

2016「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽辦法計畫書

- 一、活動名稱：2016「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：

本計畫為聯合促進「嘉南藥理大學」與「洽發企業股份有限公司」之學校教育責任與企業社會責任，餐旅管理系承辦2016『洽發嘉藥盃』中式發酵饅頭與花捲製作競賽」推動創新實作競賽活動，期望透過競賽的方式，始能高中職及大專院校的技術紮根，藉由競賽的觸發刺激活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花，結合產學創意能量，帶動社會創意、創新、創業的有機循環，讓「創新精神」能在校園與業界團隊中持續蔓延，建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，擴大落實創新效益，促進產業發展。共同創立全麥粉與大麥粉饅頭及花捲麵食加工技術領域之合作，以落實學術與產業相互提升麵粉產業升級之目的。辦理全國大專院校及高中職學校學生競賽，促進學生熟練專門技術，重視實作學習，發展技專院校辦理特色，培養實作與設計能力，以增進學生學習興趣，進而提升我國餐旅教育及餐旅業技術水準，希望達成產、學結合並相互提升觀摩學習。餐旅教育屬性特殊，為期使理論與實務緊密結合，培育未來的學生除具有精湛的技能，又是富有人文精神、術德兼備的人才。投入業界後，期能學以致用為業界所接納、肯定與重用，以達成營造學校及業界雙方能互惠、互利、互信之原則。

預期成果：

1. 加強學生實際操作的經驗，證實創新創作的能力
烘焙食品科學在餐旅系中漸漸受到重視，並有列入必修課程，學生對烘焙食品加工亦甚感興趣，師生雙方應有進一步之瞭解與研究，加強學習實際操作的經驗，可藉親手製作的產品來證實創作的能力。
2. 提供學生競賽的平台，增進升學、就業機會
始能更進一步的提升手藝與技術創造，藉由觀摩和練習，等達到熟練的手法後，才可依自己的智慧和經驗創造更高層次的境界。
3. 提升餐旅品質、樹立餐旅人員之專業地位，俾利學生發揮所長
藉由此活動，擴增學生對業界的認識，凸顯學校特色，及帶動提升餐旅品質、奠定餐旅人員之專業形象，發揮展現學生專長。
4. 理論與實務結合，培養優秀的餐旅人才
餐旅教育最重視理論與實務，為餐飲服務業之主體，對於政府經濟建設與發展，及就業機會等方面是一個非常有效的經濟助力。培養優秀的餐旅人才，對於政府推動觀光產業，必有其正面積極的意義。

五、合作實施原則：

本合作事項由嘉南藥理大學餐旅管理系統籌辦理。

六、競賽對象：大專社會組、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

七、競賽內容：全麥發酵圓形饅頭、大麥發酵銀絲捲、創意造型饅頭

八、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
全麥發酵圓形饅頭	25%
創意造型饅頭	30%
大麥發酵銀絲捲	25%
衛生與工作清潔	10%
配方與撰寫	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、展示台不需擺設裝飾)。

(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：

2016年10月14日(星期五)依作品圖片評選，郵戳收件截止日為憑。

2016年10月20日公告系網頁入圍名單 與電話通知。

(2)決賽：

日期：2016年10月30日(星期日)

時間：大專社會組、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)

(五)獎勵

(1)各組冠軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金10,000元。

(2)各組亞軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金6,000元。

(3)各組季軍一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金3,000元。

(4)各組優勝二名：獎狀、獎牌、獎金2,000元。

(5)各組佳作：獎狀、獎金1,000元。

(六)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，自備材料需競賽前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。

(七)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：06-2664911#3619 、06-2660172 吳昆崙老師 FAX:06-3661599

E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

九、比賽產品規格：

(一)全麥發酵圓形饅頭 (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 80 公克×6 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)地方農產創意造型饅頭(可自行使用天然食材調味與調色)

1. 無餡創意造型饅頭兩款：生麵糰重 80 公克×10 個(每款各 5 個)

(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(含)麵糰(使用天然色素)

B. 自由創意

(三)大麥發酵銀絲捲 (可添加可可、咖啡…等天然食材)請自行攜帶。

1. 無餡銀絲捲一款：生麵糰重 100 公克×6 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：以上三種產品可自行攜帶老麵。

2016「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽

賽程表

競賽日期：2016年10月30日(星期日)

項目	組別	時間	流程	場地
1	高中職組 A01~A15	08:10~08:20	完成報到手續	R棟餐飲大樓3樓
2		08:20~08:40	選手場地佈置	R301烘焙教室
3		08:50~11:50	比賽(3小時)	R301烘焙教室
4	休息時間	11:45~12:00	評分時間	
5		12:00~12:30	午餐時間	
6	大專社會組 B01~ B15	12:30~12:40	完成報到手續	R棟餐飲大樓3樓
7		12:40~12:50	選手場地佈置	R301烘焙教室
8		13:00~16:00	比賽(3小時)	R301烘焙教室
9		16:00~16:15	評分時間	
10		16:30~17:00	評分講解暨頒獎典禮	

2016「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	□□□			
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	□□□			
電 話	()			
身分證/學生證(大專、高中職組) 正面黏貼處		身分證/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	<input type="checkbox"/> 報名資格 <input type="checkbox"/> 年資 <input type="checkbox"/> 學生證影本 <input type="checkbox"/> 照片 <input type="checkbox"/> 其他資料	初 審	備 註	
		年 月 日		
		(1)主辦單位 (2)評審委員		

(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：吳昆崙)
 傳真：06-3661599

2016「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：全麥發酵圓形饅頭

大專組 高中、職組

產品照片黏貼處 4×6(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，表格可自行延伸；每樣產品填寫一份)

2016「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：地方農產創意造型饅頭

大專組 高中、職組

產品照片黏貼處 4×6(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，表格可自行延伸；每樣產品填寫一份)

2016「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：大麥發酵銀絲卷

大專組 高中、職組

產品照片黏貼處 4×6(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，表格可自行延伸；每樣產品填寫一份)

2016「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

承辦單位 嘉南藥理大學

參賽單位

學校名稱：_____

代表人簽(章)：_____

學校簽(章)：

立書人簽(章)：_____

日期： 105 年 月 日

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。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。
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。



※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。