

寶島在地伴手禮比賽辦法

辦法日期：111 年 3 月 25 日擬定

一、活動目的：

為提升台灣農漁特產的經濟價值，以創新競賽之方式，設計具有在地特色伴手禮。冀望透過農產品特色增加學生對於在地食材創新的應用，培養學生餐飲相關技術能力，進而影響其畢業後自行創業的延伸與伏筆。

二、活動單位：

主辦單位：慈惠醫護管理專科學校餐飲管理科

三、報名方式：

(一)報名表同收件截止日。

請填寫報名表(附件一)即 111 年 3 月 30 日起至 111 年 4 月 22 日止及詳細填寫食譜內容(附件二)，請將資料電子檔交至餐飲管理科科學會 D208。

(二)科內初賽時間：111 年 4 月 27 日(7、8 節)，(場地：餐飲管理科，餐飲教學大樓三樓 E 化教室)，當日公佈進入決賽得獎隊伍。

(三)校際決賽時間：再由研發處所辦理的各科進入決賽的隊伍再進行評比。

四、參賽對象：

限定本科餐飲管理科在校生，每班組隊自由參加(一隊 3 人為限)。

五、評審委員：

初審及決賽均聘請專家學者擔任評審委員。

六、比賽規則：

(一)設計理念

- 1.選定主題：所選定之主題。
- 2.產業背景：說明產業背景及適用於該企劃的原因。

- 3.創新呈現：搭配主題所要呈現的創新內容。
- 4.可執行性：未來企劃之可執行性評估。
- 5.預期效益：企劃達成時，預計可達成的效益評估。

(二)初賽相關規定:

- 1.初賽時須將產品製作完成時，其產品的食材由來，務必為台灣地區之農漁特產品為其中之一，其製作方法不限。
- 2.所有製作過程介紹由來以 PowerPoint(P P T)呈現內容
 - (1) 創意-伴手禮理念及整體外觀感覺
 - (2) 口味-食材搭配與口感
 - (3) 技巧-材料處理、作法說明
- 3.初賽入選的隊伍有義務代表餐飲管理科參加校際決賽。

(三)決賽相關規定:

參加決賽隊伍需依學校規定進行比賽，為餐飲管理科爭取榮譽。

七、評分標準：

創意 40%-伴手禮理念及整體外觀感覺

口味 40%-食材搭配與口感

技巧 20%-材料處理、作法說明

九、初賽獎勵辦法：

名次	獎項	備註
第一名	參賽者每位小功一支，獎金 1000 獎狀乙紙。	
第二名	參賽者每位嘉獎二支，獎金 800 獎狀乙紙。	
第三名	參賽者每位嘉獎一支，獎金 500 獎狀乙紙。	

附件一 寶島在地伴手禮比賽 - 報名表

學校名稱	慈惠醫護管理專科學校餐飲管理科		學校/科系/年級	科(系) 年 班
參賽者姓名	學號	備註		
指導老師資料				
姓名		電話		E-mail
備註				

附件二 寶島在地特產伴手禮比賽

創意產品名稱：

參賽班別			
參賽者姓名			
設計理念			
搭配使用之食材：		製作方法	
數量/單位	材料/調味料名稱		

(書寫不足請自行增頁)