

檔 號：

保存年限：

# 光宇學校財團法人元培醫事科技大學 函

地址：30015新竹市元培街306號  
聯絡人：楊珮琳  
電子信箱：mulin@mail.ypu.edu.tw  
聯絡電話：03-6102407  
傳真電話：(03)538-5353

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國111年11月17日

發文字號：元醫大國字第1110010548號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文 (111111700006\_1111201323\_1\_2022國際美食競賽計劃書.pdf)

主旨：檢送本校舉辦「2022國際美食競賽」，敬邀貴校相關科系學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

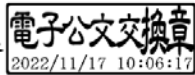
- 一、「2022國際美食競賽」比賽主題分為創意手作(烘焙、廚藝組)、創業行銷進行評比，需以當地當季水果、當地農產品融入作品，活動計劃書及報名表詳如附件。
- 二、競賽報名日期：即日起至2022年12月14日(星期三)止。
- 三、本次活動承辦人：楊珮琳小姐，電話：03-6102407，電子郵箱：mulin@mail.ypu.edu.tw。

正本：大仁科技大學、大同大學、大葉大學、中山醫學大學、中央警察大學、中原大學、中國文化大學、中國科技大學、中國醫藥大學、中華大學學校財團法人中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、中華醫事科技大學、中臺科技大學、世新大學、弘光科技大學、正修科技大學、玄奘大學、佛光大學、亞洲大學、明志科技大學、明新學校財團法人明新科技大學、明道學校財團法人明道大學、東吳大學、東南科技大學、東海大學、長庚大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、長榮大學、南華大學、南開科技大學、南臺科技大學、城市學校財團法人臺北城市科技大學、建國科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、修平學校財團法人修平科技大學、真理大學、高苑科技大學、高雄醫學大學、健行學校財團法人健行科技大學、國立中山大學、國立中央大學、國立中正大學、國立中興大學、國立

收文文號：1110012465

成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立金門大學、國立屏東科技大學、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大學、國立高雄餐旅大學、國立清華大學、國立陽明交通大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺中教育大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺北教育大學、國立臺北藝術大學、國立臺東大學、國立臺南大學、國立臺南藝術大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立臺灣師範大學、國立臺灣海洋大學、國立臺灣藝術大學、國立臺灣體育運動大學、國立澎湖科技大學、國立聯合大學、國立體育大學、國防大學、崑山科技大學、康寧大學、淡江大學學校財團法人淡江大學、逢甲大學、景文科技大學、朝陽科技大學、華梵大學、開南大學、慈濟學校財團法人慈濟大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、義守大學、聖約翰科技大學、僑光科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、實踐大學、臺北醫學大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、輔英科技大學、遠東科技大學、銘傳大學、廣亞學校財團法人育達科技大學、德明財經科技大學、樹德科技大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、靜宜大學、龍華科技大學、嶺東科技大學、環球學校財團法人環球科技大學、稻江科技暨管理學院、宏國學校財團法人宏國德霖科技大學、黎明技術學院、經國管理暨健康學院、國立臺灣戲曲學院、馬偕學校財團法人馬偕醫學院、國立屏東大學、南亞科技學校財團法人南亞技術學院、台北海洋學校財團法人台北海洋科技大學、崇右學校財團法人崇右影藝科技大學

副本：本校國際暨兩岸事務處



# 2022 國際美食競賽 計劃書

## 一、大賽宗旨：

以激發學生創新、創意及創業潛能以及培養落實創意發想發展創新事業的能力為主旨，運用環保、綠色飲食「吃在地、食當季」的料理概念，把簡單的當地當地當季水果及當地農產品，透過創意、健康的方式料理出不簡單的美味；另一方面也使學生加強創意實用性，瞭解如何考量現實環境與條件，將創意化為具體的執行計劃，從中相互交流學習，尋找特色的創業模式，帶動學生創新、創意及創業風潮。冀望藉由此活動加強食品加工類專業技術技能及文化的交流與融通，深化相互瞭解與合作，增進學生在各自專業領域的探討和交流，增進彼此的文化認同和情感融合。

**二、主辦單位：**臺灣元培醫事科技大學  
江蘇食品藥品職業技術學院

**三、承辦單位：**臺灣元培醫事科技大學餐飲管理系  
臺灣元培醫事科技大學企業管理系  
江蘇食品藥品職業技術學院食品學院  
江蘇食品藥品職業技術學院酒店學院

## 四、比賽主題及方式：

本次比賽提供學生展現無限創意的舞臺，推展健康烘焙和健康廚藝，來自各地的選手將使用代表「當地當季水果及當地農產品」作為原材料製作成參賽作品，進行烘焙和廚藝技術的學習與交流，也將是一場創業行銷分享會。

比賽主題	比賽方式
(一)創意手作-烘焙組	1、每樣作品需融入「當地當季水果」。 2、每隊須製作至少兩款不同類型的常溫西式糕點，產品類型必須為常溫西式糕點，常溫下保質期至少三天，具體產品類別可以是西式蛋糕、蛋撻、泡芙、餅乾等，數量根據主題擺台自定。 3、產品大小、數量和尺寸自定，輔材料不限，但必須均可直接食用。 4、請自行設計作品主題、介紹菜牌或背板，比賽中造型設計進行擺盤和擺台。
(二)創意手作-廚藝組	1、每樣作品需融入「當地當季水果」。 2、材料可選用魚1條(約1750克)、雞脯肉(2塊)、牛肉(600克)、豬里脊肉(600克)、基圍蝦(500

	克)及特殊調味品等。 3、製作2道熱菜、1道冷菜、1道湯羹，按照6人餐標，烹飪技法不限。 4、請自行設計作品主題、介紹菜牌或背板，比賽中造型設計進行擺盤和擺台。
(三)創業行銷	1、設計一份與當地農產品有關的創業計劃書。 2、內容須包括：4P(產品、價格、通路及行銷推廣)、STP(市場區隔、目標市場及定位)、商業模式(關鍵資源、關鍵夥伴及獲利的模式)、財務規劃等內容。 3、若提供1-3分鐘產品說明或創業構想影片為佳。

## 五、競賽說明：

### (一)參賽資格：

1. 每隊參賽學生2-4名，每隊需有1-2名指導老師。
2. 每人限報一隊比賽，不得重複，違者取消資格。
3. 完成報名後，競賽過程中不得臨時更換成員。
4. 參賽作品不得為其他競賽活動已獲得名次之作品。
5. 請著正式服裝，於發表當天準備作品進行實體展示。
6. 比賽當日在必要情況下主辦單位有權修改比賽相關規則，並由評審長向參賽隊伍說明。
7. 評審委員對當日比賽選手若所提出之疑義有絕對裁決權。
8. 主辦單位對於參賽選手所攜帶之器具與個人財務不負保管之責任。
9. 主辦單位於比賽當日具有之錄影與拍照權利。
10. 凡報名參賽，即視同意認本競賽的各項內容及規定，若有未盡事宜，得由主辦單位競賽隨時公布之。

### (二)報名方式：

1. 以書面方式進行，應附文件如下：
  - (1) 創意手作-烘焙組、廚藝組：報名表及作品介紹如附表1、附表2。
  - (2) 創業行銷：報名表及計劃書如附表1、附表3。
2. 收件日期：即日起至2022年12月14日(星期三)止。
3. 收件方式：
  - (1) 收件人：元培醫事科技大學 國際處楊珮琳小姐
  - (2) 收件郵件：[mulin@mail.ypu.edu.tw](mailto:mulin@mail.ypu.edu.tw)
  - (3) 收件電話：03-6102407

※請於送件後務必來電確認已完成報名，以維護您參賽的權益。

(三)比賽方式：

分設大陸賽區（線上）和臺灣賽區（線下），大陸賽區設在江蘇食品藥品職業技術學院，臺灣賽區設在臺灣元培醫事科技大學。

1. 比賽日期：2022 年 12 月 23 日(星期五)。

2. 評比方式：

當日三個參賽主題同時進行評審，由主辦單位進行評審，每隊評比時間不超過 15 分鐘，屆時採用線上視訊平台 ZOOM 進行，各組評比順序將當日公告。

參賽主題	評比時間	評比流程
(一)創意手作-烘焙組、 (二)創意手作-廚藝組	5 分鐘	影片播放
	5 分鐘	展現成品，並以 PPT 說明
	5 分鐘	評審與學生之 Q&A 時間
(三)創業行銷	10 分鐘	影片播放或 PPT 說明
	5 分鐘	評審與學生之 Q&A 時間

3. 評分標準

(一)創意手作-烘焙組			
序號	分值	評分項目	評分細則
1	35	創意、商品價值	(1) 產品立意新穎 (2) 具有原創性 (3) 產品日後推廣的可行性強 (4) 符合經濟效益和市場需求
2	30	外觀、擺台展示	(1) 份量大小合適 (2) 外觀造型符合美學要求 (3) 產品擺台後能巧當體現主題立意
3	15	滋味與口感	(1) 原輔材料的運用能很好地展現符合主題的滋味及口感
4	20	衛生安全	(1) 製作過程的衛生及用料符合食品安全
5	30	視頻演示	(1) 視頻完整，清晰度高 (2) 完整展示產品製作過程，流程清晰明確 (3) 視頻時間控制在 3-5 分鐘
6	40	成品展示、 PPT 介紹	(1) 緊扣主題，立意新穎，邏輯順暢 (2) 注重著裝禮儀，語言表述清晰，端莊自然
7	30	答辯	(1) 精神飽滿，能正確回答評委提出的問題，表達流暢 (2) 對產品理解到位
合計	200		

(二)創意手作-廚藝組

序號	分值	評分項目	評分細則
1	35	烹飪技能技法運用	(1) 烹調方法選用恰當 (2) 主輔料配比合理 (3) 烹調技法多樣化 (4) 調味得當 (5) 突出“水果”主題 (6) 製作工藝富有創新性
2	30	創意與實用性	(1) 菜品設計合理 (2) 技藝新穎 (3) 創意突出 (4) 適合推廣 (5) 實用性強
3	15	營養與衛生	(1) 營養搭配合理 (2) 操作和裝盤過程符合食品安全與衛生規範 (3) 裝盤及飲食方式體現疫情防控要求
4	20	成品形態與色澤	(1) 裝盤自然，色彩搭配合理 (2) 造型美觀，盛裝器皿選用恰當 (3) 菜品裝飾得體、突出菜品主體 (4) 不喧賓奪主
5	30	視頻演示	(1) 視頻完整 (2) 清晰度高 (3) 能體現4道菜品製作的關鍵過程 (4) 能體現職業素養 (5) 能客觀體現菜品全貌（俯視、正面、側面） (6) 視頻時間控制在3-5分鐘
6	40	成品展示、PPT介紹	(1) 講解內容包括參賽隊名稱、作品名稱、設計理念、主輔料介紹、主輔料加工過程、烹調方法、呈現效果、營養價值、創新點等端莊自然 (2) 注重著裝禮儀，語言表述清晰 (3) 使用PPT進行詳盡演示更佳
7	30	答辯	(1) 能正確回答評委提出的問題 (2) 答辯流暢 (3) 體現團隊協作與互動
合計	200		

(三)創業行銷			
序號	分值	評分項目	評分細則
1	25	創意性	(1) 內容具有創意 (2) 主題適切性
2	25	故事性	(1) 內容表達清晰 (2) 具有感染力
3	25	完整性	(1) 內容完整 (2) 邏輯順暢
4	25	可行性	(1) 執行的可行性高 (2) 符合經濟效益及市場需求
5	50	視頻演示或 PPT 介紹	(1) 注重著裝禮儀，語言表述清晰 (2) 使用 PPT 進行詳盡演示更佳
6	50	答辯	(1) 能正確回答評委提出的問題 (2) 答辯流暢 (3) 體現團隊協作與互動
合計	200		

## 六、競賽獎勵

獎項	(1)創意手作-烘焙組	(2) 創意手作-廚藝組	(3)創業行銷
第一名隊伍	獎勵金新臺幣 5,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 5,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 5,000 元，頒發獎狀一紙。
第二名隊伍	獎勵金新臺幣 3,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 3,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 3,000 元，頒發獎狀一紙。
第三名隊伍	獎勵金新臺幣 2,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 2,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 2,000 元，頒發獎狀一紙。
第四名隊伍、 第五名隊伍	獎勵金新臺幣 1,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 1,000 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 1,000 元，頒發獎狀一紙。
佳作	獎勵金新臺幣 500 元，頒發獎狀一紙。	獎勵金新臺幣 500 元，頒發獎狀一紙。	-

**七、2022年12月23日(星期五)比賽活動流程：**

時間	活動內容	場地	ZOOM
13:00-13:20	工作人員報到、設備測試	將另行公告給報名成功的隊伍。	
	報到、參賽學生成品展示佈置		
13:20-13:30	參賽隊伍前往光恩國際會議廳		
13:30-13:50	兩校校長致詞、評審介紹		
13:50-14:10	開幕表演		
14:10-14:20	轉場、比賽預備		
14:20-16:20	隊伍評比		
16:20-16:40	評審討論、及各隊伍休息時間		
16:40-16:50	頒獎、大合照		
16:50-17:00	閉幕典禮		

※賽程暫訂，主辦單位可視競賽當日情狀調整。





附表 1

## 報名表

編號(由主辦單位填寫)：

參賽主題	創意手作-烘焙組 <input type="checkbox"/> 創意手作-廚藝組 <input type="checkbox"/> 創業行銷 <input type="checkbox"/>		
就讀學校			
科系名稱			
隊伍名稱			
指導老師	姓名		聯絡電話
	系名		E-Mail

參賽隊伍資料：

隊員 1	姓名		科系/年級	
	性別	男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/>	身分證字號	
	手機		生日	年    月    日
	E-mail			
隊員 2	姓名		科系/年級	
	性別	男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/>	身分證字號	
	手機		生日	年    月    日
	E-mail			
隊員 3	姓名		科系/年級	
	性別	男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/>	身分證字號	
	手機		生日	年    月    日
	E-mail			
隊員 4	姓名		科系/年級	
	性別	男 <input type="checkbox"/> 女 <input type="checkbox"/>	身分證字號	
	手機		生日	年    月    日
	E-mail			



附表 2-1

## 作品介紹

編號(由主辦單位填寫):

<b>參賽主題</b>	創意手作-烘焙組 <input type="checkbox"/> 創意手作-廚藝組 <input type="checkbox"/>
<b>隊伍名稱</b>	
<b>作品名稱</b>	
<b>作品介紹</b> (請將取材、作品創意及特色做介紹，最多 300 個字)	
<b>製作說明</b> (請將材料名稱(成份)與其重量(公克)跟製作步驟和方法說明清楚)	



附表 2-2

## 作品照片

編號(由主辦單位填寫):

<b>參賽主題</b>	創意手作-烘焙組 <input type="checkbox"/> 創意手作-廚藝組 <input type="checkbox"/>	
<b>隊伍名稱</b>		
正面照		背面照
俯視照		特寫照



附表 3

# 創業計劃書

