桃園市110年青年投入永續發展行動獎勵計畫

2021-桃園米烘焙競賽-競賽辦法

-中國科技大學新竹校區

**一、活動宗旨：**為桃園市110年青年投入永續發展行動獎勵計畫，支持進行地方創生行動計畫，將關注議題轉化實踐行動，鏈結在地文化、產業、社區、教育及學校等。特舉辦2021-桃園米烘焙競賽；希望藉由本競賽活動，邀請桃園市高中職及社區協會人士組隊參賽，提升學生選手研發學習參與及競爭精神，以達永續發展之目標。

**二、指導機關（單位）：**桃園市政府、桃園市政府青年事務局

**三、主辦機關（單位）：**伯公岡客家文化協會、中國科技大學觀光與休閒事業管理系

**四、協辦機關（單位）：**桃園市政府楊梅區公所、TWB台灣自行車協會、中華競技疊杯運動推廣協會、勞動部勞動力發展署桃竹苗分署、楊梅區農會、賈斯旺有限公司（對話餐廳）

**五、參加對象：**桃園市公私立高中與高職學校學生及社區協會人士

**六、活動日期：**

報名日期：即日起至10月1日（五）截止

**決賽日期：**110年10月8日（五）於中國科技大學觀光與休閒事業管理系網頁公告

**七、郵寄地址：**30301新竹縣湖口鄉中山路三段530號中國科技大學新竹校區

**八、參賽方式：**每隊1-2人，以數位與書面資料作品競賽，依報名簡章規定辦理。

**九、比賽產品：**

比賽（書審）產品：「桃園米烘焙競賽」-主題自訂

**十、產品規格**

|  |  |
| --- | --- |
| **組別** | **比賽產品規格** |
| **產**  **品**  **說**  **明** | 桃園米烘焙競賽：需製作一款產品8個。  (一)成品重量約60-200公克、形式不拘。  (二)產品內容（或內餡）需含桃園米成分百分之15%以上（實際百分比）。  (三)需有產品介紹說明。 |

**註：**自行設計作品主題介紹。

**十一、報名方式：**

(一)報名時間：即日起至10月1日（五）截止。

(二)報名方式：請填寫報名表一份（附件一）及詳細內容說明表一份（附件二），每份說明表4×6照片1-2張（請用電子檔），以及製作過程影片5分鐘。請將書面與影片資料email至主辦人電子信箱。報名表及活動相關事宜可於中國科技大學觀光與休閒事業管理系網頁（<http://cmgr.cute.edu.tw/dtlm/>）下載查詢。

(二)主辦人：張金印老師 電話：(03)6991111#1318、0935-982-311 Email：c.goldseal@gmail.com

**十二、比賽評審方式：**

(一)比賽結果公布日期：110年10月8日（五）。

(二)公布方式：以E-mail通知入選隊伍並在網頁公布。

(三)比賽評分標準：

1.由主辦單位邀集3位業界糕點專家擔任評審，進行書面與製作影片 (AVI、FLV、WMV、MOV、MP4格式皆可) 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 | 20 | 主題設計理念 |
| 製作影片 | 40 | 產品製作過程 |
| 產品說明與照片整體外觀  \*照片2張（含側面與剖面） | 40 | 配方表與比賽產品說明 |
| 合計 | 100 |  |

2.以書面審查結果依照參賽隊伍總成績排序，錄取前12組。

**十四、比賽流程暨頒獎方式：**

將使用線上直播方式評審，並以郵寄方式寄贈獲獎人員。

**十五、比賽補助與獎項：**

(一)比賽補助：每一組入選之參賽隊伍皆可獲得NT$2,000元之材料補助金。

(二)比賽獎金：1.金牌：1名，獎金NT$5,000元暨獎狀1紙。

2.銀牌：2名，獎金NT$3,000元暨獎狀1紙。

3.銅牌：3名，獎金NT$2,000元暨獎狀1紙。

4.優勝2名、佳作4名；獎狀1紙。

**十六、評分表：**

請詳附件三、四

**十七、其他：**

(一)參賽作品成品規格大小，請依作品規範及完成數量。

(二)主辦單位可使用選手肖像權與著作權。

(三)主辦單位得因天災或其他不可抗拒原因停止或延後比賽。

附件一

**2021-桃園米烘焙競賽報名表**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 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-mail |  | | | |
| 指導老師 | 手機/ | | | |
| 作品主題 |  | | | |
| 參賽者  身分證影本**正面** | | 參賽者  身分證影本**反面** | | |
| 學生證影本 正面 | | 學生證影本 反面 | | |

報名日期： 年 月 日 參賽者簽名：

附件二

2021-桃園米烘焙競賽

-產品主題創意設計說明與照片

**創意產品名稱：**

|  |
| --- |
| **設計理念說明** |
|  |
| **照片** |
| \*圖片2張（含側面與剖面） |

附件三

## 2021-桃園米烘焙競賽-【配方表】

產品名稱：　　　　　　　　 製作數量：

選手姓名：1. 2.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 原 料 名 稱 | 百分比  （％） | 重量  （公克） | 製作方法與條件 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 照片： | | |  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

請自行影印，每項產品填寫一份。

**2021-桃園米烘焙競賽-細項評分表**

附件四

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 組別 | 決賽者  姓名 | 作品名稱 | 主題設計理念20% | 產品製作過程40% | 配方表與產品40% | 總分 | 備註 |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 評審簽名 | |  | | | | |

\*滿分以100分計。

**2021-桃園米烘焙競賽-評分彙總表**

附件五

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 組別 | 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 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | 評審簽名 | |  | | | | | |