

珍饈家餚 食在鄰家 水產創意競賽說明

壹、活動宗旨：因應市場消費型態改變，發現鮮食微波調理食品快速成長。以工廠量產為目標，加入水產為原料，並以微波調理食品的形式進行包裝。藉由本次活動使學生能夠結合課程應用及發揮創意，開發新生代的產品應用於市場上，主辦單位將邀請業界的專業評審進行評比，希望本系學生透過此次競賽開創自身的獨特風格。

貳、活動辦法：

一、初賽：由各隊伍繳交報名表及競賽企劃書(紙本與電子檔，由主辦單位提供企劃書統一格式)，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)

***10/07 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 109 年 10 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、甲等等一組、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：水產食品實習大樓二樓

肆、活動對象：凡已繳交 109 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)，若未繳交 109 學年度系會費者則為該組未繳系學會費者每人繳交 100 元報名費。

伍、報名期限：即日起至民國 109 年 09 月 29 日(二)18:00 前繳交活動報名表以及產品企劃書至厚生樓二樓水食系辦公室逾期將不受理。

電子檔請寄至 c108176243@nkust.edu.tw。

陸、退費機制：民國 109 年 10 月 06 日以前可全額退費，民國 109 年 10 月 07 日以後(包含 10 月 07 日)不得退費。

柒、報名資料說明：

一、參賽者需繳交紙本資料及電子檔資料，如有缺失，則失去報名資格。

二、請於時間內繳交，如超過報名期限，則失去報名資格。

三、若未依規定之格式填寫，則失去報名資格。

四、產品製作企畫書之格式規定，請參考附件。

五、電子檔資料規定：

項目	說明
初賽報名表	1.請將檔案合併為同一 PDF 檔 2.檔案名稱： 水產創意競賽報名表—主題名稱 Ex. 水產創意競賽報名表—甲乙.pdf 3.信件主旨： 珍饈家餚食在鄰家 水產創意競賽—主題名稱 4.如有格式錯誤，則失去報名資格
比賽同意書	
產品製作企畫書	

六、紙本資料規定：

項目	說明	份數
初賽報名表	請以電腦繕打後列印並簽名	一式 1 份
比賽同意書	請 直接 列印簽名	一式 1 份
產品製作企畫書	1.請以電腦繕打後列印 2.需以主辦規定之格式製作	一式 1 份

捌、評分方式：

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

玖、獎學金：

(初賽)：入圍決賽計 10 組，每組頒發入圍決賽獎學金貳仟肆佰元。

(決賽)：特優組，頒發獎學金壹萬伍仟元整及每人乙張獎狀。

優等組，頒發獎學金壹萬貳仟元整及每人乙張獎狀。

甲等組，頒發獎學金玖仟元整及每人乙張獎狀。

佳作組，頒發獎學金陸仟元整及每人乙張獎狀。

獲獎隊伍可獲得優先入選鄰家好漁水產品國際商品化工作坊資格。

未獲獎隊伍可獲得入圍獎學金玖佰元及每人乙張入圍證明。

拾、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	必須以主辦單位提供之 <u>午仔魚</u> 為主原料進行製作	必須以主辦單位提供之 <u>虱目魚柳</u> 或 <u>鯖魚片</u> 為主原料進行製作
	* 主辦提供水產原料 ^{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，三人份產品一樣完整包裝但不用擺設，兩人份產品現場評審品評用。	

* 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。

註 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。

註 3. 決賽會提供各組 1 公斤的午仔魚(含頭尾)及虱目魚柳 1 斤或鯖魚肉片 1 斤申請(虱目魚柳和鯖魚肉片擇一)，而產品試作則會提供決賽的 1/3 量。

二、半成品規定

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

三、比賽相關規定

1. 主辦單位提供主要材料，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 1000 元，超過部份請自行負擔。
2. 活動所有發票注意事項：
 - (1) 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」、需開「統編(76014406)」及蓋「統一發票專用章」。
 - (2) 若無發票需用手開式發票，需加蓋「統一編號章及負責人章」，發票上需註明買受者、校名(國立高雄科技大學)、購買日期、品項名(若品項為代碼請自行用鉛筆註記)。
 - (3) 發票或收據決賽當天繳交，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. 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。
12. 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。
13. 參賽隊伍如勾選參與鄰家好漁水產品國際商品化工作坊即為同步報名，不需額外申請。
14. 報名工作坊的隊伍如獲選本競賽相關獎項，得優先入選 (依名次排序)
15. 工作坊相關資訊於決賽後另行通知。
16. 主辦單位保有活動變更之權利。
17. 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。

珍饈家餚 食在鄰家 水產創意競賽報名表

活動說明：

1.10/07 網路公布決賽名單(FB：高科大水食系 DSFS 粉專系辦網頁)

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

2. 於民國 109 年 09 月 23 日(三)18：30 召開說明會(說明會地點於 09/21 網路公布)

3. 決賽前練習時間：民國 109 年 10 月 14 日(三)18：00~21：00

4. 決賽日期：民國 109 年 10 月 21 日(三)

5. 比賽時間：三小時三十分鐘(含產品包裝封口時間)

6. 決賽地點：水產食品實習大樓 2 樓

7. 同步報名鄰家好漁水產品國際商品化工作坊：是，我要報名 否，不參與

*報名資料請填寫確實

主題			
班級	姓名	聯絡電話	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 梁郁慈 0919900526

副召 四水二乙 蔡孟晴 0911812008

*本報名表須連同產品製作企劃書繳交至系辦

珍饈家餚 食在鄰家 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。
- ※此部分請列印後親自簽名

珍饈家餚 食在鄰家 水產創意競賽
產品製作企畫書
(封面)

主題：

家常菜產品名稱：

家鄉味產品名稱：

*請自行移除灰色字體

*內容字體一律為標楷體、14號

珍饅家餚 食在鄰家 水產創意競賽製作作品介紹

(初賽)

產品故事(每項 200 字以內)

家常菜產品：

家鄉味產品：

(表格可自行延伸)

珍饅家餚 食在鄰家 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(家常菜)名稱：

產品(家鄉味)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：

成本分析表(初賽)

產品名稱：

原料名稱	單位	單價(元)	數量	總價(元)
原料成本總價				
預計售價				

註：如單位有重量或容量等須以公制單位填寫

產品名稱：

外觀設計：

外包裝設計：

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)

*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>

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：

--

成本分析表(初賽)

產品名稱：

原料名稱	單位	單價(元)	數量	總價(元)
原料成本總價				
預計售價				

註：如單位有重量或容量等須以公制單位填寫

產品名稱：

外觀設計：

外包裝設計

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)

*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>

參賽者材料及工具檢核申請表

主題名稱：

編號	材料或工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註

參賽者代表簽名： _____ 檢核人簽名： _____

※此表單須自行列印填寫

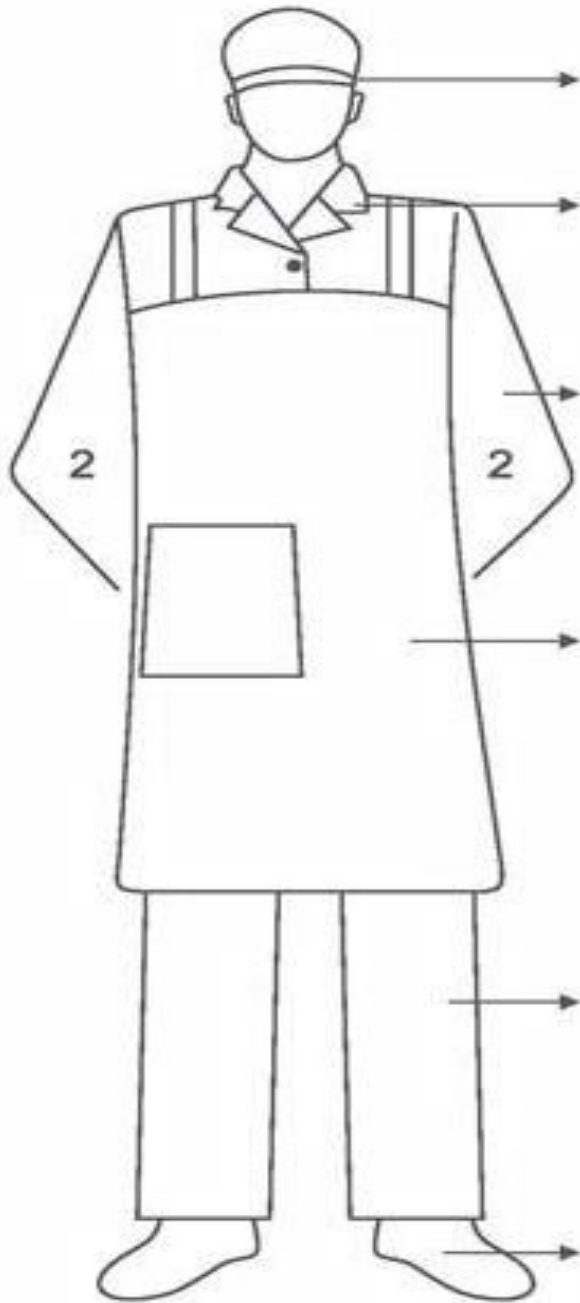
- 1.與本簡章所列之相同之材料、工具，不得攜帶進入比賽場地。
- 2.本簡章所列之工具不敷使用或選手因製作比賽產品需其他之原料（大會未提供之原料）或工具，需經評審檢查核准後，始得攜帶進入比賽場地使用。
- 3.請先填寫食材，再填寫工具。此表格若不敷使用，可自行複製。

決賽補助申請明細

主題名稱：

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				

參賽者代表簽名：_____ 檢核人簽名：_____



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(包住全部頭髮)。
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。

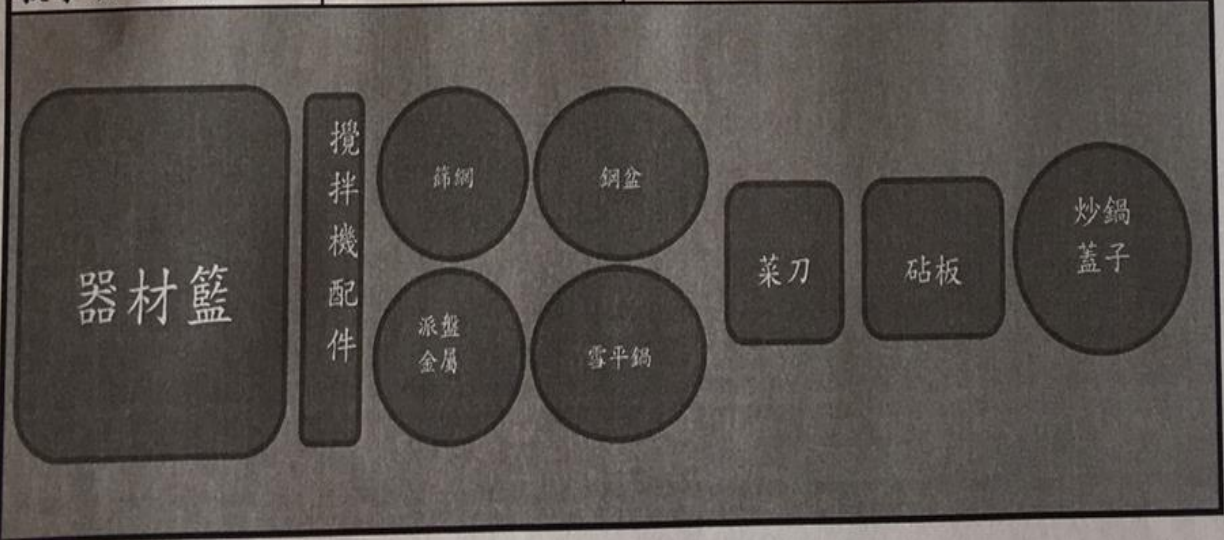
*上述試吃不包含試味道

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。

組別：						
項目	日期：		日期：		日期：	
	正確	缺少	正確	缺少	正確	缺少
1. 中式炒鍋(含鍋蓋)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
2. 菜刀(綠2支)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
3. 菜刀(紅2支)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
4. 砧板(紅)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
5. 砧板(白或綠)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
6. 雪平鍋	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
7. 鋼盆(2個)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
8. 篩網	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
9. 派盤(5個)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
10. 金屬碗(3個)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
11. 三種攪拌器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
12. 刮刀及刮板	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
13. 炒杓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
14. 夾子(2支)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
15. 長筷子	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
16. 鍋鏟	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
17. 大漏杓	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
18. 中式湯匙(5支)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
19. 量匙(4支/組)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
20. 打蛋器	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> 品項
清點人員確認						
教學助理確認						



珍饅家餚 食在鄰家 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。
- ※此部分請列印後親自簽名

鄰家好漁水產品國際商品化工作坊

同意書

- 一、參與者必須遵守工作坊規則，配合主辦單位人員安排及遵從主辦單位及委員之決定。
- 二、參與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、獲得入選之隊伍無特殊原因則必須參加後續培訓及產品產出不得中途放棄。
- 四、參與者在工作坊過程中會注意自身安全，並不為害其他選手之人身安全。
- 五、參與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。

※此部分請列印後親自簽名

鄰家好漁水產品國際商品化工作坊

一、目的：

本工作坊與日本鹿兒島大學合作，以水產品創意加值結為核心、日本市場為產品開發方向，透過跨領域導入設計力、多媒體行銷力產生林邊、佳冬、枋寮一帶具國際流動性之特色水產品。

二、執行方式說明：

食在鄰家水產創意競賽競賽之創意產品入選之隊伍，進入工作坊培訓，過程分為三個階段：

第一階段商品化課程培訓，主要將已具產品樣態之商品透過國內食品規範、日本食品規範、產品形象、包裝設計、故事行銷等訓練及調整，完善終端產品樣態；

第二階段國際委員審核，透過日本鹿兒島大學及本校委員審核產品樣態，給予修改建議並選出未來適合於日本市場販售之產品；

第三階段為日本市場測試，確認消費者實際反饋，增加未來產品進入日本市場的可行性；參與同學可獲補助赴日本鹿兒島大學交通費及住宿費。

