

中國科技大學新竹校區

2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」競賽辦法

一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學創校 56 周年，特舉辦 2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」；希望藉由本競賽活動，邀請高中職與大專院校組隊參賽，提升學生選手研發學習參與及競爭精神，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
南僑油脂事業股份有限公司

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

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

六、活動日期：

報名日期：即日起至 110 年 11 月 15 日（一）截止

初審公布：110 年 11 月 17 日（三）本系網頁公告

決賽日期：110 年 11 月 21 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 1 人，依報名簡章規定辦理。

九、比賽產品：

初賽（書審）產品：「創意綠豆椪」-主題自訂

決賽產品：如上

十、產品規格：

組別	比賽產品規格
產品說明	創意綠豆椪： (一)需現場製作創意綠豆椪 20 個，每個重量（烤後淨重）100 公克-120 公克。造型不拘，內餡與外皮自行配比。 (二)內餡可事先準備。 (三)展台布置，擺設創意綠豆椪 10 顆，需有產品介紹說明。 (四)評審試吃 10 顆。

注意事項：

- 1.決賽產品須作展台布置，擺飾在 90x60 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。
- 2.決賽作品所使用基本原物料，現場提供高筋麵粉、低筋麵粉、細砂糖、糖粉、全蛋、烘焙用綠豆餡、食用色素、印臺…等烘焙材料，南僑油脂事業（股）公司提供烘焙用油脂，其餘餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
- 3.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：

- (一)初賽報名時間：即日起至 110 年 11 月 15 日（一）截止（以郵戳為憑）。
- (二)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（可用電子檔照片），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/dtlm/index.html>。
- (三)聯絡人：張金印老師 電話：(03)6991111#1318、0935-982-311
Email：c.goldseal@gmail.com
Line ID：jj0935982311

十二、初賽評審方式：

- (一)初賽結果公布日期：110 年 11 月 17 日（三）。
- (二)公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本校觀管系網頁公布。
- (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。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	30	符合主題
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，各組選出 15 隊進入決賽。

十三、決賽評審方式：

(一)決賽日期：110 年 11 月 21 日（日）

(二)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	選手報到並分配（工作崗位）	● 專業教室外
09:00~11:00	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11:00~11:30	評審時間	● 評審
12:20~12:50	頒獎典禮（高中職組）	● 國際會議廳（健心館）
下午場：大專組		
時間	活動	備註
13:00~13:30	選手報到並分配（工作崗位）	● 專業教室外
13:30~15:30	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
15:30~16:00	評審時間	● 評審
16:15~ 16:45	頒獎典禮（大專組）	● 國際會議廳（健心館）

十五、決賽獎項：

高中職組：

- (一)金牌：1 名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
- (二)銀牌：1 名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
- (三)銅牌：1 名，獎金 NT\$ 2,000 元暨獎狀 1 紙。
- (四)優勝 5 名、佳作 7 名；獎狀 1 紙。

大專暨社會組：

- (一)金牌：1 名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
- (二)銀牌：1 名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
- (三)銅牌：1 名，獎金 NT\$ 2,000 元暨獎狀 1 紙。
- (四)優勝 5 名、佳作 7 名；獎狀 1 紙。

〔註〕參加決賽之選手需準備身分證正本與影本，金、銀、銅牌獲獎之選手須繳交身分證影本，以利獎金之簽領作業。

十六、評分表：

請詳附件一、二

十七、其他：

- (一)參賽作品成品規格大小，請依作品規範及完成數量。
- (二)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。
- (三)主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。

2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」【配方表】

選手姓名：1. _____ 2. _____

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。

2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」-細項評分表

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							
13							
14							
15							
	評審長簽名						

*滿分以 100 分計。

中國科技大學

2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」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：

2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」
-產品主題創意設計說明與照片

創意產品名稱：_____

設計理念說明
照片
*照片 2 張(含側面與剖面) (可用電子檔)

2021-全國創意烘焙競賽-「創意綠豆椪」-評分彙總表

附件五

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							