

# 中國科技大學新竹校區 49 週年校慶

## 創意「感恩」聖誕蛋糕裝飾大賽辦法暨報名表

- 一、活動宗旨：為慶祝中國科技大學 49 週年校慶，特舉辦「創意『感恩』聖誕蛋糕裝飾烘焙競賽」；希望藉由本競賽活動，邀請各大專院校及公私立高中職組隊參賽，提升學生研發學習參與及競爭精神，以達創意專業發展之目標。
- 二、主辦單位：中國科技大學 管理學院 觀光與休閒事業管理系  
德麥食品股份有限公司
- 三、協辦單位：觀光與休閒健康活動管理中心
- 四、承辦單位：PCG 達人烘焙社/創新活動企劃社。
- 五、參加對象：各大專院校及公私立高中與高職學校學生；分大專組與高中職組。
- 六、活動日期：  
報名日期：即日起至 10 月 24 日(五)截止  
初審公布：103 年 10 月 31 日(五)本系網頁與德麥臉書粉絲團公告  
決賽日期：103 年 11 月 22 日(六)
- 七、比賽地點：中國科技大學新竹校區  
303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號 健心館 202 烘焙專業教室
- 八、參賽方式：每隊 1 人，依報名簡章規定辦理。
- 九、比賽產品：  
初賽(書審)產品：創意『感恩』聖誕蛋糕裝飾。  
決賽產品：如上。

## 十、產品規格

組別	比賽產品規格
產品說明	創意『感恩』聖誕蛋糕： 1. 裝飾蛋糕使用 8 吋蛋糕體，需有內餡夾層，高度不拘。 2. 試吃蛋糕使用 6 吋蛋糕體，需有內餡夾層，外表不須裝飾。 3. 使用「鑽石牌虹冠植物性鮮奶油 Crown Whipping Cream」做裝飾。 4. 『感恩』主題與聖誕蛋糕之裝飾品需可食用

### 注意事項：

- 決賽產品須作展台布置，擺飾在 90 x 60 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。
- 決賽作品所使用基本原物料，德麥食品股份有限公司之「鑽石牌虹冠植物性鮮奶油 Crown Whipping Cream、愛迪達紅櫻桃餡 Aldia Red Cherry Filling、愛迪達覆盆子餡 Aldia Raspberry Filling、愛迪達蔓越莓餡 Aldia Cranberry Filling」，由主辦單位供應，其餘 8 吋及 6 吋蛋糕體、其他餡料、裝飾品與特殊材料由參賽者自備。
- 主辦單位提供旋轉台、電晶爐、桌上型攪拌機、打蛋器、橡皮刮刀、雪平鍋、冷藏、冷凍及急速冷凍冰箱供選手使用。〔註〕有特殊器具需求或疑問者，請電洽聯絡人。

## 十一、報名方式：

- 初賽報名時間：即日起至 10 月 24 日(五)截止)(以郵戳為憑)。
- 報名方式：請填寫報名表一份及詳細內容說明表一份，每份說明表 4X6 照片 1 張(可用電子檔)，請將書面資料郵寄至 303-01 新竹縣湖口鄉中山路三段 530 號，中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系收。報名表及活動相關事宜可於中國科技大學新竹校區-觀光與休閒事業管理系網頁下載查詢 <http://ccnt1.cute.edu.tw/dt1m/index.html>。
- 聯絡人：張金印老師 電話: (03)6991111#1318、0935-982-311  
Email : c.goldseal@gmail.com

## 十二、初賽評審方式：

- 初賽結果公布日期：103 年 11 月 3(一)。
- 公布方式：以 E-mail 通知決賽入圍隊伍並在本所網頁及德麥臉書粉絲團公布公

布。

### 3.初賽評分標準：

(1)由主辦單位評審進行書面審查作業，依照下表進行評分。

評分項目	百分比	評分內容
基本要求	10	符合主題
主題說明	40	產品製作理念
照片整體外觀	50	符合比賽規格說明
合計	100	

(2)書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，選出高中職組與大專組各 15 隊進入決賽。

### 十三、決賽評審方式：

1. 決賽日期：103 年 11 月 22 日(六)

2. 評審方式：

(1)由主辦單位邀集 3 位業界糕點專家擔任評審，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
主題外觀與展台布置	35	造型外觀、產品擺設與現場布置
造型創意	25	設計之原創性與創意
試吃口感	25	蛋糕質感與風味
操作技巧/衛生	15	操作方法及技巧與衛生
合計	100	

### 十四、比賽流程暨頒獎典禮：

上午場：高中職組		
時間	活動	備註
08：30～09：00	選手報到並抽籤(工作崗位)	● 專業教室外
09：00～11：00	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
11：00～11：30	評審時間	● 評審
下午場：大專組		

時 間	活 動	備 註
13：00～13：30	選手報到並抽籤(工作崗位)	● 專業教室外
13：30～15：30	競技操作比賽時間	● 專業烘焙教室
15：30～16：00	評審時間	● 評審
16：00～16：30	頒獎典禮(高中職組、大專組)	● 校長(副校長) ● &得獎者

## 十五、決賽獎項：

高中職組：

1. 一等獎：一名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 二等獎：二名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 三等獎：三名，獎金 NT\$ 3,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 3 名、佳作 4 名；獎狀 1 紙。

大專組：

1. 一等獎：一名，獎金 NT\$ 15,000 元暨獎狀 1 紙。
2. 二等獎：二名，獎金 NT\$ 10,000 元暨獎狀 1 紙。
3. 三等獎：三名，獎金 NT\$ 5,000 元暨獎狀 1 紙。
4. 優勝 3 名、佳作 4 名；獎狀 1 紙。

**\*\*大專組獎金金額\$50,000 由德麥食品公司贊助。**

## 十六、評分表：

◆ 請詳附件三、四

## 十七、其他：

1. 參賽作品成品規格大小，請依作品規範及完成數量。
2. 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。
3. 主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。
4. 初賽與決賽作品圖片都會在本系網站及德麥臉書粉絲團公布

## 中國科技大學新竹校區

### 創意『感恩』聖誕蛋糕烘焙競賽 報名表

學 校			
科 系 / 年 級			
姓 名			
出生年月日	民國	年	月 日
身分證編號			
戶籍地址 (同身分證)			
聯 絡 電 話	家/	手機/	
e - m a i l			
作 品 主 題			
參賽者 身分證影本 <b>正面</b> 浮貼處		參賽者 身分證影本 <b>反面</b> 浮貼處	
學生證影本 正面		學生證影本 反面	

★是否願意收到德麥"烘焙新訊"電子報？ 願意 不願意

報名日期：\_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日

參賽者簽名：

## 產品創意設計說明與照片

創意產品名稱：\_\_\_\_\_

設計理念說明

照片

## 創意『感恩』聖誕蛋糕烘焙競賽-細項評分表

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	主題外觀 與展台布 置 35%	造型創意 25%	試吃口感 25%	操作技巧 與衛生 15%。	總分	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
	評審長簽名							

\*滿分以 100 分計。

創意『感恩』聖誕蛋糕烘焙競賽-評分彙總表

附件四

崗位	決賽者 姓名	作品名稱	評審一	評審二	評審三	總分	名次	備註
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
	評審長簽名							