



NATIONAL KAOHSIUNG UNIVERSITY
OF HOSPITALITY AND TOURISM
國立高雄餐旅大學

「在地永續 綠色食育」

高效能電磁化廚藝競賽簡章

主辦單位：中餐廚藝系、高教深耕辦公室、廚藝學院

承辦單位：中餐廚藝系系學會

協辦單位：興龍科技公司

活動日期：109年12月06日



高效能電磁化廚藝競賽簡章-產業界組及學生組

壹、主題：高效能電磁化廚藝競賽

貳、宗旨：為倡導全民節能減碳環保愛地球，並保障餐飲產業及全民居家生活身心健康身家財產安全無憂，舉辦高效能電磁化廚藝競賽，期能引導潮流，全民共享成果。

參、主辦單位：中餐廚藝系、中餐廚藝系系學會、高教深耕辦公室、廚藝學院。

肆、協辦單位：興龍科技公司。

伍、活動對象：(1)餐旅業夥伴組(2)高中職及大專校院學生組，皆二人一組，依報名順序各錄取前 12 組，若一類組報名組別不足得由另一類組別遞補。

陸、活動內容：

本計畫為 109 年度高等教育深耕計畫子計畫四：在地永續 綠色食育。

活動時程：109 年 12 月 06 日

時間	活動主題	使用教室	主持人
0810~0830	產業組報到	第二實習大樓 D503	系學會
0830~0900	產業組說明、熟悉競賽場	第二實習大樓 D503	系主任、系學會
0900~1100	高效能電磁化廚藝競賽-產業組	第二實習大樓 D504	系學會、場管教師
1100~1130	產業組用餐	第二實習大樓 D503	系學會
1130~	產業組校園休閒，13:00 以後可以回 D503 休息		
1140~1200	學生組報到	第二實習大樓 D503	系學會
1200~1230	學生組說明、熟悉競賽場	第二實習大樓 D503	系主任、系學會
1230~1430	高效能電磁化廚藝競賽-學生組	第二實習大樓 D504	系學會、場管教師
1500~1600	頒獎典禮	D503	院長、總經理、 系主任、系學會長
1600~	賦歸，餐盒點心伴手	D503	系學會
1600~1800	場地恢復	D503、D504	系學會

柒、競賽辦法

一、產業組、學生組皆二人為一組。

二、競賽時間：2 小時內繳交作品，善後時間得延長 20 分鐘。

三、競賽內容：材料表將於報名截止後後公告於本系網頁，並以信箱通知，比賽現場公布指定題目並給予烹調指引。

捌、參賽資格

報名期間各需為就讀高中職及大專校院之學生或現職餐旅業夥伴，參賽者各為 2 人一組，學生組須有指導老師，產業組若有代表公司行號，與學生組指導老師皆頒發感謝狀。參賽者不得重覆報名他組別，一公司或一學校只限報名一組。

玖、網路報名

一、報名方式：

1. 報名時間：即日起~109 年 10 月 31 日。
2. 報名方式：報名表(附錄一)填寫後以電子檔寄送信箱

40513037@stu.nkuht.edu.tw 高雄餐旅大學-中餐廚藝系 高效能電磁化廚藝競賽小組
場地資訊及聯絡方式：

地址：高雄市小港區松和路 1 號第二實習大樓(D503、D504)

電話：07-8060505 (分機 22202)

手機：0963-328743

信箱：40513037@stu.nkuht.edu.tw

- 二、即日起網路報名，須填具詳細資料，截止日為 109 年 10 月 31 日，各錄取報名前 12 組，一公司或一學校只限報名一組，額滿為止，完成報名後，主辦單位將以電子郵件方式通知，錄取通知後未於 3 日內回應視同放棄參賽機會，將依次遞補，不得異議。

三、凡報名者，視為瞭解並同意本簡章規定

- 四、個人資料管理政策；承辦單位對於報名者的個人資料會統一保管，絕不會將您的個人資料揭露予第三人或使用於蒐集目的以外之其他用途。

壹拾、 競賽方式說明

一、競賽

1. 競賽者產業組須於 109 年 12 月 06 日 0810~0830 至高雄餐旅大學第二實習大樓五樓，準時報到，學生組則於同日 1140~1200 準時報到，逾時視同棄權。
2. 競賽當日參賽者請自行準備展台佈置之布巾器物，可自備碗盤餐具。
3. 參賽者當日依規定時間內完成現場佈置及成品展示，提供現場展示、拍照及評審，展示桌 60cm x180cm。時間遞延者，依 1、5、10、15、20 分鐘扣總成績 1、3、5、7、9 分。
4. 製作僅提供商用電磁爐設備每組 3 口爐及磁器碗盤、鍋具、馬口碗、配菜盤、鋼盆、疏離、炒鏟、炒杓、漏杓、濾網、瓷盤、抹布、手套、紙巾等，不提供刀具(含刀具、剪刀、削皮刀等等)、湯匙、筷子、口罩等個人用品，請參賽選手自備。
5. 作品中材料皆為可食用，不可使用違反食品安全衛生法規之原料或食品添加物規定。

二、敘獎

1. 參賽者皆獲獎狀及獎金，獎項依據評審給分評定，並得視情形增設其他特別獎項。競賽第一名、第二名、第三名、佳作、優勝獎分別提供新台幣 2 萬、1 萬 5 仟、1 萬、2 仟、5 百之競賽獎金。
2. 產業組若有代表公司行號，與學生組指導老師皆頒發感謝狀。
3. 競賽之舉辦地點為高雄餐旅大學，詳細地點、流程及注意事項詳看簡章內容。

競賽評分標準：

- | | |
|------------|--------------|
| (1) 刀工 25% | (2) 作品風味 25% |
| (3) 火候 25% | (4) 整體評分 25% |

壹拾壹、 獎項

獎 項	
第一名 1 名	隊伍獎金 NT\$20,000 元整，獎牌乙只 每人獎狀乙張
第二名 1 名	隊伍獎金 NT\$15,000 元整，獎牌乙只 每人獎狀乙張
第三名 1 名	隊伍獎金 NT\$10,000 元整，獎牌乙只 每人獎狀乙張
佳作 5 名	隊伍獎金 NT\$2,000 元整 每人獎狀乙張
優勝獎 4 組	隊伍獎金 NT\$500 元整 每人獎狀乙張

壹拾貳、 比賽規章

- 一、 主辦單位有權拒絕任何不遵守規則者參加比賽。
- 二、 競賽相關規定：
 - (一) 請依規定於比賽前抵達競賽會場。
 - (二) 參賽選手服裝：基於食品安全衛生及專業形象考量，本競賽有關制服之規定，依據技能檢定檢查作業及試題規則辦理，未依規定穿著者，視同棄權。
 - (三) 依國家防疫規定，請於報到前後全程配戴口罩，飲食時保持室內 1.5 公尺社交距離，隨時備用酒精消毒。
 - (四) 參賽者如有違反參賽規則，裁判有權取消其參賽資格。比賽結果由裁判做最終決定，參賽選手不得異議。
 - (五) 比賽現場請勿攜帶過多個人物品，展示品、器具或私人物品，遺失或損害者，主辦單位不負保管賠償責任。

三、 權利歸屬與爭議處理

- (一) 主辦單位對參賽作品享有無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權利，參賽者本人則保有著作人格權。
- (二) 如發現其他參賽者有違規或競賽過程有不公正之情事，除於現場向主辦單位或評審立即舉發、或於活動結束後 3 日內檢附相關證明向主辦單位檢舉之外，其餘不予受理；檢舉經證實者，即按本辦法相關規定辦理。
- (三) 如有未盡事宜，主辦單位保留最終解釋、更改及變動之權利。

壹拾參、 本校高效能電磁爐效能：環保節能衛生安全美味便利養生養身。

節能：比瓦斯省 2/3 費用。

減碳：零二氧化碳排放。

環保：減少清潔劑使用及廢氣排放。

降溫：保持室溫減少廚房冷氣費用。

省水：濕布擦拭潔淨不再大量沖水降溫。

安全：0 公安事件。

安全：鍋邊溫度低把手可徒手操持。

便利：檔數明確便於火候控制。

明確：檔速穩定固定火力火候控制自如，易於制定標準作業程序。

衛生：輕鬆清潔、輕易確保衛生整潔。

鑊氣：與明火相同，常可火氣(鑊氣)入菜。

速率：快於明火。

養生：工作環境舒適保持良好工作情緒。

養身：沒有高溫的操作環境，不會影響工作人員的身心健康

高效能電磁化廚藝競賽報名表(附錄一)

報名身分	<input type="checkbox"/> 餐旅業夥伴 <input type="checkbox"/> 高中職及大專校院學生		
電子郵件			一寸照片
姓名			
性別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女		
身分證字號			
生日	民國 年 月 日 (「身分證字號」與「生日」供保險使用)		
服務單位			
職稱			
聯絡電話	()	(緊急聯絡使用)	
傳真			
手機	(緊急聯絡使用)		
通訊地址			
是否膳食	<input type="checkbox"/> 是 (<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素) <input type="checkbox"/> 否	膳食備註	(請簡述)
身分證或學生證 (正面)		身分證或學生證 (反面)	

※

- 一、報名表一人填寫一份，由其中一人統一以一封信件兩份檔案寄出即可。
- 二、身分證照片（或學生證）僅供資料檢核使用。
- 三、報名完成後會以 E-mail 通知，獲得參賽者務必於 3 日內回覆確認參加，否則將予以遞補處理，確認參加者請務必出席，以免浪費名額！請自行留意。

附件、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！

一、告知事項：

1. 蒐集個人資料單位：由國立高雄餐旅大學中餐廚藝系（以下簡稱主辦單位）、中餐廚藝系學會（承辦單位）與興龍科技公司（協辦單位）辦理高效能電磁化廚藝競賽（以下簡稱本活動），並由承辦單位蒐集個人資料。
2. 蒐集之目的：身分檢核及緊急聯絡使用。
3. 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。
4. 個人資料利用之期間：自台端報名本活動起，至活動使用完畢後六個月內銷毀。
5. 個人資料利用之地區：主辦單位業務使用範圍，僅限於國立高雄餐旅大學中餐廚藝系及本活動利用，且不會移轉至其他地區或單位利用。
6. 個人資料利用之對象及方式：由主辦單位、承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。
7. 依個人資料保護法第三條規定台端得行使之權利及方式：台端得向承辦單位提出申請，以查詢、閱覽、製給複製本；或補充／更正、請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料內容之一部或全部。（註：參加人申請查詢、閱覽、製給複製本時，將酌收必要成本費用。）

二、台端填寫個人資料後，以任何方式遞送至主辦單位收執時，均視為台端已同意其所填寫之個人資料，供主辦單位、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，台端可自行決定是否填寫相關之個人資料欄位，若台端選擇不願填寫，將無法參加本次活動所提供之相關服務。

三、個人資料安全措施：主辦單位、承辦單位將依據相關法令之規定建構完善措施，保障台端個人資料之安全。