

檔 號：

保存年限：

樹德科技大學 函

地址：82445高雄市燕巢區橫山路59號
聯絡人：林宥君
電子信箱：yu2158@stu.edu.tw
聯絡電話：(07)615-8000#[6872]
傳真電話：(07)615-8999

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國109年2月11日

發文字號：德科大管院字第1090000185號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：普通

附件：競賽辦法與報名表及宣傳海報 (109021100022_1833EB4E_比賽報名表.pdf, 109021100022_1833EB4E_比賽簡章.pdf)

主旨：本校協同舉辦「2020第二屆漢餅烘焙新星選拔賽」，敬邀貴校推薦學生組隊報名參加，競賽辦法及宣傳海報如附件，請查照。

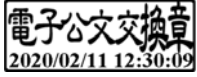
說明：

- 一、競賽目的:運用台灣豐富的在地食材以蛋奶素為主與傳統漢餅做結合，透過競賽激發食材的應用與研發，藉由培養與提升烘焙相關 科系學生的技術能力。
- 二、實施對象:全國大專校院及研究所在校學生組隊參加，每組限2名參賽選手(其中一名選手需是大專院校或研究所在學學生)，並指定1名選手作為主要聯絡人，不限同校、不限烘焙相關科系，每組須搭配一名指導老師
- 三、報名時間:即日起至109年4月10(五)18:00前止，參賽組別填妥附件相關表格，以電子郵件方式寄至主辦單位信箱(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單<https://goo.gl/1xqwEw>，主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。※寄件標題請註明【2020 漢餅烘焙新星選拔賽－(校名)－(參賽者聯絡人姓名)】。
- 四、聯絡人姓名與電話:林宥君老師手機0938008086電話(07)615-8000轉6872

正本：公立大學校院、公私立大專校院

收文文號：1090001144

副本：



校長 陳清耀

裝

訂

線

2020 舊振南第二屆漢餅新星選拔賽 比賽辦法

一、競賽主旨：

舊振南秉持「喜悅與信任」的品牌精神，以手作精緻的漢餅糕點，傳遞漢餅文化的底蘊。為將臺灣漢餅文化向下扎根，希望能讓年輕族群重新認識傳統漢餅之美，舊振南將透過漢餅烘焙新星選拔賽激發各路好手發揮創意，運用台灣豐富的在地食材與傳統漢餅做結合，培養與提升烘焙相關科系學生的技術能力，將所學與實務結合，為台灣烘焙界找出下一位明日之星。

二、主辦單位：舊振南漢餅文化館

三、執行單位：樹德科技大學餐旅與烘焙管理系

四、參賽對象與報名資格：

1. 每組限2名參賽選手(其中一名選手需是大專院校或研究所在學學生)，並指定1名選手作為主要聯絡人
2. 不限同校、不限烘焙相關科系，每組須搭配一名指導老師
3. 初賽後將遴選出8組正取進入決賽，2組備取(正取選手如有放棄參賽，遞補參加決賽)
4. 非經主辦單位事前書面同意，賽程中隊員不得任意更換

五、報名方式：

1. 參賽組別填妥附件相關表格，以電子郵件方式於109年4月10日(五)18:00前寄至主辦單位信箱(jznpastryhouse@jzn.com.tw)，並填妥線上報名表單<https://goo.gl/1xqwEw>，主辦單位收妥報名資料確認無誤後，將以電子郵件方式回覆確認通知。
2. 寄件標題請註明【2020 漢餅烘焙新星選拔賽—(校名)—(參賽者聯絡人姓名)】。

六、競賽內容說明：

1. 主題：
「圓滿愛戀」 - 想與情人一起共享的漢餅下午茶

依據主題創意發想一式三款中式下午茶糕點，將傳統漢餅改良為年輕人喜愛的中式下午茶糕點。

2.說明：

- (1) 需使用台灣在地食材，以蛋奶素為主，常溫保存期限至少7天（不含裝飾食材）。
- (2) 成品主體重量介於20-50公克之間，一款數量8顆（即三款24顆，6顆評審試吃，2顆展台陳列；展台長寬140cm*60cm），需展台佈置。

七、競賽時程:

流程	日期	備註
報名收件期間	即日起至2020年4月10日(五)18:00止	電子郵件 寄至 主辦單位信箱 iznpastryhouse@izn.com.tw
決賽名單公布	2020年4月16日(四)	公告8組進決賽(及備取2組)，將選8組進入決賽，以電話及e-mail各別通知，未入圍恕不退件、亦不通知補件。將公告於舊振南官方網站。
決賽日期	2020年5月2日(六)	地點：舊振南漢餅文化館

※備註：報名截止前，主辦單位保留各項時程修正與增訂之權力。

八、獎勵辦法：

(1)獎金

獎項	名額	獎勵
漢餅創意金星	1組	獎金50,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座
漢餅創意銀星	1組	獎金30,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座
漢餅創意銅星	1組	獎金10,000 暨獎狀各乙紙、獎牌各乙面、獎盃乙座

漢餅新秀獎	5組	獎金5,000 不分名次/獎狀各乙紙
-------	----	-----------------------

(2)金星福利

漢餅創意金星得獎組別之作品將有機會成為舊振南漢餅文化館、台南旗艦店及台北晶華門市下午茶套餐。若後續作品成功商品化者，將進一步發展成手作體驗課程內容，由得獎學生擔任一日漢餅大使，於上述三個門市進行客座教學，並於媒體新聞發稿露出提及得獎者及作品相關資訊。

九、評審委員：初審及決賽均聘請業界專家學者擔任評審委員。

十、參賽相關事項：

1. 比賽過程中，主辦單位保有參賽團隊製作方式及所拍攝或錄影之影像照片使用之權利。
2. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材和財物。
3. 主辦單位在必要情況下有權修改比賽規則。
4. 比賽所有食材、原物料由選手自行準備。
5. 比賽入圍者的作品，著作權歸主辦單位所有。
6. 決賽展示桌尺寸為140cm*60cm，以呈現下午茶陳列擺設為主。
7. 競賽相關資訊同步於Facebook社團【**2020舊振南第二屆漢餅新星選拔賽**】公告，敬請參賽者踴躍加入。

2020舊振南第二屆漢餅新星選拔賽

決賽時程說明

一、決賽賽程表

➤ 日期: 2020年5月2日(六)

➤ 地點: 舊振南漢餅文化館(高雄市大寮區捷西路298號)

時間	賽程內容
9:00-9:30	評審與選手報到及準備
9:30-10:00	材料檢查與賽前說明
10:00-13:30	選手比賽時間(含擺飾) 3.5hr
13:30-14:30	選手清理時間與用餐 評審試吃品評
14:30-14:50	展示桌產品解說評審評分
14:50-15:20	評審講評、公佈比賽成績、頒獎
15:20-16:00	自由參觀
16:00	賦歸

➤ 10:00~13:30 選手比賽(含擺飾)流程

品嚐、評分、成品繳交時程及品項表	
繳交時間	繳交產品項目說明
13:00-13:30	「圓滿愛戀」 創意中式下午茶糕點一式三款 (即三款24顆, 6顆評審試吃, 2顆展台陳列: 140cm*60cm, 需展台佈置)。

➤ 擺盤包含產品擺飾/包裝、產品名稱與說明立牌

➤ 各隊選手需於指定時間繳交各品項六份供評審評分, 逾時依評分標準扣分。

➤ 決賽與初賽資料誤差不得超過10%。

二、決賽產品評分依據

1. 由主辦單位邀集業界及學界專家進行評分。
2. 評分標準：一式三款，三款皆需以下方標準進行評分，以三款總分合計高低作為得獎依據。

評分項目	百分比	評分內容
風味與口感	30	適當加工調理組合，以展現整體風味、產品組織口感之呈現。
創意性與商品價值	25	產品的原創性及推廣價值。
外觀與展台設計	15	產品外型與展台整體設計。
主題切合度	10	作品符合「圓滿愛戀」之主題。
衛生安全	10	製作過程之衛生及使用材料符合食品安全。
書面資料	10	符合比賽規定標準要求。
合計	100	各項分數加總。

3. 依「評分標準」評分項目的評分內容採1-10級得分，如下表所示：

級距	內容
10	完美
9	很好
8	好
7	普通好
6	稍好
5	一般
4	差
3	不滿意
2	很差
1	無價值

三、 評分方式說明：

1. 此次比賽每項產品滿分為100分，採級距(1-10)得分方式評分，評審應依評分內容與標準給予每道成品分別評分。
2. 凡遲到或未全隊參加比賽當日賽前說明會者將扣總分5分。
3. 成品未於指定時間內繳交，遲交5分鐘扣總分2分，以此類推。
4. 選手於評審評分時，需指派代表協助介紹與說明產品理念。
5. 成品評分之分數，若評審間評分差距超過5分以上(不含5分)，則須於評審會議中提出說明，由評審長決定是否調整或刪除該分數。
6. 如遇選手三款總分相同時，排名順序以風味與口感項目之三款總分高者優先、其次為創意性與商品價值三款之總得分。
7. 未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。
8. 如有其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。

2020舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽

比賽報名表

參賽隊伍名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
學校名稱			
指導老師：	決賽當天是否出席： <input type="checkbox"/> 是 <input type="checkbox"/> 否		
	餐點： <input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素		
老師電話：	老師 E-mail：		
參賽選手基本資料 (一) 第一順位為主要連絡人			
姓名：	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處	
學校：			
系所年級：			
電話：			
E-mail：			
參賽選手基本資料 (二)			
姓名：	1 吋照片黏貼處	學生證浮貼處 (若非在學學生不需提供)	
系所年級：			
電話：			
E-mail：			
指導老師簽名		學校系所單位用印	
		學校系所單位用印	
注意 事項	<p>一、請務必詳細填寫報名表，如有資料不齊全，以未完成報名程序處理。</p> <p>二、報名請務必填妥指導老師資料。</p> <p>三、參賽學校皆須蓋學校系所單位章。</p> <p>四、請帶隊老師務必勾選比賽當天是否帶隊參加，以利安排餐食。</p> <p>五、參賽組別編號由主辦單位填寫。</p>		

2020舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽 比賽配方表

作品名稱		參賽組別編號	<small>(由主辦單位填寫)</small>
創意主題			
款式(一)名稱		款式(一) 所含台灣食材 及產地	
材料名稱	百分比(%)	重量(g)	製作過程(詳細說明)

2020 舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽

產品說明表

作品名稱		參賽組別編號	(由主辦單位填寫)
創意主題			
創作概念			
款式(一)名稱			
款式(一) 所含台灣食材			
款式(二)名稱			
款式(二) 所含台灣食材			
款式(三)名稱			
款式(三) 產品所含 台灣食材			
作品特色 口味及口感說明 (簡述)			
作品整體呈現 (照片)			

款式(一)照片浮貼處(正面照)	款式(一)照片浮貼處(切面照)
款式(二)照片浮貼處(正面照)	款式(二)照片浮貼處(切面照)
款式(三)照片浮貼處(正面照)	款式(三)照片浮貼處(切面照)

2020舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽

參賽者同意書

1. 參賽者應尊重評審委員的專業評議，對評審結果不得有異議。
2. 報名需繳交之資料如不齊全，且未能於報名截止日前補交者，本活動單位得取消其報名資格。
3. 所有參賽作品及相關資料恕不退件。
4. 參賽作品之著作權、智慧財產權等相關事宜，活動單位有優先協議權。
5. 得獎作品著作權歸活動單位所有，活動單位有權重製及保有修改之權。
6. 所有參選作品於比賽結果公告前，請勿參與其他公開場合之活動，日後若經查明立書人等之作品確係一稿多投時，立書人等將喪失參賽與得獎資格，不得異議。
7. 依中華民國稅法規定，中獎金額超過 NT\$20,000 元，需負擔 10% 中獎所得稅，將由獎金內扣除。

同意人(1)簽名：_____

同意人(2)簽名：_____

指導老師簽名：_____

中華民國 年 月 日

參賽作品所有權、著作財產權及其他智慧財產權全部歸屬活動辦單位所有，得獎人並同意活動辦單位為得獎作品之著作人，同意不行使其著作人格權，並同意活動辦單位得對其作品為一切運用，包括修改、展示、重製、分割或其他利用。

2020舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽 著作權及肖像權使用授權書

(※此為晉級決賽隊伍填寫，初賽無需填寫)

茲就本人參與主辦單位所舉辦之2020舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽，本人(聯絡人代表)_____授權主辦單位於本次競賽中所拍攝之影像畫面等肖像，及提供本次競賽之相關產品文件，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

2020舊振南第二屆漢餅烘焙新星選拔賽

立書人

姓名: _____

法定代理人(監護人): _____

(※本比賽對象若為二十歲以下，需得法定代理人之同意。)

中華民國 年 月 日

決行層級：

意見及簽章

承辦單位

擬：

- 一、樹德科技大學舉辦「2020第二屆漢餅烘焙新星選拔賽」，敬請公告周知。
- 二、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。
- 三、陳閱後存查。

承辦人：

組長：

課外活動組
計畫人員 陳政伶 0211
1709

學生事務處
課外活動組
組長 陳以德 0211
2201

會辦單位

決行

學務長：

學生事務處
學務長
周汎浩

0212
0827

分層負責授權
學務處專用章

0212
0827