

2016「洽發嘉藥盃」中式發酵饅頭與花捲製作競賽簡章

- 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)
泰益麵粉廠股份有限公司(贊助大麥粉)
- 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、地方農產創意造型饅頭

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，收件截止日以郵戳為憑。

2016年10月20日於系網頁以及電話通知，公告入圍名單。

(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。