

2025 第一屆 烘焙技藝交流競賽

壹、活動目的

中臺科技大學長期推動「大學社會責任實踐（USR）」計畫，致力於將專業教育與校園特色相結合，培育能服務社會的專業人才。本校食品科技系以烘焙技藝為專業特色，並將「咖啡」作為計畫發展元素之一，特別舉辦「中臺烘焙技藝競賽」，讓學生在專業舞台展現所學成果。透過競賽平台，本活動期待：

- 一、培育人才：強化學生烘焙專業技藝與創新能力，結合咖啡元素進行跨域發想，提升學生專業實作與創意表達。
- 二、展現特色：呼應 USR 計畫主題，將「咖啡」融入烘焙設計，展現學校計畫執行的特色成果，塑造系所專業品牌。
- 三、推動教育：以比賽作為實作課程的延伸，培養學生團隊合作、問題解決與實務應用能力，縮短學用落差。
- 四、產業連結：透過邀請咖啡與烘焙相關產業代表擔任評審或技術顧問，協助學生將作品貼近市場需求，並創造實習與就業媒合的可能。
- 五、永續展現：活動成果將納入 USR 計畫成果報告，成為大學落實社會責任與推動特色教育的重要展現案例。

貳、預期成效

- 一、人才培育與專業深化：透過競賽引導學生實作與創新思維，培養兼具專業烘焙技術與跨域創作的人才，強化學生在團隊合作、問題解決與企劃表達等職能上的養成，為未來銜接技專教育與職場需求奠定基礎。
- 二、教育責任與 USR 實踐：以比賽平台回應大學社會責任，將「咖啡」與「烘焙」結合在地特色，成為 USR 計畫成果的具體展現，推動專業教育與地方連結，並縮短學用落差，展現大學在社會中的教育行動力。
- 三、產學連結與就業加值：邀請專家擔任評審與顧問，協助學生作品貼近市場趨勢與消費需求，建立學生與產業之間的橋樑，創造實習與就業媒合契機，進一步提升產學合作效益。
- 四、社會影響與永續推廣：競賽成果不僅納入 USR 計畫報告，亦可作為未來對外推廣與

校園品牌塑造的重要案例，持續累積大學在教育創新、社會服務與文化傳承上的價值，形成具永續性的影響力。

參、辦理單位

一、指導單位：教育部。

二、主辦單位：中臺科技大學食品科技系。

三、承辦單位：中臺科技大學第四期大學社會責任計劃-咖啡智慧革命：國姓咖啡產業創新加值與社區永續計畫。

活動聯絡人：李霈宸小姐 (Tel: (04)22391647轉3502; email: ctufood@gmail.com)。

肆、參賽對象

一、歡迎全國高中職(含五專部前三年級生)、大專校院食品、烘焙、餐飲、餐旅、觀光相關科系學生。

二、每二人一組為單位，不可重複報名同類別競賽，每校報名3組為上限。

伍、活動期程、項目與報名方式

一、競賽項目：烘焙類展示

二、本比賽繳交檢附文件資料如下(皆採線上處理)：

(一)報名表(附表1)

(二)著作授權同意書(附表2)

(三)食譜表(附表3)

三、報名時間：即日起初審報名至114年11月24日(星期一)前線上報名(<https://forms.gle/GSdWyXy2UcwF1o318>)(附表1-3皆採線上報名；其中報名前請先備妥附件2著作授權同意書(<https://reurl.cc/oYa71g>)，參賽人親簽後將其上傳)，114年12月1日(星期一)公布入選決賽日期並通知入選隊伍參加決賽，決賽比賽日期114年12月12日(星期五)

活動聯絡人：食品科技系游隆宏老師_0982-138-981

四、請自行搭乘交通工具至本校，交通資訊請參閱(附表4)。



- 五、烘焙類展示組獎勵：入選後並到場完賽且無違規者，決賽隊伍每組補助材料費2000元，各組項目取前三名，金牌獎金10000元、銀牌獎金6000元、銅牌獎金3000元獎牌及獎狀，另三組頒發佳作獎狀及禮品；指導老師將頒發感謝狀及出席費，以表感謝。
- 六、藝術展演組獎勵：現場依評分給予獎勵，金牌、銀牌、銅牌、獎狀、禮品及每組補助材料費2000元，以茲鼓勵；指導老師將頒發感謝狀及出席費，以表感謝。
- 七、主辦單位對比賽進行中所攝錄影之動、靜態照片及影片、報名作品食譜擁有全部權利。

陸、競賽類別及評分標準

一、A 烘焙類展示組各項作品規範標準：

1. 初審以參賽隊伍一隊2人與1位指導老師為單位參賽報名，並需提供食譜以供評委審查，A1. 精緻甜麵包展示組、A2. 盤飾甜點展示組，各項取六隊入決賽。
2. 入選後決賽，以現場組裝展示佈置，製作時間90分鐘為限。
3. 必須以天然可食用食材來製作。

二、B 展演藝術類作品規範標準：

1. 以現場組裝製作，製作時間90分鐘為限。
B1. 藝術麵包工藝展示。

三、作品規範標準：

A 烘焙類展示組/項目	審查標準
A1. 精緻麵包展示組	1. 製作三款麵包，每款各10個，造型口味不限。 2. 需有咖啡元素添加。 3. 需注重實用性及精緻性。 4. 需符合商品價值，且須販賣時應有份量。 5. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。 6. 需另擺放3~5人試吃品，供評分

A2. 盤飾甜點展示組	1. 製作三款各一盤甜點，內容不限可日式、西式或法式。 2. 需有咖啡元素添加。 3. 注重實用性及精緻性。 4. 需符合商品價值，且須販賣時應有份量。 5. 嚴禁作品不得有非可食性食材或加入違反食品添加物食材。 6. 需另擺放3~5人試吃品，供評分
B 展演藝術類作品	審查標準
B1. 藝術麵包工藝展示	1. 以藝術麵包為主要製作材料。 2. 需有咖啡元素添加。 3. 作品以報名該項製作技巧的工藝製作模式呈現。 4. 所有食材必須可食用，內部不可有非可食性填裝物，需使用食用色素或天然色素食材作為顏色取得來源。 5. 作品規格為，長60cm x 寬60cm 以內，高90cm 以內。

四、評分標準：

項目	分數占比	評分內容
主題	10 %	✓ 產品是否符合主題性 ✓ 整體造型完整度
創意/獨特性/配色和協性	30 %	✓ 是否具有創意的巧思 ✓ 產品是否具獨特性 ✓ 顏色上的搭配 ✓ 不得使用非食用性之食材
藝術	30 %	✓ 視覺美觀度是否具藝術性
技巧	30 %	✓ 產品技巧的難易度及精細度

◆ 展台規格為80cm x90cm 以內，自備展臺布置、創作理念及菜卡。

◆ 作品如需底座及壓克力罩請自行準備，參賽作品壓克力盒一律不可密封，評分時盒子需打開，評審可適當檢視選手作品內容及材質。

五、獎勵內容：

獎項	獎勵內容	獎勵分數標準
金牌	獎牌、獎狀、獎金及獎品	91~100分
銀牌	獎牌、獎狀、獎金及獎品	81~90分
銅牌	獎牌、獎狀、獎金及獎品	71~80分
佳作	獎狀及獎品	61~70分

柒、活動流程表

時間	內容	地點
08：30~09：00	報到	勤學樓B1國際會議廳
09：00~09：40	開幕暨競賽規則與注意事項說明	
10：00~11：30	作品展示佈置	保健大樓一樓多功能餐飲教室 (9112)
11：40~12：20	評分	
12：30~13：30	午餐時間	
12：30~14：00	開放展示時間	
14：00~15：00	頒獎，閉幕式	勤學樓B1國際會議廳
15：00~15：30	撤展桌，賦歸	保健大樓一樓多功能餐飲教室 (9112)

捌、注意事項

一、比賽注意事項：

- 1.各比賽項目之展品，僅適用於該項目之評分。
- 2.已完成報名之比賽項目，不得更改，初審、決賽選手必須相同，現場查核身分證明，如有不同，則視同放棄比賽資格。
- 3.若內容不符大會所制定之規則，大會可取消參賽資格。
- 4.如有不可抗拒之因素，或為使賽事順利進行之情況，大會保有修改、增加或删除規則之權利。
- 5.參賽者需遵守評分判決，大會不接受任何對成績之主觀意識差異的申訴。
- 6.報名資料未填寫完整者不予接受報名，報名成功將五天內以E-mail通知。
- 7.展示作品菜單須介紹作品以利評審評分。
- 8.入選決賽組依分數可分別得到金、銀、銅獎，另三組佳作。
- 9.參賽者請預先詳讀比賽規則，報名後所有參賽者視同同意大會一切比賽規則。
- 10.所有參賽作品必須為自己個人作品，不得以買賣、代工方式來參與競賽，如經發現除取消資格，參賽選手個人需負責相關後序問題。
- 11.比賽場地只提供「展桌80cm x90cm」。
- 12.參選作品應未曾發表，不得抄襲、模仿或剽竊他人之作品，若經發現有上述情形者，除取消其參賽展示資格外，法律責任由參賽者自負。
- 13.參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。
- 14.凡參加本活動者，即視同遵守本簡章之各項規定，本簡章若有未盡事宜，主辦單位有權修改。
- 15.報名人須全程參與賽事，若無故缺席，主辦單位可視情節輕重酌予扣分或取消其參賽資格。

16.如決賽受天災、疫情或其他不可抗力之因素之影響，主辦單位保有中止、更改或變動之權利。

二、個資蒐集告知事項

依據個人資料保護法等相關規定，以下告知事項請台端詳閱：

※填寫、寄出本表格，即視為已閱讀並同意附件個資蒐集事項告知之內容。

告知事項：

(一)蒐集個人資料單位：由中臺科技大學 USR咖啡智慧革命：國姓咖啡產業創新增值與社區永續計畫(食品科技系)(以下簡稱「承辦單位」)辦理第一屆烘焙技藝交流競賽(以下簡稱「本活動」)，並由承辦單位蒐集個人資料。

(二)蒐集之目的：學術、推廣美食。

(三)個人資料之類別：包括個人資料中之識別類（辨識個人者中之姓名、生日、電話、電子信箱、任職/就學單位）等。

(四)所有個人資料之蒐集、處理及利用均依照「個資法」第三章非公務機關對個人資料之蒐集、處理及利用執行。

(五)個人資料利用之對象及方式：由主辦、協辦單位於本活動之特定目的必要範圍內，依通常作業所必要之方式利用此個人資料。

(六)參賽者同意作品無償授權主辦單位不限期間、不限次數之重製、發行、公開上映、公開播送、公開傳輸、改作及行使其他著作權法上著作財產權人所享有之一切權利。

(七)參賽者填寫個人資料後，以任何方式遞送至承辦單位收執時，均視為已同意其所填寫之個人資料，供承辦單位於辦理本活動之特定目的必要範圍內處理及利用；此外，參賽者可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若參賽者選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

2025「烘焙技藝交流競賽」報名表（附表1）

就讀學校		就讀科系	
指導老師		聯絡電話	
		E-mail	
通訊地址	□□□-□□		
比賽選手		聯絡電話	
		E-mail	
比賽選手		聯絡電話	
		E-mail	
競賽項目 (✓勾選)	(A) 烘焙類展示/項目		(B) 藝術類展演
		A1. 精緻甜麵包展示組	B1. 藝術麵包工藝展示
		A2. 精緻甜點展示組	
選手資料			
學生證影本 正面浮貼處		學生證影本 正面浮貼處	
未檢附者視同資格不符		未檢附者視同資格不符	
學生證影本 反面浮貼處		學生證影本 反面浮貼處	
未檢附者視同資格不符		未檢附者視同資格不符	

本報名表僅供參考，請至線上報名

著作授權同意書 (附表 2)

授權內容

授權人同意將「2025 第一屆 烘焙技藝交流競賽之作品」無償授權【中臺科技大學 USR 咖啡智慧革命：國姓咖啡產業創新增值與社區永續計畫(食品科技系)】進行數位化、重製等增值流程，得不限地域、時間與次數，以紙本、光碟、微縮或其他數位化方式典藏、發行及上載網站，以書面出版品、電子形式透過單機、網際網路、無線網路或其他公開傳輸方式，提供相關使用，也提供讀者基於個人非營利性質教育目的之線上檢索、瀏覽、下載、傳輸或列印，以利學術資訊交流。另為符合典藏及網路服務之需求，並得進行格式之變更。本同意書為非專屬授權，授權人對該授權著作仍擁有著作權。

此致 中臺科技大學 USR 咖啡智慧革命：國姓咖啡產業創新增值與社區永續計畫(食品科技系)

授權人親筆簽名：

授權人親筆簽名：

身分證字號：

身分證字號：

聯絡電話：

聯絡電話：

通訊地址：

通訊地址：

電子信箱：

電子信箱：

註：

- 1.本授權書請作者務必親筆簽名。
- 2.本同意書填妥後請掃描成 PDF 檔或 JPG 檔，連同報名表上傳

中華民國 114 年 月 日

食譜表(附表 3)

姓名/ Name :	競賽項目/ Competition Item :	比賽產品名稱/ Product Name :
材料/Ingredients :		
做法/ Cooking Methods :		
產品理念/ Product Philosophy :		
產品照片/ Product Photo : (需拍攝剖面圖介紹說明及作品與作者合影)		

如篇幅不夠，請自行增加

食譜表填妥後請掃描成 PDF 檔或 JPG 檔，連同報名相關表件 E-mail 主旨標明 2025 第一屆

烘焙技藝交流競賽及參賽者姓名至烘焙：108167@ctust.edu.tw

交通資訊(附表 4)

一、自行開車者：(74號快速道路已全面通車，到本校快速方便，敬請多加利用)

路線 A (★從北部，東部來校，推薦路線):

- 1.由國道1號→大雅系統銜接台74快速道路→松竹路匝道下銜接環中東路→松竹路左轉→東山路左轉→大坑圓環右轉直行→廬子路(7-11)右轉→中臺科技大學
- 2.由國道1號或國道3號系統→中港系統銜接國道4號→松竹路匝道下銜接環中東路→松竹路左轉→東山路左轉→大坑圓環右轉直行→廬子路(7-11)右轉→中臺科技大學

路線 B(★從南部來校，推薦路線):

國道3號 霧峰交流道(211K)→接74快速道路→往太平方向→太原路匝道下→太原路右轉→廬子路(7-11)左轉→中臺科技大學

路線 C

國道1號 台中/中港交流道→往台中方向→台灣大道(中港路)→長榮桂冠酒店(左側)→太原路左轉→(行駛約8.2公里)廬子路(7-11)左轉→中臺科技大學

二、搭乘大眾交通工具者：

台灣高鐵 Taiwan High Speed Rail：

台中烏日站下車→台鐵新烏日站**轉乘**電聯車(北上)→太原火車站下車→東光路出口→**轉乘**中台灣20路公車、統聯客運85路→中臺科技大學

台鐵列車 Taiwan Railway

- 台中烏日站下車→台鐵新烏日站**轉乘**電聯車(北上)→太原火車站下車→東光路出口→**轉乘**中台灣20路公車、統聯客運85路→中臺科技大學
- 台中站下車→台中火車站→**轉乘**中台灣1路(直達中臺科技大學校園)、台中客運15路，中台灣20路公車(中臺科技大學站下車後步行入校)→中臺科技大學

- 台中站下車→台中火車站(復興路口)→**轉乘**豐原 51 路(中臺科技大學站下車後步行入校)→中臺科技大學

臺中市公車 Taichung Bus

◎直達中臺科技大學(校區)站：

- **【中台灣客運】1 路 臺中刑務所演武場-中臺科技大學路線圖**

◎台中市政府交通局公車動態查詢



臺中捷運 TMRT

- 台中捷運綠線→捷運舊社站(單一出口)→**轉乘** 中台灣客運 956 路、全航 922 路(直達中臺科技大學校園)

◎台中市捷運乘車資訊查詢



交通資訊

