

113年度「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽」 實施辦法

蜂蜜不僅是一種天然糖分，富含多種維生素與礦物質，具有抗氧化、抗菌、抗發炎的作用，且蜜蜂作為自然界最重要的授粉動物之一，對於生態健康與穩定至關重要。農業部農糧署為促進國人運用國產蜂蜜，辦理「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽」，鼓勵推出具特色之多元創意蜂蜜烘焙品，提升國產蜂蜜產品在市場上的吸引力和競爭力，進而擴大消費者認知度。

一、主辦單位：農業部農糧署

二、執行單位：社團法人台灣農業科技資源運籌管理學會（以下簡稱農業運籌學會）

三、報名期限：即日起至113年5月31日（五）

四、說明會：

編號	場次	日期/時間	地點
1	臺中	4月16日 14:00-16:00	漫思匯所好青春教室 (臺中市大同九街73號RF樓)
2	臺北	4月18日 14:00-16:00	臺北市婦女館大教室 (臺北市艋舺大道101號3樓)

※主辦單位保留活動異動之權利

五、競賽品項：

- (一) 可凸顯國產蜂蜜特色之下午茶烘焙品，包含常溫、冷藏、甜食、鹹食，以一道為限。
- (二) 原料使用之國產蜂蜜需具「產銷履歷標章」之蜂蜜產品。



蜂農需遵循「蜂蜜臺灣良好農業規範 (TGAP)」各階段標準流程，並登錄蜂群照護、移箱訪花、採蜜濃縮、加工分裝等養蜂過程，由第三方驗證公司進行產銷履歷驗證。消費者可掃描QR Code追溯所有流程。

網站：<https://taft.moa.gov.tw/mp-1.html>

六、參賽資格：

- (一) 社會組：設籍於中華民國之社會各界人士，滿 18 歲且無在學學籍者。
- (二) 學生組：高中職與大專院校學生，報名時須具中華民國教育部認可學校正式學籍，需檢附學生證正反面影本，且需有 112 學期下學期之註冊章或在籍證明。
- (三) 上列組別僅能擇一報名，以一人為一組作為報名，學生組之參賽者不得以不提供學生證方式跨報社會組。

七、申請方式與繳交文件：

參賽者須備妥以下資料後，於 **113 年 5 月 31 日 (五)** 前郵寄至 **10491 臺北市中山區中山北路三段 28 號 3 樓台灣農業科技資源運籌管理學會「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽小組」** 收，以郵戳為憑，逾時不予受理申請。

相關檔案請至連結或掃描 QRcode 下載：<https://reurl.cc/yYN9Ka>。



※ 請同步將申請書 word 或 pdf 檔 e-mail 至 public@smarttkplus.com，若未於 3 個工作天收到回覆，請來電 02-25851775 分機 51 或 32 確認。

八、獎勵方式：

各組選拔前三名及佳作，並予以公開表揚。

獎項名稱	名額	頒發項目
金牌獎	1名	每名參賽者獎狀乙紙、獎金3萬元 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)
銀牌獎	1名	每名參賽者獎狀乙紙、獎金2萬元 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)
銅牌獎	1名	每名參賽者獎狀乙紙、獎金1萬元 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)
佳作	3-5名	每名參賽者獎狀乙紙 產銷履歷評鑑得獎蜂蜜1瓶(700公克)

九、評選方式：



(一) 第一階段：食譜審查

1. 審查時間：113 年 6 月。

2. 審查方式：由餐飲業界專業人士、食品通路擔任評審，針對食譜進行書面審查，並推薦第二階段入圍者，原則上二組組數共計 24 案，依委員評分及決議分配各組入圍名額。

編號	審查項目	配分	評分重點
1	具備國產蜂蜜特色	30 分	<ul style="list-style-type: none"> 主原料需使用「產銷履歷標章」之國產蜂蜜，含量至少佔總原料之 10%（以重量計算）。 需能凸顯主材料「蜂蜜」之特色，具備蜂蜜運用於烘焙之獨特性與創新性。 相關配料以國產食材為原則。
2	外觀整體性	30 分	<ul style="list-style-type: none"> 外觀需能引起食慾與購買欲。 大小式樣符合下午茶主題。
3	風味與口感	30 分	<ul style="list-style-type: none"> 整體味道和諧，於品質、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。 口感層次豐富。 具適口性。
4	食譜寫作	10 分	<ul style="list-style-type: none"> 操作步驟敘述完整而正確，以清晰的文字及邏輯使他人了解作品之製作流程及所需元素。
總分		100 分	

3. 審查結果：執行單位將以電子郵件及電話通知申請者。

(二) 第二階段：實作審查

1. 審查時間：113 年 7 月。
2. 審查方式：由餐飲業界專業人士、食品通路等專業人士擔任評審，並推薦各組之前三名及佳作。
3. 評分項目：

編號	審查項目	配分	評分重點
1	口味及國產食材使用比例	30 分	<ul style="list-style-type: none"> 主原料需使用「產銷履歷標章」之國產蜂蜜，含量至少佔總原料之 10%（以重量計算）。 需能凸顯主材料「蜂蜜」之特色，具備蜂蜜運用於烘焙之獨特性與創新性。 相關配料採用國產食材為原則。
2	外觀整體性	30 分	<ul style="list-style-type: none"> 外觀需能引起食慾與購買欲。

編號	審查項目	配分	評分重點
			<ul style="list-style-type: none"> 大小式樣符合下午茶主題。 烘焙均勻度合宜。
3	風味與口感	30 分	<ul style="list-style-type: none"> 整體味道和諧，於品質、口味及色彩方面，均能達到現今的營養價值及標準。 風味（嗅覺）能刺激食慾。 口感層次豐富。 具適口性。
4	準備工作與清潔	10 分	<ul style="list-style-type: none"> 正確的基本食材處理及衛生。 製作方式需能避免過多的食材廢料，符合環境永續之原則。 所有材料準備和工作使用妥善安排，比賽前後清潔及合適的工作方法，工作時間分配及準時完成賽事。
總分		100 分	

4. 審查事項與規定

- (1) 參賽組別需於指定時間至報到處辦理報到，競賽過程需著乾淨、整齊服裝，與圍裙及工作鞋進行比賽。服裝不得露出參賽者姓名及可辨別身份之記號，以示公正。
 - (2) 現場需依書審所提供之食譜製作，並於現場提供食譜 1 份供評審參考。如現場評審共識認定食譜與成品差異太大，則喪失資格。
 - (3) 除執行單位提供之產銷履歷蜂蜜食材外，參賽者可依需求自行準備「國產蜂產品證明標章」或「產銷履歷」蜂蜜產品，唯需提供可供證明之包裝。其次，其餘食材及調味料皆由參賽者自備。
 - (4) 競賽時間 180 分鐘，須全程現場烘焙，得事先切割清洗食材，可攜帶所需食材及調味料、競賽過程中使用之烘焙器具，連同裝盛餐盤器皿皆由參賽者自備。大會設備清單將於會前公布。
 - (5) 競賽過程中一道烘焙成品需製作成品 2 份，其中 1 份需供現場評審試吃，1 份成品做為拍照使用，成品裝盛之餐具不得露出參賽單位名稱及可辨別身份之記號。
 - (6) 競賽時間內需將烘焙成品送達至評審試吃台及成品拍攝台，並於時間內完成工作區域及使用器具的善後清潔（含廚餘、堆肥、垃圾請確實分類），逾時將酌情扣分。
 - (7) 烘焙成品裝盛用餐盤待評審試吃及拍攝完成後，將由主辦單位統一放置定點並通知參賽者自行撤場，主辦單位不負保管責任。
5. 評分結果通知：依序位法決定前三名與佳作，並以正式公文、電子郵件及電話通知得獎者。

十、權利義務

- (一) 凡經報名參加即視同同意本計畫所訂之各項內容及規定，若有未盡事宜，主辦單位或執行單位保留修改之權利。
- (二) 每位參賽者以申請乙案為限。
- (三) 報名之相關資料或其附件有隱匿、虛偽不實情事者，或有食品成份違法、衛生不良，或有抄襲、仿冒、剽竊他人商標專利之情事者，相關法律責任由參賽者自行負責。
- (四) 獲獎者如有下列情形之一並經查證屬實者，除依相關法規處理，並取消得獎資格暨追回已頒發之獎狀，獎項不予遞補：經人檢舉涉及抄襲或違反著作權相關法令；經人檢舉涉及違反食品衛生相關等法規；經人檢舉或告發為非自行創作或冒用他人產品。
- (五) 主辦單位與執行單位對於所有參賽作品，均有授予各種傳播媒體刊載之權利，並擁有所有報名參賽作品無償使用、修改、重製、改作、散布、發行、公開展覽、宣傳、攝影出版、發表等使用權力，參賽者則保有著作人格權。
- (六) 得獎者需配合農業部農糧署及執行單位辦理成果推廣相關事宜。
- (七) 得獎者需於計畫結束後一年內，須配合農業部農糧署及執行單位參與相關成果發表與展示等活動。

十一、聯絡方式

台灣農業科技資源運籌管理學會 國產蜂蜜創意烘焙競賽小組

LINE@搜尋：@586qfqva

梁小姐 | 02-25851775 分機 51 yeliang.tarm@gmail.com

鄧小姐 | 02-25851775 分機 32 cytang.tarm@gmail.com

113 年度「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽」第一階段 申請書

一、基本資料

報名組別	<input type="checkbox"/> 社會組 <input type="checkbox"/> 學生組
服務單位/學校科別	
參賽者姓名	
出生年月日	
身分證字號	
地 址	
聯絡電話	
電子郵件	
學生證影本	需有 112 年度下學期註冊章，並請提供正、反面影本
身分證影本	請提供正、反面影本

二、競賽烘焙作品

作品資訊			
作品名稱			
創作理念	請說明如何展現國產蜂蜜特色與創新性，約 300 字		
國產蜂蜜類型	<input type="checkbox"/> 龍眼蜜 <input type="checkbox"/> 荔枝蜜 <input type="checkbox"/> 其他百花蜜_____ (※需檢附包裝照片)		
成品形式	<input type="checkbox"/> 常溫 <input type="checkbox"/> 冷藏		
	<input type="checkbox"/> 甜食 <input type="checkbox"/> 鹹食		
建議搭配飲品	<input type="checkbox"/> 紅茶 <input type="checkbox"/> 綠茶 <input type="checkbox"/> 咖啡 <input type="checkbox"/> 果汁 <input type="checkbox"/> 可樂 <input type="checkbox"/> 氣泡水 <input type="checkbox"/> 豆漿 <input type="checkbox"/> 牛奶 <input type="checkbox"/> 其他_____		
食材表	食材	重量(g)	百分比(%)

作品資訊			
烘焙順序			
作品照片(一)	請提供清晰的彩色照片		
作品照片(二)	請提供清晰的彩色照片		

作品資訊

作品照片(三)

請提供清晰的彩色照片

主原料包裝照片
(正面包裝)

請提供清晰的彩色照片

主原料包裝照片
(標章)

請清楚拍攝「產銷履歷」標章

※倘欄位空間不足，請自行增加

承諾書

1. 本人同意遵守競賽規則，配合執行單位人員安排及接受執行單位和評審團之安排：
 - (1) 本人參賽所提供之產品配方、原料及食品添加物之使用及製作內容均符合現行食品衛生安全法規與本競賽活動相關規定。
 - (2) 本人參賽所提供之作品為原創，並且無侵害他人著作權或其他權益。
2. 本人同意本簡章所有規範及上述規則條款，如有違反，願自負一切民、刑事責任，並取消全部得獎資格之外，並繳回獎狀。
3. 本人保證所提交之參賽資料均屬正確，並保證不侵害他人之相關智慧財產權。
4. 本人已確實詳閱並同意本計畫實施辦法中「十、權利義務」內容。
5. 本人(單位)同意於本個案完成後，將授權個人肖像、競賽成品資訊，包含作品名稱、創作理念及特色、食譜表、製作方式及作品成品照片等執行成果內容，提供農業部農糧署與執行單位作為示範推廣之用。

此致 農業部農糧署

申請者

姓名

簽章

中 華 民 國 113 年 月 日

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書

個資蒐集告知事項

社團法人台灣農業科技資源運籌管理學會 (以下簡稱本會)為執行農業部農糧署「蜂盛午茶：國產蜂蜜創意烘焙競賽」，將蒐集、處理及利用您的個人資料，謹依據個人資料保護法(以下簡稱個資法)告知下列事項：

- 一、蒐集目的：本會依「個資法之特定目的及個人資料之類別」內「第 69 類-契約、類似契約或其他法律關係事務」與「第 172 類-其他公共部門(包括行政法人、政府捐助財團法人及其他公法人)執行相關業務」之目的，蒐集、處理及利用您的個人資料。
- 二、資料類別：自然人之姓名、職業、聯絡方式(包括但不限於電話號碼、E-mail、居住或工作地址)、其他得以直接或間接方式識別該個人之資料。
- 三、利用期間/地區/對象/方式：在前述蒐集目的之必要範圍內，以合理方式利用至蒐集目的消失為止。除涉及國際業務或活動外，您的個人資料僅供專案各相關單位於中華民國領域。主要利用對象為本會與農業部農糧署。利用方式：網際網路、電子郵件、書面及傳真。
- 四、當事人權利：您可依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料進行以下權利，如欲行使以下權利，請洽執行單位(02)25851775 分機 51，或來信至 yeliang.tarm@gmail.com。
 - 1.查詢或請求閱覽
 - 2.請求製給複製本
 - 3.請求補充或更正
 - 4.請求停止蒐集、處理或利用
 - 5.請求刪除您的個人資料。
- 五、若您未提供正確資訊或拒提供個資，本會將無法為您提供本計畫之相關服務。
- 六、您已瞭解本同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，並同意本會留存以利查驗。

個人資料之同意提供：

- 一、本人已充分獲知且已瞭解上述告知事項。
- 二、本人同意於所列蒐集目的之必要範圍內，蒐集、處理及利用本人之個人資料。

立書人：

(簽名)