**2015幸福點心創意競賽**

**中秋送禮**

**決賽手冊**

指導單位：經濟部工業局

主辦單位：財團法人食品工業發展研究所

決賽承辦單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

制定日期：104年6月8日

中華穀類食品工業技術研究所

**2015幸福點心創意競賽**

**目錄**

[一、活動目的： 3](#_Toc421603326)

[二、指導單位：經濟部工業局 3](#_Toc421603327)

[三、決賽時間 3](#_Toc421603328)

[四、決賽地點 3](#_Toc421603329)

[五、決賽產品及規格 4](#_Toc421603330)

[六、決賽評審方式： 5](#_Toc421603331)

[七、決賽前繳交文件 5](#_Toc421603332)

[八、決賽 6](#_Toc421603333)

[九、決賽時程 7](#_Toc421603334)

[十、評審須知 9](#_Toc421603335)

[十一、決賽選手須知 11](#_Toc421603336)

[十二、工作態度與衛生習慣 12](#_Toc421603337)

[十三、自備材料、工具檢查辦法 13](#_Toc421603338)

[十四、決賽提供工具表 14](#_Toc421603339)

[十五、決賽提供共用設備表 15](#_Toc421603340)

[十六、決賽提供材料表 16](#_Toc421603341)

[附件決賽繳交資料 17](#_Toc421603342)

[附件一、決賽選手基本資料表 18](#_Toc421603343)

[附件二、比賽企劃書 20](#_Toc421603344)

[附件三、二種主題饀料配方表(含照片) 25](#_Toc421603345)

[附件四、二種指定產品配方表(含照片) 27](#_Toc421603346)

[附件五、自由創作產品配方表(含照片) 31](#_Toc421603347)

[附件六、製作完成之伴手禮照片（含包裝） 33](#_Toc421603348)

[附件七、決賽選手自備材料及工具表 34](#_Toc421603349)

[附件八、決賽住宿申請單 35](#_Toc421603350)

[附件九、決賽選手寄回文件自我檢核表 36](#_Toc421603351)

[附件十、決賽資料文件寄送黏貼單 37](#_Toc421603352)

**2015幸福點心創意競賽**

**中秋送禮**

# 一、活動目的：

期透過創意競賽的方式，讓選手去發掘及感受農場裡揮汗工作的農民所生產的在地好食材，再以學校所學的技藝或是選手多年累積的經驗，充份發揮個人創意，製作出能深刻的反映土地環境、在地人文、飲食特質的「幸福點心」。

# 二、指導單位：經濟部工業局

主辦單位：財團法人食品工業發展研究所

決賽承辦單位：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

# 三、決賽時間

學生組：104年7月4日（六）08:30～15:00

職業組：104年7月5日（日）08:30～15:00

頒獎典禮暨成果發表：104年7月17日，於台灣美食展辦理。

# 四、決賽地點

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

新北市八里區中山路三段223號

# 五、決賽產品及規格

1.饀料：饀料可事先製作完成，攜帶至決賽會場進行點心產品製作。

(1)指定饀料：

A.使用葡萄、芒果、柑橘、草莓或香蕉等五種主材料水果，任選2種，分別製作2種口味饀料，副材料不限，但使用比例需低於主材料。

B.每種饀料重量共3公斤，分包成2份，1份為1公斤評審評分，另一份2公斤製作伴手禮點心產品。

C.饀料需於常溫下可保存14天以上。

D.饀料以不添加防腐劑為宜。

**2.指定產品：**

(1)利用製作出之指定饀料2種，分別做出共2種不同產品。每一種點心製作20個，形狀及重量不拘，製作完成後每一種產品提供8個予評審品評，其他每種產品與包裝完成之伴手禮一併擺飾。

(2)饀料需占產品配方比重30%以上

(3)產品需於常溫下可保存14天以上。

(4)製作之成品以不添加防腐劑為宜。

3.自由創作產品：

(1)選手自行創作產品一種，可自由選擇是否使用饀料。

(2)產品製作20個，內容、形狀及重量不拘，製作完成後提供8個予評審品評，其他每種產品與包裝完成之伴手禮一併擺飾。

(3)產品需於常溫下可保存14天以上。

(4)製作之成品以不添加防腐劑為宜。

4.包裝產品以伴手禮擺飾

(1)以指定產品二種及自由創作產品一種，共三種包裝組合成一份伴手禮。盛裝容器、包裝用袋及裝飾品自行準備。

(2)伴手禮盒內之產品可於比賽前完成製作裝盒，並做完整之包裝。

(3)伴手禮及產品陳列平台60\*40公分。

# 六、決賽評審方式：

1.由主辦單位邀集5位相關專業人員，進行評分。

2.評分標準，分成饀料、產品及伴手禮整體設計三種項目。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 一、產品(含指定產品2種及自由創作產品1種)（占三種項目之50%） | | |
| 評分項目 | 比例 | 評分內容 |
| 創意及商品化 | 30% | 產品原創性、主題的符合及日後推廣的可行性 |
| 風味 | 20% | 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，口感適切 |
| 外觀整體性 | 20% | 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% | 製作過程之衛生及用料符合食品安全 |
| 二、饀料 (2種) （占三種項目之30%） | | |
| 評分項目 | 比例 | 評分內容 |
| 創意 | 40% | 產品原創性、新穎性 |
| 風味 | 30% | 使用適當調味料以展現整體的味道 |
| 口感 | 30% | 口感適切 |
| 三、伴手禮整體設計（占三種項目之20%） | | |
| 評分項目 | 比例 | 評分內容 |
| 特色 | 30% | 展現在地特色及意象 |
| 製作 | 30% | 量產製作、市場性、環保、成本等可行性 |
| 美感 | 20% | 造型、比例、圖形應用之適當性及悅目性 |
| 創新 | 20% | 創意發想、使用技術、功能性或材質原創性 |

＊注意事項

1.參賽隊伍或選手加總計分相同時，以＂產品＂分數高者優先，其次為饀料。

2.若分數未達獎項門檻60分則該獎項從缺。

3.參選作品不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，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.主辦單位會保留比賽饀料及產品之樣品保存14天以上，做保存試驗確認。

# 七、決賽前繳交文件

1.入圍決賽之職業組及學生組選手於複賽結束後一週內將會收到決賽報到通知及比賽手冊。

2.請於104年6月24日前提交決賽相關文件光碟資料，相關文件請參考附件。

3.郵寄交件截止日：104年6月24日(以郵戳為憑)

郵寄地址：24937新北市八里區中山路三段223號(中華穀類食品工業技術研究所)

收件人：2015幸福點心創意競賽收

4.聯絡窗口：財團法人中華穀類食品工業技術研究所

聯絡人姓名：李妮靜小姐

電話：02-26101010 #258

電子信箱：nisha.lee@cgprdi.org.tw

# 八、決賽

1.決賽日期：

學生組：104年7月4日(星前六)08:30～15:00

職業組：104年7月5日(星前日)08:30～15:00

2.決賽報到注意事項

**(**1)選手於比賽期間應遵守規則及服從評審之判決。

(2)選手於決賽報到時應攜帶物品如下:

A.決賽通知單。

B.學生證、國民身份證或可證明身份之文件。

C.「決賽用自備材料及工具表」及自備材料及工具。

(3)選手報到手續如下:

A.繳驗決賽通知單。

B.繳驗學生證、國民身份證或可證明身份之文件，核可後簽到。

C.抽籤分組，採先完成報到者即先抽籤比賽工作台號碼。

D.領取選手證或相關資料。

(4)熟悉場地及準備事項：

A.至指定位置陳列自備材料及工具受驗。

B.檢查場地、機具及設備，確認無誤後簽名，事後不得提出異議，確認時如有疑慮請立刻提出。

# 九、決賽時程

1.決賽賽程表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 日期 | 時間 | 賽程內容 |
| **7月4日**  **(星期六)**  **學生組**  **7月5日**  **(星期日)**  **職業組** | **08:30-09:00** | **評審與選手報到** |
| 09:00-09:30 | 選手準備、檢查材料工具及賽前說明 |
| **09:30-13:30** | **選手比賽（含擺飾）4hr** |
| 13:30-14:00 | 選手清理工廠 |
| 14:00-14:30 | 評審評分、統計分數 |
| 14:30-15:30 | 封箱儀式 |

2.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 |
| 第一次繳交時間 | 12：30 |
| 產品項目 | 第一種指定產品 |
| 第二次繳交時間 | 13：00 |
| 產品項目 | 第二種指定產品 |
| 第三次繳交時間 | 13：30 |
| 產品項目 | 自由創作產品及  伴手禮包裝及擺飾 |

※品嚐評分繳交數量：各品項每款8個。放置指定盛放盤。

※選手於指定時間未提出規定品項之產品，供評審評分，以延時完成扣分。3.評分說明

(1)本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。

|  |  |
| --- | --- |
| 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 |

(2)每道成品評分之分數，若評審間評分差距超過4分以上(不含4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。

(3)參賽隊伍或選手加總計分相同時，以評分項目順序之分數高者優先。

(4)凡試吃產品遲交者將扣該項產品總分5分。

(5)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。

(6)其它未竟事宜，悉依評審會議裁決辦理。

# 十、評審須知

1.評審應依大會規定時間報到，並參加評審會議及競賽前講習說明會議，否則不得參與評審監評工作。競賽期間評審每日應於競賽開始前半小時到達競賽場，並不得中途離席，違反者其所評之全部評分不予採計。

2.選手到達競賽場時，評審長或由其指派之評審，應按規定核對選手資料及選手自備工具，非選手自備工具表所規定之工具，不得攜帶進入競賽場。競賽時，評審應接受評審長指揮，依據大會競賽規則監督競賽之進行。

3.選手名冊等資料務請詳實校對，如有誤繕或漏列，請儘速通知大會工作人員更正。

4.競賽前應由評審長公開宣布所發放之資料及材料，並要求各選手清點無誤、簽名確認後再開始競賽，事後不再受理異議。

5.競賽時間如需延長時，應在賽程進行一半之前向選手公開宣布，不得於競賽終止前臨時宣布。

6.競賽進行中，需立即評分之項目，應即隨時評定。評分項目中同時有主觀評分項目及客觀評分項目時，應先評主觀評分項目，再評客觀評分項目，各評審均應於評分表上簽名（如有更改者亦同）。

7.競賽開始前評分標準表得先發給選手，俾讓選手預先瞭解評分重點。

8.評審於進行主觀評分部分之評分時，應迴避對其提名單位的選手給予評分。

9.評分時，請儘可能於封閉之場所進行，除評審及大會必須之工作人員外，應一律不准進場。

10.評審長應督導評審於競賽期間全程嚴格執行對選手作業之監督，並不得單獨與選手接觸、交談或私自碰觸選手作品，如經勸阻無效或情節重大者，經全體評審過半數同意後，得要求其出場。

11.評審人員不得期約、要求、收受與執行有利害關係者之餽贈財物、飲宴應酬、請託關說或其他不正利益，如有違反，大會可解除其評審資格，絕無異議。

12.競賽結束，各選手成品不論有無功能或是否完成，均應給予評分，並排列名次。應予扣分之事項、同一事項，其扣分標準應一致，以符公平。

13.選手成績表請依選手名冊所載編號依序填列。

14.競賽成績經評審長及評審評定，經全體評審確認無誤後，應在競賽成績表上簽名，連同原始評分表、優缺點建議表、優勝選手成品說明表及選手名冊等資料，由評審長於規定時間前送交大會工作人員登錄造冊。競賽成績既經送交大會後，評審不得再提異議。

15.若有爭議，評審會議對競賽規則及結果擁有最高裁決權。

# 十一、決賽選手須知

（一）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、圍裙由主辦單位提供。(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.比賽當天，參賽隊員必須在4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。工作態度與衛生習慣請參閱附件第十二項。

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16:00以前放置材料於會場，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。

7.每場次由評審，依單項分數比例計算加總。

8.決賽之資料整理部份列入評分項。資料內容包含下列表單1-4項。

（二）決賽資料繳交寄回之文件如下：

|  |
| --- |
| 1. 決賽選手基本資料表(附件一) |
| 1. 比賽企劃書(含封面、自我介紹、產品主題名稱、經費概算)（附件二） |
| 1. 2種主題饀料配方表(含照片)，共2份（附件二） |
| 1. 2種點心配方表(含照片) ，共2份（附件四） |
| 1. 自由創作產品配方表(含照片)(附件五) |
| 1. 製作完成之伴手禮照片，共1份（附件六） |
| 1. 選手自備材料及工具表，共1份（附件七） |
| 1. 住宿申請單，共1份（附件八） |
| 1. 光碟片（內含1、2、3、4、5、6、7、8） |

上述文件需在104年6月24日（星期三）前寄至主辦單位，並燒錄至光碟，光碟用word檔(內容包括上述文件第1.2.3.4.5.6.7.8項)給主辦單位審查及準備。

（三）其他

1.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。

# 十二、工作態度與衛生習慣

**工作態度與衛生習慣扣分依據**

1.工作前未洗手、工作中用手擦汗或用手碰觸各項不潔之衛生動作（含上洗手間返回崗位）。

2.身上有飾物露出(有掩飾不扣分；耳環、項鍊、手鐲、戒指等其他，需註明) 。

3.頭髮或鬍鬚外露、指甲過長或上色。

4.工作態度不良(需註明原因) 。

5.與評審或工作人員及其他組隊相互交談。

6.未帶識別證。

7.工作衣、工作褲或圍裙不乾淨。

8.穿高跟鞋、感冒未帶口罩、袖口碰到食物。

9.賽場內抽煙、嚼檳榔或口香糖、隨地吐痰、擤鼻涕或隨地丟廢棄物等(需有明確事實與證據)。

10.手部有傷口未包紮或未戴手套。

11.未檢視用具及清洗用具。

12.器具、原料或成品直接接觸地面。

13.工作時生熟原料或成品混合放置，有交互污染情事。

14.不愛惜機具設備，浪費瓦斯、故意製造噪音。

15.共用材料放桌上未歸位、器具未歸位。

16.浪費食材、廢棄物未分類存放。

17.工作中桌面凌亂、地面髒污、地面潮溼。

18.工作後用具、桌面、機械、地面清潔不乾淨。

19.成品裝框或盛盤時未注意衛生（包含未戴手套）。

20.離場時，工作區、器具或機械未清潔。

# 十三、自備材料、工具檢查辦法

1.選手自備工具、材料：即比賽時除大會所提供的設備、工具、材料外，大會容許選手帶入會場比賽的工具、材料。

2.選手自備工具、材料須在大會規定時間內送繳大會審查，經大會審查通過後，始得帶入會場比賽。

3.選手自備工具、材料經大會審查通過後，未經大會審查通過之工具、材料，選手不得帶入會場比賽。

4.比賽前在大會規定準備時間內，選手須將【自備工具、材料申請單】（附錄五）置於桌上，與自備工具、材料接受大會指定評審檢查。

5.負責檢查選手自備工具、材料之大會評審，須先將大會提供之選手【自備工具、材料申請單】與選手提出之【自備工具、材料申請單】核對無誤後，才得以進行檢查，未經大會審查通過之工具、材料，選手不得帶入會場比賽。

6.負責檢查選手自備工具、材料之大會評審，檢查完畢時，須在大會提供之選手【自備工具、材料申請單】上簽名後送回大會，選手經檢查完畢始得進行準備工作。

7.選手自備材料可預先秤好帶至會場，材料僅可標示一般名稱標示（如玉米粉、奶油等）；不得以商品名或廠商名稱標示。

8.選手帶入的自備工具、材料經檢查後，僅可帶出不可再帶入。

8.本辦法未盡事宜，請參照當時大會評審長補充說明辦理。

# 十四、決賽提供工具表

2015幸福點心創意競賽

**決賽提供工具表**

| 項次 | 工具 | 數量 | 備註 |
| --- | --- | --- | --- |
|  | 工作桌 | 1張 | 附水槽 |
|  | 電子秤 | 1台 | 3kg,靈敏度0.5gm |
|  | 出爐台車 | 1台 |  |
|  | 產品框 | 4個 | 60×40㎝ |
|  | 烤盤 | 8張 | 4張45×65㎝  4張40×60㎝ |
|  | 麵粉篩 | 1個 |  |
|  | 長麵棍 | 1支 | 60cm |
|  | 長尺 | 1支 | 60cm |
|  | 西點刀 | 1把 |  |
|  | 鋸刀 | 1把 |  |
|  | 水果刀 | 1把 |  |
|  | 剪刀 | 1把 |  |
|  | 橡皮刮刀 | 2支 |  |
|  | 球狀拌打器 | 2支 |  |
|  | 木匙 | 1支 |  |
|  | 大湯匙 | 1支 |  |
|  | 切麵刀 | 1片 |  |
|  | 溫度計 | 1支 | 0～200℃ |
|  | 量匙組 | 1組 |  |
|  | 派車輪刀 | 1支 |  |
|  | 不銹鋼盆 | 11個 | 大×1個(25cm)、中×2個(20cm)、小×8個(18cm) |
|  | 塑膠碟 | 2個 |  |
|  | 塑膠量杯 | 1個 | 1000ml |
|  | 金屬量杯 | 2個 | 2CUP、1CUP各1 |
|  | 單柄鋁鍋 | 1支 |  |
|  | 麵粉刷 | 1支 |  |
|  | 蛋水刷 | 1支 |  |
|  | 噴水器 | 1支 |  |
|  | 開罐器 | 1支 | 共用 |
|  | 耐熱手套(厚) | 2雙 |  |
|  | 抹布 | 3條 |  |

# 十五、決賽提供共用設備表

2015幸福點心創意競賽

**決賽提供共用設備表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 項次 | 設備名稱 | 數量 | 備註 |
|  | 冷藏冰箱 | 1台 | 每人1層(可用空間40\*60cm，高12cm) |
|  | 冷凍冰箱 | 1台 | 每人1層(可用空間40\*60cm，高12cm) |
|  | 急速冷凍冰箱 | 1台 | 每人1盤(40\*60cm，高11cm) |
|  | 瓦斯爐 | 8台 | 每人1台 |
|  | 烤箱 | 1台 | 每人1層 |
|  | 直立式攪拌機， | 1台 | 每人1台，含12公升、20公升攪拌缸及各缸適用拌打器3件 |
|  | 製冰機 | 1台 | 共用 |
|  | 陳列木板 | 1片 | 每人1片(40\*60cm) |

# 十六、決賽提供材料表

2015幸福點心創意競賽

決賽提供材料表

| 項次 | 名稱 | 單位 | 數量 | 備註 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 聯華、洽發、豐盟高筋麵粉 | 公斤 | 1 | 每種廠牌各1公斤 |
|  | 聯華、洽發、豐盟中筋麵粉 | 公斤 | 1 | 每種廠牌各1公斤 |
|  | 聯華、洽發、豐盟低筋麵粉 | 公斤 | 1 | 每種廠牌各1公斤 |
|  | 全蛋 | 公斤 | 1 |  |
|  | 沙拉油 | 公斤 | 0.3 |  |
|  | 雪白油 | 公斤 | 0.5 |  |
|  | 酥油 | 公斤 | 0.5 |  |
|  | 細砂糖 | 公斤 | 1 |  |
|  | 糖粉 | 公克 | 500 |  |
|  | 鹽 | 公克 | 30 |  |
|  | 奶粉 | 公克 | 300 |  |
|  |  |  |  |  |

1.選手可自行選擇聯華、洽發或豐盟之麵粉材料，亦可自備其他品牌之麵粉。

2.若發生浪費材料或物品之情事，最高可扣總分之30%。

3.調色需使用天然食材。

# 附件決賽繳交資料

附件一、決賽選手基本資料表

附件二、比賽企劃書(含封面、目錄、產品主題名稱及介紹、經費概算)

附件三、二種主題饀料配方表(含照片)

附件四、二種指定產品配方表(含照片)

附件五、自由創意產品配方表(含照片)

附件六、製作完成之伴手禮照片

附件七、決賽選手自備材料及工具表

附件八、決賽住宿申請單

附件九、決賽選手寄回文件自我檢核表

附件一、決賽選手基本資料表

2015幸福點心創意競賽報名表(職業組)

「※」為必填項目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ※公司名稱(全名) |  | | |
| ※店家名稱(全名) |  | | |
| ※公司或店家地址 |  | | |
| ※參賽人員姓名 |  | 身分證號碼 |  |
| ※電話號碼 |  | 傳真號碼 |  |
| ※活動聯絡人 |  | ※手機 |  |
| 電子信箱 |  | | |
| 店家得獎紀錄 |  | | |

2015幸福點心創意競賽報名表(學生組)

「※」為必填項目

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ※學校名稱(全名) |  | | |
| ※隊伍名稱(全名) |  | | |
| ※參賽人員姓名 | 參賽者1 | 參賽者2 | 領隊老師(職稱) |
|  |  |  |
| ※聯絡地址 |  |  |  |
| ※連絡電話/手機 |  |  |  |
| ※電子信箱 |  |  |  |
| 選手得獎紀錄 |  | | |

附件二、比賽企劃書

封面格式範例

2015幸福點心創意競賽

企劃書

作品名稱：XXXXXXXX

作品合照

組別：（請填寫職業組或學生組）

參賽學校/單位：

參賽選手姓名：

指導老師：(職業組不填)

指導單位：經濟部工業局

主辦單位：財團法人食品工業發展研究所

協辦單位：

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

臺北城市科技大學烘焙創意與經營管理學士學位學程

弘光科技大學食品科技系

南臺科技大學餐旅管理系

台灣觀光學院廚藝管理系

中華民國年月日

2015幸福點心創意競賽

比賽企劃書

目錄

一、自我介紹……………………………………………………頁

二、產品主題名稱及介紹………………………………………頁

三、經費概算……………………………………………………頁

2015幸福點心創意競賽

比賽企劃書

(以下格式設定：字體：標楷體；14號字；前後段距離：0；取消勾選＂文字格線被設定時，貼齊格限＂)

一、自我介紹

□學生組：姓名1：姓名2：

指導老師：

□職業組：姓名：

|  |
| --- |
| 自我介紹：（最多200個字） |
| 選手1 |
| 選手2(職業組此欄勿填) |
|  |

二、產品主題名稱及介紹

|  |  |
| --- | --- |
| 產品主題名稱 |  |
| 產品主題介紹:  請將取材、作品創意、特色及故事做介紹（最多500個字） | |
|  | |

三、經費概算：

請簡要填寫材料成本所需費用，可參考以下(含包裝盒/袋)：

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 產品名稱 | 單位 | 數量 | 費用 |
| 麵粉(示範) | 包 | 1 | 200 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 合計 |  |  | 200 |

附件三、二種主題饀料配方表(含照片)

二種主題饀料配方表－第一種饀料

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 選手姓名： |  | 饀料名稱 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 百分比  （％） | 重量  （公克） | 製作方法與條件 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合計 |  |  |

第一種主題饀料照片：

|  |
| --- |
|  |

二種主題饀料配方表－第二種饀料

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 選手姓名： |  | 饀料名稱 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 百分比  （％） | 重量  （公克） | 製作方法與條件 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合計 |  |  |

第二種主題饀料照片：

|  |
| --- |
|  |

附件四、二種指定產品配方表(含照片)

**二種指定產品配方表－第一種指定產品**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 選手姓名： |  | 產品名稱 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 百分比  （％） | 重量  （公克） | 製作方法與條件 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合計 |  |  |

**第一種指定產品照片**

產品正面

|  |
| --- |
|  |

產品剖面

|  |
| --- |
|  |

**二種指定產品配方表－第二種指定產品**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 選手姓名： |  | 產品名稱 |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 百分比  （％） | 重量  （公克） | 製作方法與條件 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合計 |  |  |

**第二種指定產品照片**

產品正面

|  |
| --- |
|  |

產品剖面

|  |
| --- |
|  |

附件五、自由創作產品配方表(含照片)

**自由創作產品配方表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 選手姓名： |  | 產品名稱： |  |

□產品內有含饀料，需另外提供饀料配方表及照片

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 材料名稱 | 百分比  （％） | 重量  （公克） | 製作方法與條件 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| 合計 |  |  |

**自由創作產品照片**

產品正面

|  |
| --- |
|  |

產品剖面

|  |
| --- |
|  |

附件六、製作完成之伴手禮照片（含包裝）

須提供二張不同角度照片

**製作完成之伴手禮照片**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 選手姓名： |  | 組別： (選手勿填) |  |

伴手禮產品第一張

|  |
| --- |
|  |

伴手禮產品第二張

|  |
| --- |
|  |

附件七、決賽選手自備材料及工具表

2015幸福點心創意競賽

**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 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**※本表單請於104年6月24日以前回傳李妮靜小姐(nisha.lee@cgprdi.org.tw)，  
傳真：02-26103351**

評審簽名：日期：

1. **請先填寫材料，再填寫工具。此表格若不敷使用，可自行增列。**
2. **與主辦單位提供相同之材料、工具，不得攜帶進入比賽場地。**
3. **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（大會未提供之原料）或工具，需經評審檢查核准後，始得攜帶進入比賽場地使用。**

附件八、決賽住宿申請單

(請在複賽結束後三日內回傳)

財團法人中華穀類食品工業技術研究所

**□員工■外賓住宿申請單(幸福點心比賽選手)** 填表日期：年月日

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 姓名 |  | | | | | | 性別 | | | | □男□女 | |
| 組別 | □所本部□研究組■技服組□化驗組□烘焙組□傳統組  □企招組□會計室□總務室□其他說明： | | | | | | | | | | | |
| 電話 |  | | | | 行動電話 | | | |  | | | |
| 住址 |  | | | | | | | | | | | |
| **住宿原因** | 104年幸福點心比賽 | | | 付費方式 | | | | □薪資代扣□自費  ■本所付費，說明：計畫經費支付 | | | | |
| 緊急  連絡人 | 姓名 | | | 電話 | | | | | | | 行動電話 | |
|  | | |  | | | | | | |  | |
| **住宿期間** | □**104年7月3日晚上**□**104年7月4日晚上** | | | | | | | | | | | |
| **住宿床位** | **室床🡨此欄由管理員填寫** | | | | | | | | | | | |
| **退宿** | **年月日時** | | **原因：** | | | | | | | **簽名：** | | |
| 注意事項 | 1、宿舍內禁止炊膳、吸菸、嚼食檳榔、喝酒、喧嘩、打架滋事、吸食違禁品、存放違禁、易燃物品或其他違反居住安寧、公共衛生安全等行為。  2、請保持宿舍整齊清潔，私人物品請一律放置衣櫃內，貴重物品及錢財請自行保管，本所不負保管責任。  3、房門或衣櫃鑰匙酌收保證金NT$200，請妥善保管；住宿期間請愛惜公物，遺失或損壞物品需照價賠償。  4、為不影響住宿安寧，訪客應在3樓會客室，並請於下午10時前離所；外出應於下午11時前回所，如無法於下午11時回所，應事先向警衛報備。  5、宿舍2樓第3教室開放時間：平日為下午5時至下午11時，假日為上午9時至下午11時。  6、宿舍2樓洗衣房開放時間：上午7時至下午10時。  7、違反以上規定經三次勸告而無改善者，本所得權勒令退宿，不得異議。  8、退宿請於當日下午6時前，洽3樓宿舍管理員辦理，並繳回鑰匙，領回保證金。  9、住宿人同意遵守前列所有規定及本所相關規範，瞭解並同意本所因住宿登記業務所需，必須以所提供的個人資料確認身份及進行資料管理紀錄等事宜。住宿人可以依個人資料保護法及相關法規行使相關權利，如果不同意，恕本所無法提供辦理住宿等相關服務。  10、違反本注意事項情節重大者，依相關法令處理之。  住宿人詳閱並同意簽名： | | | | | | | | | | | |
| 所長 | | 副所長 | | | | 總務室 | | | | | | 申請人 |
|  | |  | | | |  | | | | | |  |

**※1.申請人可代住宿者申請住宿。**

**2.來賓住宿由各業務單位提出申請。**

**3.請先洽宿舍管理員確認床位。 宿舍管理員：**

附件九、決賽選手寄回文件自我檢核表

2015幸福點心創意競賽

**選手寄回文件自我檢核表**

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1.決賽選手基本資料表（附件一） |
|  | 2.比賽企劃書(含封面、目錄、自我介紹、產品主題名稱、經費概算)（附件二） |
|  | 3.主題饀料配方表(含照片)，共二份（附件三） |
|  | 4.二種指定產品配方表(含照片) ，共二份（附件四） |
|  | 5.自由創作產品配方表(含照片) (附件五) |
|  | 6.製作完成之伴手禮照片(含包裝)，共1份（附件六） |
|  | 7.選手自備材料及工具表，共1份（附件七） |
|  | 8.住宿申請單，共1份（附件八） |
|  | 9.光碟片（內含1、2、3、4、5、6、7、8） |
|  | 10.請填寫**資料文件(含本頁之文件自我檢核表(紙本)寄回本所，信封黏貼單(如下頁)** |

上述文件需在104年6月24日（星期三）前寄至主辦單位，並燒錄至光碟，光碟用word格式(內容包括上述文件第1.2.3.4.5.6.7.8項)給主辦單位審查及準備。複賽、決賽產品若是不相同時，也請於6月24日，一併以掛號寄送主辦單位，並於表單註明。

附件十、決賽資料文件寄送黏貼單

**2015年幸福點心創意競賽**

**決賽資料文件寄送黏貼單**

|  |
| --- |
| **寄件人地址:**  **姓名:**  **電話:**  **收件人:24937新北市八里區中山路三段223號**  **中華穀類食品工業技術研究所**  **2015年幸福點心創意競賽收** |

**✂✂✂請務必自行裁剪黏貼於信封封面**