段報名時間：至 112 年 10 月 31 日(二)截止。
4. 報名方式：報名參賽者於即日起以**電子郵件寄送報名資料**，包含練習完成之

產品主題創意設計說明與照片(附件二)、配方表(附件三)共 2 項。(檔案可於本校觀管系網頁下載)

5. 報名文件以數位檔案(pdf)傳至指定信箱：c.goldseal@cute.edu.tw，主旨載明”2023 年全國創意烘焙競賽-「永續元素」/選手學校/選手姓名”。

十二、活動資訊：

1. 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/dtlm/index.html。
2. 聯絡人：張金印老師　電話: (03)6991111#1318、0935-982-311

   Email：c.goldseal@cute.edu.tw

   *完成報名選手請加入 Line 社群：

2023中國科技大學烘焙競賽

邀請用戶加入社群聊天！

十三、初賽評審方式：

1.初賽結果公布日期：112 年 11 月 3 日 (五)。

2.公布方式：以 line 選手群組通知入圍隊伍及進入決賽隊伍並在本校觀管系網頁公布。

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	30	符合主題設計
主題說明	30	產品製作理念與配方表
照片整體外觀 *照片 2 張(含側面與剖面)	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，各組各選出 6 隊進入決賽。

十四、決賽評審方式：

1. 決賽日期：112 年 11 月 19 日(星期日)

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
主題外觀造型創意與展台布置	25	主題造型創意、產品設計之原創性與創意、擺設與現場布置
產品質感與試吃	60	產品質感與風味
操作技巧/衛生	15	操作方法及技巧與衛生
合計	100	

十五、決賽流程暨頒獎典禮：

***高中職組/大專組同時同場域進行比賽**

競賽項目 1. 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲		
時 間	活 動 流 程	備 註
08：30 ~ 09：00	選手報到並作展台布置	● 專業教室外
09：00 ~ 11：00	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：00 ~ 11：45	評審時間	● 評審
13：00 ~ 13：30	頒獎典禮	● 國際會議廳(健心館)

競賽項目 2. 靜態展示組：國王派		
時 間	活 動 流 程	備 註
09：00 ~ 09：30	選手報到並展示作品	● 專業教室外
10：00 ~10：45	評審時間	● 評審
13：00~ 13：30	頒獎典禮	● 國際會議廳(健心館)

十六、決賽獎項：

1. 金牌：90-100 分。
2. 銀牌：85-95 分。
3. 銅牌：80-85 分。
4. 佳作：所有入圍未進決賽者。

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。

附件一

中國科技大學

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」 報名表

<table>
<tr><td>學校</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>科系/年級</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>姓名</td><td></td><td colspan="2">參賽項目：\\</td></tr>
<tr><td>出生年月日</td><td>民國　　年　　月　　日</td><td>身分證編號</td><td></td></tr>
<tr><td>地址</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>聯絡電話</td><td colspan="3">家/　　手機/</td></tr>
<tr><td>e-mail</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>指導老師</td><td colspan="3">手機/</td></tr>
<tr><td>作品主題</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td colspan="2">參賽者
身分證影本正面
浮貼處</td><td colspan="2">參賽者
身分證影本反面
浮貼處</td></tr>
<tr><td colspan="2">學生證影本 正面</td><td colspan="2">學生證影本 反面</td></tr>
</table>

報名日期：___年___月___日　　參賽者簽名：

附件二

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」

-產品主題創意設計說明與照片

☐ 靜態展示組：國王派/ / ☐ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

創意產品名稱：

設計理念說明
照片
*照片 2 張(含側面與剖面)

附件三

1. 2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」【配方表】

選手姓名：1._____

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。

附件四

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」-細項評分表

☐ 靜態展示組：國王派/ / ☐ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

崗位	決賽者姓名	作品名稱	主題創意與展台布置 25%	產品質感與風味 60%	操作技巧與衛生 15%。	總分	備註
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
	評審長簽名						

*滿分以 100 分計。

附件五

2023-全國創意烘焙競賽--「永續元素」-評分彙總表

☐ 靜態展示組：國王派/ / ☐ 動態現場製作組：米粉蛋糕地瓜捲

-

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								
	評審長簽名							

檔　　號：112/0399/1
保存年限：3

學生事務處課外活動指導組　簡簽

承辦人：郭佳惠
電話：2717066
電子信箱：cottale1029@mail.ncyu.edu.tw

擬辦：
一、本文係中國科技大學辦理「2023-全國創意烘焙競賽-「永續元素」競賽辦法」簡章1案。
二、副知食品科學系及民雄學務組，並上網公告。
三、文陳閱後存查。

會辦單位：
決行層級：第二層決行

——批核軌跡及意見——

1.學生事務處 課外活動指導組 專案輔導員 郭佳惠 112/09/15 11:25:39(承辦)：

2.學生事務處 課外活動指導組 組長 陳宣汶 112/09/15 12:21:11(核示)：

3.學生事務處　秘書 陳中元 [學務長 唐榮昌(乙)] 112/09/15 14:14:14(決行)：

如擬(代為決行)

裝
訂
線

國立嘉義大學 112/09/15
1120013178