

家饌美饌客食他鄉水產創意競賽報名表

壹、活動宗旨：以工廠量產為目標，加入水產原料，並以微波調理食品的形式進行包裝。藉由本次活動來激發學生的無限創意與潛力，研發出在未來市場上較具競爭力的商品。主辦單位將會邀請外界的專業評審為參賽者進行評比，希望本系學生藉由此次競賽了解現代發展的趨勢。

貳、活動辦法：

一、初賽：由各隊伍繳交報名表及競賽企劃書(含紙本與電子檔)(由主辦單位提供企劃書統一格式)後評審們以會議審查形式來做為初賽評比，預計錄取 10 名隊伍晉級決賽(視參賽隊伍來做晉級數增減)。(電腦文件以 WORD 檔及 PDF 檔繳交，字體規定中文為標楷體，文字大小規定 14 號字)

*10/26 網路公布決賽名單公布於(FB:高科大水食系 DSFS)及系辦網頁。
網址:<https://www.facebook.com/nkmudsfs/?fref=ts>

二、決賽:入圍隊伍於民國 107 年 11 月 21 日(三)以現場製作方式比賽,於 3.5 小時內完成企劃作品,主辦單位提供水產原料、麵粉、白砂糖、鹽、沙拉油、胡椒粉、米酒、醬油。其餘材料由參賽選手自行採購(參賽前須與主辦單位確認),經專業評審評比後取特優一組、優等一組、甲成一組、佳作一組,現場公布獲獎名單(獎項視決賽隊伍來做增減)。

參、活動地點：水產食品實習大樓 2 樓

肆、活動對象：凡已繳交 107 學年度系會費的水食系全體(同學含日間部與進修部)皆可組隊參加，研究生須與至少一名大學部學生組隊(每隊人數 3 人)。

伍、報名期限：即日起至 107 年 10 月 23 日(四)18:00 為止，繳交產品企劃書連同活動報名表至厚生樓二樓水食系辦公室逾期將不受理。

電子檔請寄至 thoffice01@nkust.edu.tw

陸、檔名及信件主旨請填寫：活動名稱-產品主題名稱
(Ex:家饌美饌 客食他鄉水產創意競賽-000)

柒、評分方式:請參見下一頁

一、初賽:初賽及決賽各評分項目所占百分比

評分項目	百分比(%)
主題創新及特色	30%
商品設計及外觀	30%
加工理念	15%
配方完整性	10%
書面資料完整度	15%
總計	100%

二、決賽:(相關內容需與初審繳交之企劃書吻合)

決賽產品評分標準:

評分項目	百分比(%)
創意	20%
風味	20%
商品外觀設計	15%
商品化可行度	10%
衛生管理	10%
企劃書吻合度	10%
參賽者產品介紹	10%
總計	100%

捌、獎學金(決賽):

取特優乙組，頒發獎學金玖千元整及每人乙張獎狀。

取優等乙組，頒發獎學金柒千元整及每人乙張獎狀。

取甲等乙組，頒發獎學金伍千元整及每人乙張獎狀。

取佳作乙組，頒發獎學金壹千元整及每人乙張獎狀。

未獲獎隊伍可獲得入圍獎學金陸佰元及每人入圍證明乙張。

玖、活動說明:

一、比賽說明

	產品 1-家常菜 ^{註 1}	產品 2-家鄉味料理 ^{註 2}
原料條件	不限原料，自由發揮	必須以主辦單位提供之台灣鯛為主原料進行製作
	*預計提供水產原料 ^{註 3} 、麵粉、白砂糖、鹽、沙拉油、胡椒粉、米酒、醬油。	
包裝材料	不限	
	*無提供任何包裝材料，參賽者自行準備	
產品呈現	兩道料理需以微波調理食品的形式呈現。參賽者須製作五人份完整產品進行擺設以利評比外觀及拍照，5 人份產品一樣完整包裝但不用擺設，現場拆包裝試食用。如產品為不完全包裝，則視同比賽未完成。	

*註:1. 家常菜定義:從小到大對家中印象最深刻且具有媽媽或爸爸味道的料理稱之為家常菜。

2. 家鄉味料理定義:具有自己家鄉特色的料理稱之為家鄉味料理。

3. 決賽會提供各組 3 公斤的台灣鯛魚肉塊(含頭尾)，另有提供秋刀魚 34 條及鯖魚肉塊 18 尾申請，數量有限，申請完為止。

二、半成品規定

1. 因應這次比賽項目關係，若有需攜帶特殊半成品必須於填寫申請單事前提出申請，核准後才可帶入場使用。

三、比賽相關規定

1. 除主辦單位提供之主要材料，其餘參賽材料請參賽者自行準備，決賽時使用的材料費實報實銷，補助上限為 2000 元，超過部份請自行負擔。
2. 活動所有發票，皆用二聯式發票實報實銷，發票上抬頭為**國立高雄科技大學(楠梓校區)**且需開統編**(76003908)**，若無發票需用手開式發票，加蓋統編章，發票上需註明買受者、校名、購買日期、品項名**(若品項為代碼請自行用鉛筆註記)**。決賽當天繳交，逾期不予受理。
3. 請所有要報帳之材料及器材，都必須用正確的收據及發票，如有不符合的則一概不收。
4. 除賽前申請過，否則只可使用位在自己組別之器材。
5. 活動當天有報帳的器材及食材皆須留下。
6. 參賽選手除非必要否則一律不可隨意進出場。
7. 不可冒名頂替參賽，一經查證即失去參賽資格。
8. 不當使用器具造成損壞，請參賽者自行負責並照價賠償。
9. 參賽全程請穿著連身圍裙，戴帽子將頭髮包住，穿著長褲及包鞋，(若有問題請洽主辦單位，否則一律以主辦單位規定為主。)
10. 比賽當天相關規定，請務必至參賽者 LINE 群組觀看。
11. 活動得獎者(前三名)須義務配合下一次成果發表之水產創意競賽的產品製作。
12. 一般規定：
 - (1) 報到時，參賽者應出示學生證並簽到。
 - (2) 入場前會檢查指甲有無修剪、有無佩戴手環、手錶、戒指等相關飾品、長髮者，需將頭髮紮起。
 - (3) 參賽者所用之用具與器材不得有破損情事發生，用具與器材用畢後清理乾淨，物歸原處。
 - (4) 須在規定時限內完成否則不予計分。
13. 參賽人員在進入考場後，先檢查用具設備、材料，如有問題在比賽開始前即應當場提出，比賽開始後，不得再提出疑義。
14. 主辦單位保有活動變更之權利。
15. 其他若有未盡事宜，請參考中式餐飲丙級術科考試相關規定。

活動說明:

* 10/26 網路公布決賽名單(公布於 FB:高科大水食系 DSFS 粉專)及系辦網頁

* 網址: <https://www.facebook.com/nkmudsfs/?fref=ts>

* 公布決賽名單後，將於 107 年 11 月 13 日(二)18:30 召開說明會(說明會地點於公布決賽名單時同時公布)

* 賽前練習時間: 107 年 11 月 15 日(二)18:00~21:00

* 決賽日期:107 年 11 月 21 日(三)比賽時間為三小時三十分鐘(含產品包裝封口時間)

* 決賽地點:水產食品實習大樓 2 樓

報名表：(請填寫確實)(初賽)

班級	姓名	電話	主題名稱	LINE ID
	組長:			
	組員:			
	組員:			

*比賽當天硬體設備需求:

1. 烤箱-----是否
2. 攪拌機-----是否
3. 瓦斯爐-----是否
4. 真空封口機--是否
5. 封口機-----是否

總召 四水二乙廖柏盛 0970787635

副召 四水二甲張渝梅 0963927219

本報名表須連同產品製作企劃書繳交至系辦

佳餚美饌客食他鄉水產創意競賽製作作品介紹(初賽)

產品故事(每項 200 字以內)

家鄉味產品：

家常菜產品：

(表格可自行延伸)

佳餚美饌客食他鄉水產創意競賽製作作品介紹(初賽)

加工及創新概念介紹(每項 200 字以內)

產品(家鄉味)名稱：

產品(家常菜)名稱：

(表格可自行延伸)

產品配方表(初賽)

產品名稱：_____

原料名稱	百分比 (%)	重量 (公克)	製作方法與條件

使用設備及器具:

*請自行影印，每件產品填寫一份。

產品外觀設計及外包裝設計(初賽)

產品名稱：

外觀設計：

外包裝設計

*請自行影印，每件產品填寫一份。

註:共需畫出兩樣東西，一為產品本身，二為產品包裝起來的外觀

產品營養成分標示(初賽)

產品名稱:

營 養 標 示		
成分:	每一份***公克(或毫克)本包裝含**份	
淨重:	成 分	
製造商(參賽者自行發揮):	熱量 Heat	大卡(Kcal)
電話:	蛋白質 Protein	公克(g)
地址:	碳水化合物 Carbohydrate	公克(g)
	脂質 Lipid	公克(g)
原產地:台灣	飽和脂肪酸 Saturated fatty acid	公克(g)
有效日期:	反式脂肪酸 Trans fatty acid	公克(g)
保存期限:	糖 sugars	公克(g)
保存條件:	鈉 Na	毫克(mg)

*請自行影印，每件產品填寫一份。

*填寫此表單若有任何疑問，請參賽者自行詢問系上老師。

*填寫此表單若有任何疑問可利用以下網站查詢

<http://inyoung99.cloud.ntu.edu.tw/>

<https://consumer.fda.gov.tw/Food/TFND.aspx?nodeID=178>

<http://gao.sinica.edu.tw/health/index.html>

家饍美饌 客食他鄉水產創意競賽(初賽) 比賽同意書

- 一、參賽者必須遵守比賽規則，配合主辦單位人員安排及遵從主辦單位及評審之決定。
- 二、參賽者同意提供產品配方及造型供主辦單位使用，以供主辦單位翻製宣傳它們的形象(如廣告、展覽會、網站、電子照片檔、簡報等)。
- 三、獲得初賽入選之選手無特殊原因則必須繼續參加決賽不得中途棄賽。
- 四、參賽者在比賽過程中會注意自身安全，並不為害其他選手之人身安全。
- 五、參賽者應保證其所提供之作品內容無抄襲之嫌疑，並無侵害他人著作權或其他權益。如有違反，應自負一切民事責任及刑事責任。

此致

國立高雄科技大學(楠梓校區) 水產食品科學系

選手簽章:

選手簽章:

選手簽章

中華民國 年 月 日

※選手皆必須填寫並簽章。

決賽補助申請明細

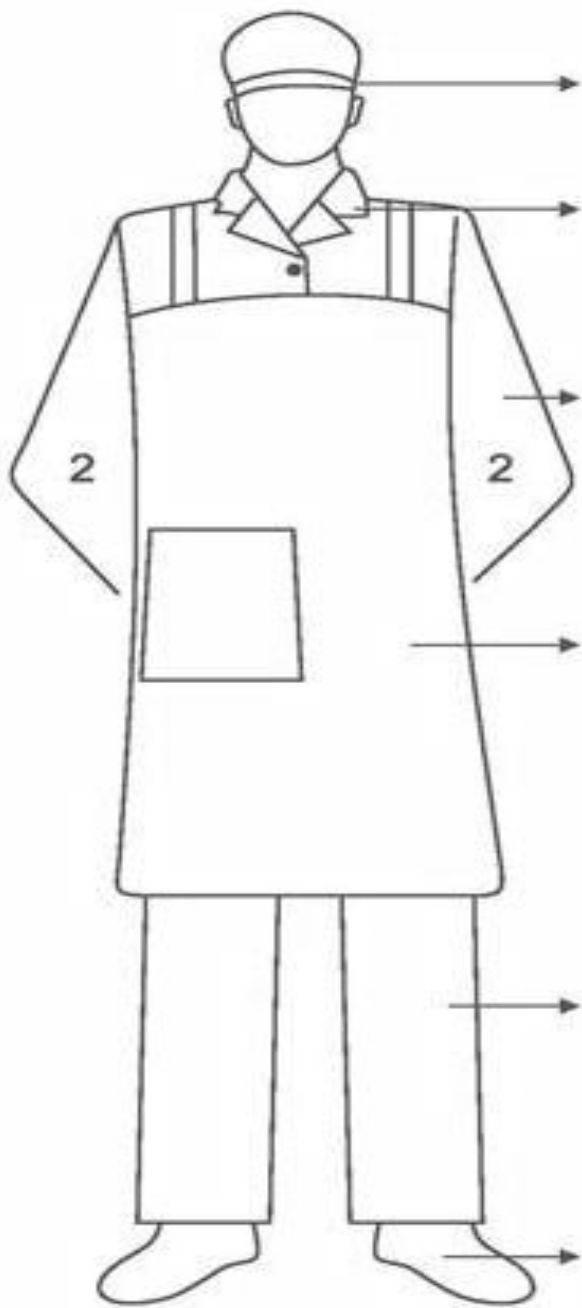
主題名稱：

※此表單須自行列印填寫，並於決賽報到時繳交。

編號	發票號碼	商品名稱	金額	備註
範例	US-12345678	雞蛋	60	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				

主辦單位：

參賽組別代表：



頭部:

1. 妝不可化的太濃. 最好不化妝
2. 刮鬍子及梳理頭髮。
3. 需戴實習帽(以可包住全部頭髮為主)。
4. 請自行配戴口罩。

身體:

1. 制服上衣應為白色或淺色棉質。
2. 指甲不可過長或塗指甲油。
3. 無任何飾物(手飾、戒指、手錶、項鍊等)。
4. 需備及膝圍裙,若實習衣長度及膝亦可。

腳部:

1. 長褲(不得穿牛仔褲): 直筒褲, 長度至踝關節。
2. 鞋子應穿著包鞋, 等前後跟不可外露為原則。

注意! 嚴禁以下行為, 如違規者, 依情況輕重斟酌扣分:

1. 於比賽會場四處遊蕩、走動者。
2. 有辱罵評審及工作人員之情形者。
3. 參賽者在比賽過程中, 有**試吃產品**之行為。

*上述試吃不包含試味道

產品半成品申請單

半成品名稱	
半成品種類	
申請原因	
製 作 方 法	
審 查 結 果	審 查 人 簽 名
<input type="checkbox"/> 通過 <input type="checkbox"/> 不通過 <input type="checkbox"/> 其他	

*請自行影印，每件產品填寫一份。

1. 菜刀	綠色 1 支(熟食用)	15. 派盤	5 個
	紅色 1 支(生食用)		
2. 水果刀	小 2 支 (綠熟食、紅生食)	16. 傳統天秤	1 台
	大 2 支 (綠熟食、紅生食)		
3. 圓盤 (塑膠)	5 個	17. 刮刀	2 個
4. 篩網	1 個	18. 雪平鍋	1 個
5. 打蛋器	1 支	19. 夾子	2 支
6. 鋼盆	2 個	20. 濾油網	1 支
7. 中式炒鍋(含鍋蓋)	1 組	21. 長筷子	1 雙
8. 鍋鏟	1 支	22. 大漏杓	1 支
9. 金屬碗	3 個	23. 中式湯匙	6 支
10. 量匙(4 支/組)	1 組	24. 開罐器	1 支
11. 碟子	3 個	25. 削皮器	1 支
12. 剪刀	1 支	26. 炒杓	1 支
13. 攪拌機 1 台(含三種攪拌器)		27. 砧板	紅：生食(魚、肉)
14. 不鏽鋼湯鍋(含蓋)	1 個		綠：蔬菜、水果
			白：熟食

備註：

- 實習前後跟助教或管理人員確認器材數量與品項是否正確，損壞或遺失須照價賠償。
- 請勿隨意擺放，依公告方式放置。