**中華科技大學特色化健康概念航空機上餐食設計競賽**

1. **目的**

 為因應健康餐飲概念已普遍備受重視，政府推動相關政策亦提倡追求健康餐食，本校航空學科為歷年發展重點，綜整乃為開發兼顧健康且美味的機上餐食，本競賽盼激發學生嘗試不同材料、烹調方式、製備呈現等方面，開發符合健康飲食概念、且精緻、實惠亦可口之機上餐食組合，進一步藉良性競爭或觀摩，精益求精。

1. **參賽資格**
2. 參賽者需為本校在學學生(含應屆畢業生)，不含研究所學生。
3. 每組作品須有**指導教師**一名或以上(每位指導教師以指導一組為限)，各組組員以五名為限，並設**組長**一人。
4. 參賽作品應為原創作品，且未曾於其他比賽中展示，若經查證確定涉及抄襲或重複參賽者，取消參賽資格。
5. **報名方式**
6. 報名時間：即日起至民國108年11月8日（五）止，以十二組為限。
7. 參賽者應於報名期限內填寫報名表（附件一），並經指導教師同意指導及單位主管（若系為系主任、科為科主任等類推）簽名後，交予本校餐飲管理系彙整。
8. **競賽規則及方式**
	1. 競賽時間：民國106年11月15日（五）10時起，簡單製作與組裝限時2小時。
	2. 競賽地點：報到處於餐飲管理系會議室，餐食簡單製作、組裝於西餐烹飪教室進行，完成後於會議室進行展示並邀請評審評分（評分表如附件二）。
	3. 參賽作品應健康概念航空餐食為主軸定訂作品名稱，佐以具特色之製作動機、設計理念、食材選擇及製作方式等資料，並以簡單書面資料說明，提供每組新台幣1,500元整材料補助金。
	4. 參賽組別之作品應先行準備各種食材（需包含主餐1項、配菜或佐料2項、水果或甜點1項、飲料或相關裝飾若干等），競賽當日加以組合、放製並裝盤等步驟，盤器設定如附件三所示，均以**靜態料理實體**呈現。
	5. 競賽當天開放進場觀禮，並設置桌台進行展示。
9. **評分及獎勵**
10. 本競賽邀請高中職或大專校院專業技術教師、業界賢達等人士進行評審並評分。
11. 本競賽依作品創新性、製作方法及作品整體呈現等項目進行評分，依總成績高低順序取第一、二、三名各一組及佳作四組，給予獎狀乙紙，且各別獎勵金分配如下。
	1. 第一名：新台幣3,000元整。
	2. 第二名：新台幣2,000元整。
	3. 第三名：新台幣1,000元整。
	4. 佳作：新台幣500元整。
12. **承辦單位**
	1. 主辦單位：中華科技大學餐飲管理系
	2. 聯絡人：餐飲管理系吳鑑勳老師、鍾成沛老師 02-27821862 #741
13. **競賽時程表**

|  |
| --- |
| **時程表** |
| **時間** | **流程** | **備註** |
| 10:00~10:30 | 參 賽 者 報 到 | 確認參賽人員及繳交材料單據等資料 |
| 10:30~11:00 | 評 分 說 明 | 評審長由評審相互推派 |
| 11:00~13:00 | 作品準備及呈現 |  |
| 13:00~14:00 | 評 選 及 試 吃計 分 統 計 | 開放參觀，各組應於參賽現場講說或進行交流 |
|  14:00~ | 頒 獎 |  |

**中華科技大學特色化健康概念航空機上餐食設計競賽報名表**

**【附件一】**

編號： (由主辦單位填寫)

|  |  |
| --- | --- |
| 作品名稱 |  |
| 系（科）級 |  |
| 指導教師 |  | 組 長 |  |
| 組 員 |  |
| 作品描述： |
| 連 絡 人 |
| 指 導 教 師： | 電話： | 手機： |
| E-mail： |
| 學生代表(組長)： | 電話： | 手機： |
| E-mail： |
| 本人確已詳細閱讀競賽要點，同意遵守相關規定參賽。指導教師簽章：  參賽者全體簽章：  |
| 系主任/科主任簽章 |  |
| 中華民國108年 月 日 |
| 注意事項：* 1. 報名資料請電子郵件寄至**cpchung@cc.cust.edu.tw**，並於電子郵件主旨或信封註記報名比賽，或繳交書面資料至**餐飲管理系**，本競賽午間提供便當，茹素請於表中註明。
	2. 材料補助金核銷請提供統一發票（三聯式或二聯式均可）或收據（需蓋有免用統一發票證明及負責人章），抬頭為**中華學校財團法人中華科技大學**，統一編號為**03812404**。
	3. 主辦單位保有本競賽活動相關規則更動權力。
 |

**中華科技大學特色化健康概念航空機上餐食設計競賽評分表**

**【附件二】**

作品編號：\_\_\_\_\_\_\_\_ 作品名稱\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **評審項目** | **評分說明（範例）** | **配分** | **分數** |
| 製作動機 | 1.作品開發的緣由2.作品能符合業界需求3.作品是符合業界發展趨勢 | 25% |  |
| 創新性 | 1. 作品具有獨創性的新創意構想
2. 作品的開發能具改善既有產品的效能
3. 作品裝飾及外觀可增加其價值
4. 具創新功能，可使生產成本降低
 | 25% |  |
| 食材選擇及製作 | 1. 作品製作過程能與製作動機配合
2. 食材運用與搭配貼切本競賽目的
3. 製作流程已考慮商業量化模式
 | 25% |  |
| 作品整體呈現 | 1. 外觀：顏色搭配、擺盤與呈現樣貌
2. 風味：香味及口感能符合消費者喜好
3. 作品能否商品化
 | 25% |  |
| **評審委員****簽章** |  | **總分** |  |

**中華科技大學特色化健康概念航空機上餐食設計競賽盤器示意圖**

**【附件三】**

