

# 「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃

## 壹、主旨

本活動由弘光科技大學辦理，並結合協辦廠商總億食品公司、美國小麥協會、聯華製粉食品公司、三能食品器具公司、河洛企業公司及Feeling18巧克力工房之產業資源，共同推動烘焙教育、產業實務與綠色永續理念之整合發展。本競賽以「綠色烘焙」為核心，呼應聯合國永續發展目標（SDGs），鼓勵高中職及大專院校學生從食材選擇、製程設計、節能減碳、減少浪費與友善包裝等面向，思考烘焙產品如何兼具創意、美味與環境責任。

藉由競賽平台，期望引導青年學子關注綠色永續發展SDGs，將在地食材、低碳概念與創新烘焙技術融入作品中，展現新世代烘焙人才的專業能力與創造力。同時透過學校與企業合作，促進產學交流與技術傳承，培育具備永續素養、實作能力與產業視野之烘焙專業人才，進一步推動台灣烘焙產業朝向綠色創新與永續發展邁進。

## 貳、競賽主題

「綠色創新」永續智慧烘焙競賽：以永續發展目標（SDGs）為核心，結合智慧科技、智慧烘焙、在地食材、低碳製程與環境友善理念，鼓勵參賽者創作兼具創意、美學與永續價值之烘焙作品，展現綠色烘焙創新能量。

## 參、辦理單位

- 一、主辦單位：弘光科技大學國際餐旅學院
- 二、承辦單位：弘光科技大學食品科技系
- 三、協辦單位：聯華製粉食品公司
- 四、贊助單位：總億食品公司、美國小麥協會、聯華製粉食品公司、三能食品器具公司、河洛企業公司及Feeling18巧克力工房

## 肆、報名資訊及競賽日期、地點

### 報名資訊：

- 一、報名資料繳交時間：即日起至115年10月12日(星期一) 郵戳為憑。
- 二、報名方式：需填寫報名資訊，並將(附件1)~(附件5)整理至文件檢核表(附件6)，一同寄出。

**三、報名確認後提供聯華高筋麵粉1公斤及中筋麵粉1公斤，總億紫薯餡1公斤，菲力奶油乳酪500公克。**

### 競賽日期、地點：

- 一、競賽日期：115年11月13日（星期五）
- 二、競賽地點：弘光科技大學。
- 三、活動場地：L棟生活應用大樓-B2國際會議廳長廊。

## 伍、參賽對象

- 一、全國高中職組，參賽者2人為一組
- 二、全國大專院校、社會組，參賽者1人為一組。
- 三、指導教師最多2名且須為指導學生該校編制內或代理教師。
- 四、參賽選手及指導老師如需更換參賽選手及指導老師，須於競賽當天09:00前填妥附件中的文件向大會提出申請，公布名次後即不接受任何理由更換。

## 陸、競賽辦法：

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                            |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>靜態<br/>麵包、伴手禮<br/>製作</p> | <p>1. <u>以賽靜態展示之模式進行。</u></p> <p>2. 比賽項目：</p> <p>(1) 需製作 2 款麵包產品，成品每款3個(成品重每個為 60～250克以內)，並另外提供 1人份的份量給評審試吃。一款數量共4個。</p> <p>(2) 需製作 2 款伴手禮產品，成品每款最少6個(成品重每個為 20～80克以內)，並另外提供 1人份的份量給評審試吃。一款數量最少7個</p> <p>3. 比賽說明：</p> <p>(1) 競賽四款產品皆需使用聯華麵粉為指定食材使用</p> <p>(2) 麵包與伴手禮產品其中各一款產品，需加入成品總量20%總億食品紫薯餡為指定食材使用。</p> <p>(3) 麵包與伴手禮產品其中各一款產品，需加入成品總量20%菲力奶油乳酪為指定食材使用。</p> <p>(4) 四款產品中其中一款產品，需使用三能食品器具公司生產之模具。</p> <p>(5) 伴手禮產品需以禮盒方式完整呈現，一款一個禮盒。禮盒大小不限，請不要過分包裝並永續採用環保材質，禮盒主題自訂，</p> <p>(6) 展台布置需放菜卡及配方表。</p> <p>(7) 每款產品需準備一份<u>配方表(附件8)</u>並確實填寫內容。</p> <p>(8) 所有裝飾包裝不可出現任何商標、名字、名牌等店家資訊。</p> <p>(9) 每一款產品選手自行1切6份，擺放在選手自行準備的容器上，並妥善封好，如影響最終試吃請選手自行負責。一款一個容器共4個容器。</p> <p>(10) 競賽產品數量不足，將不列入評分。</p> <p>(11) 需於90分鐘內完成展台布置，逾時予以扣分。</p> <p>(12) 展示區提供 80cm x50cm之桌面與參賽者展示作品。</p> <p>(13) 現場不提供電源。</p> <p>(14) 配方表需準備兩份，一份與產品一同成列，一份寄到大會信箱。</p> | <p>符合競賽規範要求15%</p> <p>產品外觀及組織技術展現20%</p> <p>創新創意市場價值10%</p> <p>展台整體擺設5%</p> <p>口感風味30%</p> |
|                             | <p>(1) 展台需以A4立架方式放置1份<u>主題與永續發展敘述表</u>。(附件7)</p> <p>(2) <u>主題與永續發展敘述表</u>以一頁為限。</p> <p>(3) 一份寄到大會信箱。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <p>符合主題與永續發展敘述20%</p>                                                                      |

## 柒、活動流程

| 時 間         | 活 動       | 備 註             |
|-------------|-----------|-----------------|
| 09：00～09：30 | 選手報到。     | L棟B2<br>國際會議廳走廊 |
| 09：30～10：00 | 參賽作品擺設。   | 當天公布順序          |
| 10：00～14：00 | 評審試吃及評分   | 研討會觀摩           |
| 13：00～14：00 | 食科學堂活動    |                 |
| 14：00～15：00 | 頒獎典禮及評審回饋 | 研討會、作品觀摩        |
| 15：00       | 作品整理、賦歸   |                 |

## 競賽活動地圖-L棟生活應用大樓



## 捌、評審標準

- 一、評審委員：由本單位邀請產官學專家擔任評審委員，負責評分工作。
- 二、評審方式：依據評分標準內容之相關項目審查。
- 三、參賽作品若經評審後未達標準時，獎項得從缺。
- 四、結果以裁判宣布為標準，參賽者皆需服從裁判之判決。
- 伍、評分標準

| 評分項目、內容     | 百分比 |
|-------------|-----|
| 符合競賽規範要求    | 15  |
| 產品外觀及組織技術展現 | 20  |
| 創新創意市場價值    | 10  |
| 展台整體擺設      | 5   |
| 口感風味        | 30  |
| 符合主題與永續發展敘述 | 20  |
| 合計          | 100 |

## 玖、獎勵方式

### 一、獎項和獎牌

獎項將根據參賽者的總分頒發給成績優異組別。如遇平分，則以口感風味評判標準。達到以下評判標準的參賽者將獲得相應的獎牌和證書：

- 金獎：90－100 分
- 銀牌：80－89 分
- 銅獎：70－79 分
- 佳作：60－69 分

二、高中職組及大專、社會組，各組總分數排名前三名的組別將額外獲得以下殊榮：

- 冠軍：獎盃和獎金12,000元整。
- 亞軍：獎盃和獎金8,000元整。
- 季軍：獎盃和獎金4,000元整。
- 最佳永續獎：獎盃和獎金2,000元整

(各組最佳主題與永續發展敘述的組別將額外獲得此殊榮)

- 佳作：獎狀。

## 拾、聯絡方式

- 一、專任助理：趙泰頡 書記
- 二、聯絡電話：04-26318652 #5006
- 四、電子信箱：tae60477@hk.edu.tw

# 「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃

## 報名表

☐全國大專院校、社會組

☐全國高中職組

|               |                         |                         |                         |
|---------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| 推薦學校、單位<br>全稱 | 請填寫正確以利後期證書等資料製作        | 推薦<br>單位<br>用印          | (印信)                    |
| 推薦系所全稱        | 請填寫正確以利後期證書等資料製作        |                         |                         |
| 通訊指導老師姓名      | 通訊地址(必填)<br>請填寫正確以利後續聯絡 | 聯絡電話(必填)<br>請填寫正確以利後續聯絡 | 電子信箱(必填)<br>請填寫正確以利後續聯絡 |
| 1. 社會組可選擇免填   | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |                         | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |
| 學校全稱          | 請填寫正確以利後期證書等資料製作        | 系科全稱                    | 請填寫正確以利後期證書等資料製作        |
| 指導老師姓名        | 通訊地址(必填)                | 聯絡電話(必填)                | 電子信箱(必填)                |
| 2. 社會組可選擇免填   | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |                         | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |
| 學校全稱          | 請填寫正確以利後期證書等資料製作        | 系科全稱                    | 請填寫正確以利後期證書等資料製作        |
| 通訊參賽者姓名       | 通訊地址(必填)<br>請填寫正確以利後續聯絡 | 聯絡電話(必填)<br>請填寫正確以利後續聯絡 | 電子信箱(必填)<br>請填寫正確以利後續聯絡 |
| 1.            | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |                         | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |
| 參賽者姓名         | 聯絡電話(必填)                | 電子信箱(必填)                |                         |
| 2.            | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        | (建議使用電腦打字印出避免誤判)        |                         |
| 收件人姓名         | 聯絡電話(必填)                | 材料寄送收件地址(必填)            |                         |
|               |                         |                         |                         |

## 競賽報名身分證、學生證黏貼表

|                                            | 粘貼證件影本正面   | 粘貼影本背面     |
|--------------------------------------------|------------|------------|
| 1.指導老師<br>身分證影本<br><small>社會組可選擇免填</small> | 身分證影本正面粘貼處 | 身分證影本背面粘貼處 |
| 2.指導老師<br>身分證影本<br><small>社會組可選擇免填</small> | 身分證影本正面粘貼處 | 身分證影本背面粘貼處 |
| 1.參賽者身<br>分證影本                             | 身分證影本正面粘貼處 | 身分證影本背面粘貼處 |
| 1.參賽者學<br>生證影本                             | 學生證影本正面粘貼處 | 學生證影本背面粘貼處 |
| 2.參賽者身<br>分證影本                             | 身分證影本正面粘貼處 | 身分證影本背面粘貼處 |
| 2.參賽者學<br>生證影本                             | 學生證影本正面粘貼處 | 學生證影本背面粘貼處 |

\*表格如不敷使用，請自行增加欄。

## 個人資料提供同意書

本同意書說明「2026 智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃（以下簡稱本賽會）將如何處理本賽會表單所蒐集到的個人資料。當您簽署本同意書時，表示您已閱讀、瞭解並同意接受本同意書之所有內容及其後修改變更規定。若您未滿二十歲，應於您的法定代理人閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容，並遵守以下所有規範。

### 一.基本資料之蒐集、更新及保管

1.本賽會依據中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範下蒐集、處理及利用您的個人資料。

2.請於報名參賽時提供您本人正確、最新及完整的個人資料。

3.本賽會因執行業務所蒐集您的個人資料包括姓名、電話、傳真、電子信箱、地址等。

4.若您的個人資料有任何異動，請主動向本賽會申請更正，使其保持正確、最新及完整。

5.若您提供錯誤、不實、過時或不完整或具誤導性的資料，您將損失相關權益。

6.您可依中華民國「個人資料保護法」，就您的個人資料行使以下權利：

(1)請求查詢或閱覽。(2)製給複製本。(3)請求補充或更正。(4)請求停止蒐集、處理及利用。(5)請求刪除。

但因本賽會執行職務或業務所必須者，本賽會得拒絕之。若您欲執行上述權利時，請參考本賽會個人資料保護聯絡窗口聯絡方式與本賽會連繫；因您行使上述權利，而導致權益受損時，本賽會將不負相關賠償責任。

### 二.蒐集個人資料之目的

1.本賽會為執行競賽及訓練推廣目的需蒐集您的個人資料。

2.當您的個人資料使用方式與當初本賽會蒐集的目的不同時，我們會在使用前先徵求您的書面同意，您可以拒絕向本賽會提供個人資料，但您可能因此喪失您的權益。

### 三.基本資料之保密

您的個人資料受到中華民國「個人資料保護法」與相關法令之規範保護及規範。本賽會如違反「個人資料保護法」規定或因天災、事變或其他不可抗力所致者，致您的個人資料被竊取、洩漏、竄改、遭其他侵害者，本賽會將於查明後以電話、信函、電子郵件或網站公告等方法，擇適當方式通知您。

### 四.同意書之效力

1.當您勾選「我同意」並簽署本同意書時，即表示您已閱讀、瞭解並同意本同意書之所有內容，您如違反下列條款時，本賽會得隨時終止對您所提供之所有權益或服務。

2.本賽會保留隨時修改本同意書規範之權利，本院將於修改規範時，於本賽會承辦單位網頁(站)公告修改之事實，不另作個別通知。如果您不同意修改的內容，請立即與本賽會窗口聯繫。否則將視為您已同意並接受本同意書該等增訂或修改內容之拘束。

3.您自本同意書取得的任何建議或資訊，無論是書面或口頭形式，除非本同意書條款有明確規定，均不構成本同意條款以外之任何保證。

### 四、準據法與管轄法院

本同意書之解釋與適用，以及本同意書有關之爭議，均應依照中華民國法律予以處理，並以臺灣臺北地方法院為管轄法院。

### 個人資料提供同意書(每位參賽者需親筆簽名使得參賽權)

|                    |                                         |
|--------------------|-----------------------------------------|
| 1.選手簽名(請親簽)_____   | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |
| 2.選手簽名(請親簽)_____   | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |
| 1.指導老師簽名(請親簽)_____ | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |
| 2.指導老師簽名(請親簽)_____ | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |

中 華 民 國 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日

# 「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃

## 原創及未曾公開發表切結書

立書人：

1. 選手\_\_\_\_\_ 3.選手\_\_\_\_\_ 1.指導老師\_\_\_\_\_ 2.指導老師\_\_\_\_\_

立書人等為參加弘光科技大學國際餐旅學院、弘光科技大學食品科技系

(下稱「主辦單位」)所主辦之「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃

一、茲切結所提之參賽作品乃係立書人等原創並未抄襲他人及未曾公開發表。

二、日後若經查明立書人等之參賽作品確係部份或全部抄襲他人及以公開發表，立書人等之參賽資格，所獲頒之獎金資格應立即取銷。並立即將所領取之獎金歸還主辦單位。

三、若因立書人等抄襲他人創意而致主辦單位須向第三人賠償或導致其他損失，立書人等應負賠償主辦單位之責。

四、立書人等保證擁有或有權使用其所創作之「參賽作品」之智慧財產權並保證所創作之「參賽作品」不侵害任何人之智慧財產權。

此致

弘光科技大學國際餐旅學院、弘光科技大學食品科技系

**原創及未曾公開發表切結書(每位參賽者需親筆簽名使得參賽權)**

|                    |                                         |
|--------------------|-----------------------------------------|
| 1.選手簽名(請親簽)_____   | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |
| 2.選手簽名(請親簽)_____   | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |
| 1.指導老師簽名(請親簽)_____ | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |
| 2.指導老師簽名(請親簽)_____ | <input type="checkbox"/> 我已閱讀並接受上述同意書內容 |

中 華 民 國 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日

(每位參賽者、指導老師分別填寫1張)

## 「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃 著作權及肖像權使用授權書

立書人：\_\_\_\_\_

茲就本人參與主辦單位所舉辦之競賽活動文字與作品資料，本人同意以下事項：

本人授權在本次活動中所拍攝有關文字、相片及肖像，均可在主辦單位網站及相關刊物使用。主辦單位就該著作全部享有完整之著作權。

本人瞭解並同意上述授權。

此致

弘光科技大學國際餐旅學院、弘光科技大學食品科技系

立書人

姓 名：\_\_\_\_\_

法定代理人：\_\_\_\_\_ 本活動對象若為二十歲以下，須得法定代理人之同意。

中 華 民 國 \_\_\_\_\_年 \_\_\_\_\_月 \_\_\_\_\_日

433台中市沙鹿區臺灣大道六段1018號

弘光科技大學食品科技系「**競賽組**」收

電話: 04-26318652 分機5006

競賽電子郵件-Email: hkudofst@gmail.com

「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃  
文件檢核表

1. 參賽繳送報名資料寄送前，請再次確認以下相關資料是否準備完成。
2. 並將**本表貼黏在信封上**，以便審查人員確認。

※文件擺放順序如下：

| 項目                       | 是否完成                        | 數量     | 說明                          |
|--------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------------|
| 1. 檢核表                   | <input type="checkbox"/> 完成 |        | 張貼於信封表面                     |
| 2. 報名表<br>(附件一)          | <input type="checkbox"/> 完成 | 共1張    |                             |
| 3. 身分證影本表<br>(附件二)       | <input type="checkbox"/> 完成 | 共1張    |                             |
| 4. 個人資料提供同意書(附件3)        | <input type="checkbox"/> 完成 | 1張     | 所有參賽選手、指導老師親簽於一份            |
| 5. 原創及未曾公開發表切結書<br>(附件4) | <input type="checkbox"/> 完成 | 1張     | 所有參賽選手、指導老師親簽於一份            |
| 6. 著作權及肖像權使用授權書<br>(附件5) | <input type="checkbox"/> 完成 | 共____張 | 所有參賽選手、指導老師需 <b>單獨親簽</b> 一份 |

寄件人: \_\_\_\_\_

郵遞區號: \_\_\_\_\_

寄件人地址: \_\_\_\_\_

# 「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃

## 【主題名稱】

### 主題與永續發展敘述表

壹、發想主題創作動機及目的

貳、發想主題符合永續發展目標（SDGs）哪幾項？

參、發想主題與永續發展目標SDGs項目關聯之說明。

肆、競賽主題與4款作品特色關聯之說明。

主題與永續發展敘述表以一頁為限。

# 「2026智慧烘焙與綠色創新永續烘焙競賽」弘光盃

## 製作配方表

參賽選手姓名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_

編號：由主辦單位填寫

| 作品名稱：                                           |      |                        |                    |
|-------------------------------------------------|------|------------------------|--------------------|
| 序                                               | 材料名稱 | 重量(公克)                 | 作法                 |
| 1                                               |      |                        | 材料名稱請清楚填寫使用的協辦廠商原料 |
| 2                                               |      |                        |                    |
| 3                                               |      |                        |                    |
| 4                                               |      |                        |                    |
| 5                                               |      |                        |                    |
| 6                                               |      |                        |                    |
| 7                                               |      |                        |                    |
| 8                                               |      |                        |                    |
| 9                                               |      |                        |                    |
| 10                                              |      |                        |                    |
| 11                                              |      |                        |                    |
| 12                                              |      |                        |                    |
| 13                                              |      |                        |                    |
| 14                                              |      |                        |                    |
| 合計                                              |      |                        |                    |
| 1個產品比例分配: 例:波羅麵包 波羅皮:20克, 麵糰60克, 奶酥餡30克, 合計110克 |      |                        |                    |
|                                                 |      | 如使用網路圖片,<br>侵害著作權請自行負責 |                    |
| 成品照片                                            |      | 協辦廠商材料或設備照片            |                    |

\* 配方表需準備兩份一份與產品一同成列，一份寄至大會電址信箱。

\* 不敷使用請自行增列。