

2021全國水產創意烘焙競賽-

帕莎蒂娜盃「友善銀髮 輕焙小食光」競賽辦法

一、活動宗旨：

近年來，因生育率降低及醫療技術升高，台灣逐漸邁入「高齡化」社會，年長者更需重視飲食的部分，除了注重營養均衡外，還需要達到較佳的咀嚼性。而使用多量的奶油和砂糖製作之甜點，味道濃郁，較不符合現代人對健康的要求。「輕烘焙」即改用較天然之烘焙原料、牛奶來補足濃郁感及美味。

本次競賽主題欲透過水產結合點心並以「輕烘焙、小份量」主題為主軸打造懷舊復古風格的下午茶，讓銀髮族群回憶年輕時對於食物的美好小時光。發展營養與質感兼具的下午茶，開發重點除了滿足營養素需求，更需兼具口感功能與美觀。不僅能使味道層次變得豐富，也能讓銀髮年長族群吃得更加健康！

二、主辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系

美國小麥協會

帕莎蒂娜國際有限公司

大學社會責任實踐計畫(USR)海岸創生 鑽石魚鄉-高雄永安漁村實踐

三、協辦單位：

原料贊助廠商：統一麵粉、統清油脂

國立高雄科技大學 水圈學院 漁業推廣委員會

國立高雄科技大學 水產食品科學系學會

四、承辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系 侯智耀副教授研究室

五、參加對象：凡持有高中職或各大專院校之有效學生證皆可報名。

六、活動日期：

報名日期：即日起至 110年5月21日(五) 截止

回郵材料期限：110年04月30日(五) 逾期不受理

初審公布：110年6月11日(五) 本系網頁公告

決賽日期：110年7月10日(六)

七、比賽地點：

國立高雄科技大學 楠梓校區

高雄市楠梓區海專路142號 水產食品科學系實習大樓

八、參賽方式：每隊2人，依報名簡章規定辦理。

九、比賽題目：

針對銀髮年長族群，設計出美味無負擔、容易咀嚼並且符合現代人對健康要求之產品。

1. 鹹派

(1)製作數量3個，尺寸以直徑8吋派盤為主。

(2)水產品佔總重20%以上。

(3)統一系列麵粉佔總重15%以上。

2. 三明治

(1)製作數量8份，大小形狀同超商販售之三明治。

(2)水產佔總重15%以上。

(3)完成之產品重量在100-110公克內。

(4)統一系列麵粉佔總重10%以上。

(5)可使用預發酵麵種，麵種配方須展開於配方表中。

(6)不一定要以發酵麵糰製作三明治主體。

3. 創意下午茶點心

(1)製作數量12份，形狀不拘。

(2)完成之產品在100-110克內。

(3)統一系列麵粉佔總重10%以上。

4. 整體擺飾(初賽及決賽亦同)

打造懷舊復古風格的下午茶，讓銀髮族群回憶年輕時對於食物的美好小時光。

(1)以上三種產品做整體擺飾，可搭配其他食物裝盤。

完整鹹派1個、三明治2份、創意下午茶3份。

(2)剩餘未擺盤之產品必須做完整包裝。

(3)作品旁需自備有名稱立牌及創意理念。

5. 比賽時間總共為5小時，並提供給予入選決賽的隊伍各1,000元材料費，需開立統一編號(發票之統一編號為：76014406，抬頭:國立高雄科技大學)。

十、注意事項：

1. 決賽產品須作展台布置，擺飾在 100 x 85 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，
永安漁會提供：虱目魚、鱸魚、石斑魚(依公告為主)。
統一企業股份有限公司提供：勁強麵包專用粉二號(高筋)、中筋二號
(中筋)、蛋糕專用粉(低筋)。
統清股份有限公司提供：統清Valio蔚優發酵奶油。
※其餘原料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。

十一、報名方式：

1. 初賽報名時間：即日起至 110 年 5 月 21 日(五)截止(以郵戳為憑)。
2. 報名方式：請填寫報名表一份及詳細內說明表一份，分別寄送書面資料及電子資料各一份。
3. 寄送材料：資格審查後主辦單位寄送指定材料給選手試作。
回郵材料期限：110年04月30日(五)逾期不受理。
▲請將書面資料郵寄至-高雄市楠梓區海專路142號
厚生樓5F侯智耀副教授研究室
▲請將電子資料PDF檔寄至- Email：houlab23607@gmail.com
3. 聯絡人：侯智耀 副教授
電 話：(07)3617141#23607
Email：houlab23607@gmail.com
4. 其他：活動詳情資訊請掃描QR code上
國立高雄科技大學 水產食品科學系網頁(左圖)、
2021全國水產創意烘焙競賽粉絲專業查詢(右圖)。



十二、初賽評審方式：

1. 初賽結果公布日期：110 年 6 月 11 日（五）。
2. 公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本系網頁公布。
3. 初賽評分標準：
 - (1) 由主辦單位評審進行書面審查，依照下表進行評分。
 - (2) 書面審查結果依總成績排序，選出8組隊伍進入決賽。

評分項目	百分比	評分內容
配方表	25	配方合理性及完整性
照片整體外觀	25	符合比賽規格說明
主題介紹	20	產品製作理念符合銀髮族群
產品商業化推廣企劃	20	將創意轉為市場推廣行銷並可量化為目的
基本資料要求	10	報名表及企劃書撰寫內容
合計	100	

十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：110 年 7 月 10 日（星期六）
2. 品評暨評分繳交數量：

產品名稱	成品規格	製作數量	評審品評	產品攝影	擺飾
鹹派	直徑為8吋，裝飾後高度10公分以內。	3個	1個	1個	1個
三明治	大小同超商販售之三治，完成之產品重量在100-110公克內。	8份	4份	2份	2份
創意下午茶點心	形狀不拘，完成之產品在100-110克內。	12份	6份	3份	3份

※作品旁需自備有名稱立牌及創意理念。

※剩餘之麵糰、原料需上繳，作為評分依據，過度浪費斟酌扣分。

3. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集 5 位以上產官學界專業評審，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
創意及商品化	30	產品量化性、主題的符合及日後推廣的可行性
風味	25	使用適當調味料以展現整體的味道
組織及口感	20	組織符合產品特色與比賽主題，口感適切
外觀整體性	10	吸引人的造型外觀、正確的操作方法及技巧，產品擺設
衛生安全	10	符合食品良好衛生規範及烘焙丙級等相關規範
產品規格標準	5	符合活動規範
合計	100	

3. 注意事項：

(1)選手攜帶自備工具表核准外之其他工具，或未經核准之半成品，經全體評審過半數之認定後，其成績以零分計算。

(2)選手於指定時間未繳交產品，供評審評分，將扣該項產品總分5分。

(3)參選作品不得抄襲、模仿他人之作品，若經發現有上述不法情事者，除取消其得獎資格、追回獎金及獎品，得獎缺額之遞補與否由評審團與主辦單位共同協議之。

(4)其它未盡事宜，悉依評審會議裁決辦理。

(5)完成比賽產品後，請選手自行將產品移動至指定位置。

十四、決賽當日流程：

時 間	活 動	備 註
08:30~09:00	選手報到並放置材料	● 專業教室外
09:00~09:15	競賽說明暨大合照	● 專業教室內
09:15~09:30	選手準備	● 專業教室內
09:30~14:30	競技操作比賽時間	● 專業教室內
14:30~15:00	(1)評審品評時間 (2)選手介紹產品 (3)選手清理工廠	● 專業教室內
15:00~15:30	評審講評暨頒獎典禮	● 專業教室內

十五、決賽獎項：

1. 金牌：1 名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 乙紙。
2. 銀牌：1 名，獎金 NT\$ 8,000 元暨獎狀 乙紙。
3. 銅牌：1 名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 乙紙。
4. 佳作：2 名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 乙紙。
5. 入圍獎:3名，獎狀乙紙。
6. 最佳企業獎:1名。

***競賽獎金參加決賽之選手需準備身分證正本與影本，以利獎金之簽領作業。**

十六、決賽選手須知：

1. 須知內容

- (1)參加決賽之選手需穿著整齊服裝參賽。白色工作服、黑色或白色工作長褲、穿著包鞋、附網工作帽、圍裙(白色工作服上可有校名或公司標誌Logo，不可有廠商標誌Logo)。
- (2)決賽當天，參賽隊員必須在5小時決賽內完成全部產品含擺飾。超過時間者，立即停止比賽。另額外加30分鐘為清潔時間。
- (3)參賽選手需保持個人和比賽場地的整潔衛生及操作過程中的衛生規範，並列入衛生安全評分項目。
- (4)若發生浪費或損毀材料或任何物品時，最高可扣總分的30%。
- (5)比賽提供冷藏及冷凍設備，選手可於決賽前一天 13:00-16:00

放置材料於會場，大會不負保管責任，選手須於外包裝註明編號及姓名。

(6)選手於比賽規定之時間攜帶決賽通知書及身份證件辦理報到。

2. 半成品申請

(1)非主辦單位提供比賽之材料或半成品，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先填寫自備材料申請單，送主辦單位審核通過方可攜帶進場，如審核未通過，則另行通知。

十七、其他：

1. 所有製作產品之原材料均由選手自行準備，主辦單位提供 1,000 元之材料費，提供入選決賽之選手購買材料使用。
2. 作品之成品規格大小，請依作品規範及完成數量完成。
3. 決賽時比賽用之原材料需有完整個別包裝，並標示名稱，不得混合成一袋(盒)。
4. 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。
5. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒因素停止或延後比賽。
6. 若有爭議，評審會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。

十八、決賽注意事項

1. 參賽選手於比賽進行中如需離開比賽現場，應經評審長准許後，由工作人員陪同。離開時間不得超過 10 分鐘，比賽時間包含離開時間(即比賽時間將不間斷連續計算，不因參賽選手離開而暫停計時)。
2. 參賽選手於比賽期間需離開比賽現場時，比賽服裝不得外露(須更換或以外套遮蔽)。
3. 比賽時參賽選手發生違反規則時，經評審兩名共同認定後按情節輕重，酌予扣分。
4. 參賽選手應按規定之工作位置進行工具擺置，並於規定時間內，清點申請的附件七指定原物料，經清點無誤後簽名確認，事後不得異議。
5. 參賽選手不得故意損壞挑戰賽場設備，違反者應負賠償責任。
6. 參賽選手於比賽進行中，不得單獨與任何評審交談，但對評

審的宣布或說明有疑問時，應立即於原位置舉手，經評審長許可後，由兩名評審共同解答或處理，事後不得異議。

7. 比賽期間遇停電、設備故障或其他意外事故，應立即舉手，通知評審長處理，並聽從評審長及主辦單位工作人員指示。
8. 比賽時間結束時，參賽選手應即停止工作，違反者按其情節酌量扣分。

2021全國水產創意烘焙競賽

※因『個人資料保護法』規定，煩請同時填寫「個人資料提供同意書」並詳閱後簽名回傳，才算完成報名手續。

編號： (由主辦單位填寫)

姓 名				性別		出生日期				(相片黏貼處)
						年 月 日				
身份證字號										
聯絡地址	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>									
電子信箱										
聯絡電話	()				手機					
就讀學校	校名					科系				
主辦方寄件地址	<input type="checkbox"/> 同聯絡地址									
各項審查與比賽紀錄										
審核結果	選手自我點檢	<input type="checkbox"/> 報名表 <input type="checkbox"/> 個人資料提供同意書 <input type="checkbox"/> 選手自我介紹及產品主題介紹 <input type="checkbox"/> 比賽配方表共三份 <input type="checkbox"/> 作品照片及介紹共一份 <input type="checkbox"/> 比賽同意書(含身分證、學生證影本)							主辦單位檢核	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

※參賽者可先繳交報名表，待確認後，大會將指定材料寄送給各校選手指導老師收，參賽者於時間內繳交相關資料。

報名表填寫完後，連同已簽名之「個人資料提供同意書」mail至
houlab23607@gmail.com，並請來電確認是否完成報名。

(07)3617141#23607 侯智耀副教授研究室

個人資料提供同意書

您參加「2021全國水產創意烘焙競賽」所填寫之個人資料（包括：姓名、電子郵件、聯絡方式……等），將由國立高雄科技大學水產食品科學系（以下稱「水食系」）進行蒐集、處理及利用。水食系僅於處理本次活動相關參加、通知、手冊製作以及後續水食系舉辦相關活動通知之目的範圍內利用您的個人資料。

如參賽產品有量化可行性且獲企業認同並獲統清股份有限公司協助作品商品化之機會，您同意及確認將參賽作品及配方等標的之一切權利（包括但不限於智慧財產權）讓與統清股份有限公司。（賽後會由統清股份有限公司提出相關合同做後續的合作協議簽屬。）

前開個人資料將由水食系永久保留，惟您得隨時通知水食系刪除該等個人資料。水食系將依個資法規定保護您的個人資料。若您不同意水食系日後對您發送水食系其他活動訊息或行銷資料，您得隨時取消。您依個資法第3條規定得查詢或請求閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理、利用或刪除，您得以書面寄送前開請求至高雄市楠梓區海專路142號 水產食品科學系，水食系將於法定期間內處理您的請求。

☐我已詳閱上述同意書內容，瞭解並接受本同意書之拘束（請打勾）

國立高雄科技大學 水產食品科學系

立書人一： (請本人簽名或蓋章)

立書人二： (請本人簽名或蓋章)

中 華 民 國 年 月 日

2021全國水產創意烘焙競賽 比賽產品開發與行銷推廣 企劃書

作品名稱：XXXXXXXX

作品合照

參賽單位/學校：

參賽選手姓名：

主辦單位：

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系

美國小麥協會

統一企業股份有限公司

統清股份有限公司

帕莎蒂娜國際有限公司

USR計畫：海岸創生 鑽石魚鄉-

高雄永安漁村實踐計畫

中華民國 年 月 日

2021全國水產創意烘焙競賽 比賽產品開發與行銷推廣計畫書

(以下格式設定：字體：標楷體；14號字)

一、選手自我介紹

1. 選手自我介紹：（最多200個字）

二、比賽主題名稱及介紹

1. 比賽主題名稱

2. 比賽主題介紹：請將取材、作品創意、特色及故事做介紹
（最多200個字）

三、產品介紹

1. 產品簡介與創意理念概述

- (1)鹹派

產品簡介：

創意理念：

- (2)三明治

產品簡介：

創意理念：

- (3)創意下午茶點心

產品簡介：

創意理念：

四、市場行銷計畫

1. 預計行銷區域

2. 行銷方式

3. 行銷期間

4. 預估銷售目標

五、其他附件（可選擇是否填寫）

鹹派產品配方表

產品名稱: _____

註1.水產原料、麵粉含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接喪失比賽資格，不予評分。

材料名稱	烘焙百分比 (%)	重量 (公克)	成本 (元)	製作方法與條件
合計				

本配方材料熱量(含塔皮、塔餡、淋面等組成部分)合計： _____ 大卡/個，單份重量： _____ 公克。

水產品使用量： _____ 公克，水產品使用量為材料生重占比(%)： _____ %

麵粉使用量： _____ 公克，麵粉使用量為材料生重佔比(%)： _____ %

*上述材料熱量、重量及麵粉使用含量百分比請務必填寫，未填寫者一律不予計分。
其熱量僅供參考並不會作為健康、營養之指標，故不列入評分標準。

選手姓名: _____

鹹派產品照片

鹹派產品正面（整體外觀）
鹹派產品切面（內部切面組織）

三明治產品配方表

產品名稱：_____

註1.水產原料、麵粉含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接喪失比賽資格，不予評分。

材料名稱	烘焙百分比(%)	重量(公克)	成本(元)	製作方法與條件
合計				

本配方成品熱量(含三明治本體、內餡等組成部分)：_____大卡/個，單份重量：_____公克。

水產品使用量：_____公克，水產品使用量為材料生重占比(%)：_____%

麵粉使用量：_____公克，麵粉使用量為材料生重佔比(%)：_____%

*上述材料熱量、重量及麵粉使用含量百分比請務必填寫，未填寫者一律不予計分。
其熱量僅供參考並不會作為健康、營養之指標，故不列入評分標準。

選手姓名：_____

三明治產品照片

三明治產品正面（整體外觀）



三明治產品切面（內部切面組織）



創意下午茶點心產品配方表

產品名稱：_____

註1.水產原料、麵粉 含量需符合題目要求，請務必換算正確，未符合題意者直接喪失比賽資格，不予評分。

材料名稱	烘焙 百分比 (%)	重量 (公克)	成本 (元)	製作方法與條件
合計				

本配方成品熱量(含組成部分)：_____ 大卡/個，單份重量：_____ 公克/個。

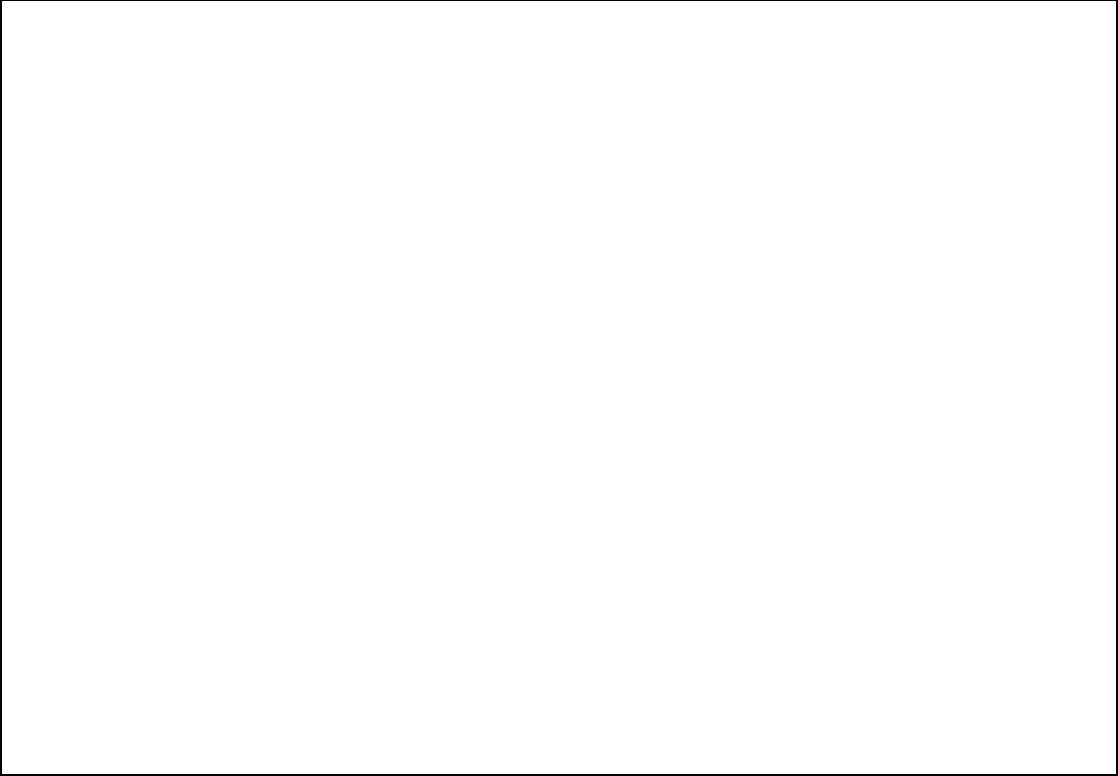
麵粉使用量：_____ 公克，麵粉使用量為材料生重佔比(%)：_____ %

*上述成品熱量、重量及麵粉使用含量百分比請務必填寫，未填寫者一律不予計分。
其熱量僅供參考並不會作為健康、營養之指標，故不列入評分標準。

選手姓名：_____

創意烘焙類產品照片

創意下午茶點心產品正面（整體外觀）



創意下午茶點心產品切面（內部切面組織）



整體產品擺飾照片

整體擺飾產品正面-第一張

整體擺飾產品-第二張

2021全國水產創意烘焙競賽

比賽同意書

姓名：

- 一、參賽選手必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及接受主辦單位和評審團的指揮。
- 二、參賽選手同意無條件，無限期的提供產品配方與造形供主辦單位使用，以一些已知或未知形式翻製宣傳他們的形象(如廣告、展覽會、投影、網站、電子照片檔案庫等)。
- 三、得獎選手同意配合主辦單位辦理之推廣活動。
- 四、參賽選手同意以上提出的所有規則條款。

此致

國立高雄科技大學 水圈學院 水產食品科學系

學校系所/店家名稱：

簽署人：

學校(系)章/店家大章：

選手簽名：

日期：

身分證正反面影本(請浮貼)

學生證正反面影本(請浮貼)

(參賽選手一人填寫一張，請自行複印)

2021全國水產創意烘焙競賽

決賽用自備材料及工具表

選手姓名：

編號	材料或工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註

評審簽名：_____

日期：_____

- 1) 請先填寫材料，再填寫工具及其他設備。此表格若不敷使用，可自行增列。
- 2) 公告項目之工具不敷使用或選手因製作比賽產品而需其他之原料或工具，需經評審審查核准後，始得攜帶進入比賽場地使用。
- 3) 非主辦單位提供比賽之材料或半成品，參賽隊伍可以自備，自備材料需事先填寫自備材料申請單，送主辦單位審核通過方可攜帶進場，如審核未通過，則另行通知。

2021全國水產創意烘焙競賽

參賽學校之感謝狀

調查表

參賽作品名稱：_____

本年度辦理「2021全國水產創意烘焙競賽」之入圍隊伍，若因學校及教師的支持，得以順利參賽，故有規劃予學校及指導老師之感謝狀申請，敬請填寫以下資料以利製作，無論是否需要，皆請於110年5月21日(五)前回傳至聯絡信箱。

1. ☐需要感謝狀（請往下勾選第2、3及4項目並填寫完整內容）

☐不需要感謝狀

2. ☐學校感謝狀：

請填寫學校及科系完整名稱：

3. ☐指導老師感謝狀：

學校及科系完整名稱：

老師姓名：

老師職稱：

4. 聯絡地址（寄發感謝狀之地址）：

選手簽名：_____