附件一 （2-1）

「2020非米不可創意米食競賽」報名表**（2-1）請以電腦打字撰寫**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 參賽學校 | (學校全名) | | |
| 指導老師 |  | 聯絡電話  行動電話 |  |
| 指導老師信箱 | (E-mail) | | |
| 學校地址 （資料通知處） | □□□ | | |
| 參賽者資料（以下欄位務必完全填寫） | | | |
| 參賽者 | 1**（主要聯絡人）** | | 2 |
| 照片 |  | |  |
| 姓名 |  | |  |
| 性別 |  | |  |
| 出生年月日 |  | |  |
| 身分證字號 |  | |  |
| 行動電話 |  | |  |
| 監護人姓名 |  | |  |
| 監護人手機 |  | |  |
| 就學科系 |  | |  |
| 電子信箱 |  | |  |

附件一 （2-2）

「2020非米不可創意米食競賽」報名表**（2-2）**

|  |  |
| --- | --- |
| 參賽者（1）  身分證影本正反面  浮貼處 | 參賽者（1）  學生證影本正反面  浮貼處 |
| 參賽者（2）  身分證影本正反面  浮貼處 | 參賽者（2）  學生證影本正反面  浮貼處 |

附件二（5-1）

「2020非米不可創意米食競賽」

**作品提案表**

**■** 提案作品名稱 \_**(勿含學校名稱)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**■** 應用之在地食材 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**■** 國產米或米穀粉之烘焙百分比

**■** 食譜（10人份）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名稱 | 使用量  （10人份） | 單位 | 分切規格  （cm或mm） | 保存方法 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名稱 | 使用量  （10人份） | 單位 | 分切規格  （cm或mm） | 保存方法 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

註：所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請將其詳細填妥。

附件二（5-2）

**■** 調理步驟說明

|  |
| --- |
|  |

附件二（5-3）

**■** 參賽動機

|  |
| --- |
|  |

**■** 在地食材特色及創作理念說明**(字數：80-120字)**

|  |
| --- |
|  |

附件二（5-4）

**■** 提案作品照片

（最多可放3張照片，須清楚呈現作品賣相；整體外觀正面照及產品剖面照）

|  |
| --- |
|  |

**■** 參賽隊伍團體照（含指導老師之所有成員上半身照片）

|  |
| --- |
|  |

**■** 原料標章照片

|  |  |
| --- | --- |
| 原料須包裝完整且具有標章圖示及條碼 | |
|  |  |
| 內容： | 內容： |
|  |  |
| 內容： | 內容： |
|  |  |
| 內容： | 內容： |

註：表格欄位若不敷使用，請自行增加；照片以清晰為原則。

附件二（5-5）

**■** 成本計算

∗食材單價請參考一般零售通路銷售價格

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名稱 | 食材單價  元/個（或公斤） | 使用量  （10人份） | 單位  個（或公斤） | 總價  元（10人份） |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 10人份食材成本總計 元
* 每份作品食材成本計 元
* 作品售價設定 元

附件三

「2020非米不可創意米食競賽」

**授權同意書**

**本人參與農糧署（以下簡稱主辦單位）辦理之**「2020非米不可創意米食競賽」**，茲同意無償將提交之參賽作品「2020非米不可創意米食競賽」食譜（以下簡稱本著作），就下列著作財產權及比賽相關肖像權授權予主辦單位利用，內容如下：**

1. 著作財產權之授權標的與範圍： 本人同意本著作之著作財產權專屬授權主辦單位不限時間、地域、次數、重製、公開口述、公開播送、公開上映、公開傳輸、公開展示、改作、編輯、散布及出版，主辦單位並得授權第三人利用。
2. 肖像權之授權： 本人同意授權主辦單位及主辦單位指定之人於比賽時安排攝、錄影，並授權主辦單位得自由修飾、使用、公開展示該攝影著作及視聽著作中本人之肖像及聲音。
3. 本人同意不對主辦單位及主辦單位授權之第三人行使著作人格權。
4. 權利擔保：本人擔保授權之標的，並未侵害第三人之著作權或其他權利。主辦單位若因利用授權標的致涉及第三人之著作權或其他權利時，一經主辦單位通知，本人應依據主辦單位要求之方式出面協助解決，並應賠償主辦單位因此所遭受之一切損害，包括但不限於損害賠償金及和解金。

立同意書人

姓名： 、 （隊員2人皆需親簽）

參賽單位（學校）：

中華民國 年 月 日

附件四

「2020非米不可創意米食競賽」

**履行個資法第8條告知義務聲明**

農糧署（以下簡稱主辦單位）「2020非米不可創意米食競賽」，依個人資料保護法（以下簡稱個資法）第 8 條規定，告知參賽團隊下列事項，請參賽團隊於填寫報名表時詳閱：

1. 主辦單位取得參賽團隊之個人資料，目的為辦理「2020非米不可創意米食競賽」相關評選作業之用，其蒐集、處理及利用參賽團隊之個人資料受到個人資料保護法及相關法令之規範。本次所蒐集參賽團隊之個人資料類別如報名表內文所列，利用方式為上網公告、報紙等媒體公布得獎名單，包括姓名、得獎作品（含食譜），利用期間為永久，利用地區不限，對象為主辦單位及主辦單位授權之第三人（包含承辦單位、協辦單位）。
2. 就主辦單位所蒐集參賽團隊之個人資料，依個人資料保護法第 3 條規定得來信或致電（rice.edu2015@gmail.com、02-2610-1823）請求查詢閱覽、製給複製本、補充或更正、停止蒐集、處理或利用，必要時亦可請求刪除，惟屬主辦單位依法執行職務所必須保留者得不依參賽團隊請求為之。另依個人資料保護法第 14 條規定，主辦單位得酌收行政作業費用。
3. 參賽團隊得自由選擇是否提供相關個人資料，惟若拒絕提供相關個人資料，主辦單位將無法受理本件報名。如參賽團隊請求停止蒐集、處理、利用或刪除個人資料，致影響參賽資格時，視為放棄參賽。
4. 本人已清楚瞭解主辦單位蒐集、處理或利用本人個人資料之目的及用途。

立同意書人

姓名： 、 （隊員2人皆需親簽）

參賽單位（學校）：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

中華民國 年 月 日

附件五

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **「2020非米不可創意米食競賽」報名專用信封**  截止收件日期：109年9月25日（以郵戳為憑） | | |
| 寄件學校：  寄件人：  聯絡電話：  地址： | 郵票黏貼 | |
| 24937新北市八里區中山路三段223號(臺灣穀物產業發展協會)  **「2020非米不可創意米食競賽」工作小組 收**  收件人電話：(02)2610-1823 | | |
| ★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「✔」後簽名確認。 | | |
| * + **已詳閱、了解且同意「2020非米不可創意米食競賽」競賽簡章內容（確認請打✔）**   + 附件一 競賽報名表1份（共2頁）（正本）   + 附件二 作品提案表1份（共5~7頁）（正本）   + 附件三 授權同意書1份（正本）   + 附件四 履行個資法第8條告知義務聲明（正本）   + 附件一及二 （電子檔檔名為：**2020競賽報名表\_學校名稱+隊長姓名）**[已郵寄word及pdf兩種檔案格式至rice.edu2015@gmail.com](mailto:已郵寄word及pdf兩種檔案格式至rice.edu2015@gmail.com)   + 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守競賽各項規定，參賽作品皆由選手獨立完成，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。   隊長親筆簽名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  隊員親筆簽名：\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  中華民國 109年＿＿月＿＿日 | | 本封袋請以掛號、限時掛號、快遞或宅急便寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。 |
| 上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。 | | |

附件六

「2020非米不可創意米食競賽」競賽

**作品提案表（填寫範例）**

**■** 參賽單位（學校） **稻香高中**

**■** 提案作品名稱 **黑糖芝麻米餅乾**

**■** 應用之在地食材 **寶山黑糖、西港芝麻、柳營鮮奶**

**■** 國產米或米穀粉之烘焙百分比 **80%**（80/(80+20)=80%）

**■** 食譜（10人份）

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名稱 | 使用量  （10人份） | 單位 | 分切規格  （cm或mm） | 保存方法 |
| 無鹽奶油 | 0.2 | 公斤 |  | 冷藏 |
| 寶山黑糖 | 0.15 | 公斤 |  | 常溫 |
| 砂糖 | 0.1 | 公斤 |  | 常溫 |
| 鹽 | 0.005 | 公斤 |  | 常溫 |
| 雞蛋 | 0.1 | 公斤 |  | 冷藏 |
| 柳營鮮奶 | 0.075 | 公斤 |  | 冷藏 |
| 國產米穀粉 | 0.4 | 公斤 |  | 常溫 |
| 低筋麵粉 | 0.1 | 公斤 |  | 常溫 |
| 西港黑芝麻 | 0.05 | 公斤 |  | 常溫 |
| 西港白芝麻 | 0.05 | 公斤 |  | 常溫 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

註：所有配方內容版權皆屬主辦單位所有，敬請將其詳細填妥。

附件七

**■** 調理步驟說明

|  |
| --- |
| 1.無鹽奶油+黑糖+砂糖+鹽拌勻。  2.分次加入雞蛋拌勻。  3.倒入鮮奶拌勻。  4.將國產米穀粉及低筋麵粉過篩倒入，再加入黑白芝麻拌勻即可。  5.分割重量20公克/個，搓圓壓平。  6.以上火 180℃/下火130℃，烤焙20~25分，金黃色即可取出。  7.冷卻，6個包裝成一份。 |

**■** 參賽動機（略）

**■** 在地食材特色及創作理念說明（略）

**■** 提案作品照片（略）

**■** 參賽隊伍團體照（略）

**■** 原料標章照片（略）

附件七

**■** 成本計算

∗食材單價請參考一般零售通路銷售價格

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 食材名稱 | 食材單價  元/個（或公斤） | 使用量  （10人份） | 單位  個（或公斤） | 總價  元（10人份） |
| 無鹽奶油 | 330元/公斤 | 0.2 | 公斤 | 66 |
| 寶山黑糖 | 55元/公斤 | 0.15 | 公斤 | 8.25 |
| 砂糖 | 30元/公斤 | 0.1 | 公斤 | 3 |
| 鹽 | 17元/公斤 | 0.005 | 公斤 | 0.09 |
| 雞蛋 | 150元/公斤 | 0.1 | 公斤 | 15 |
| 柳營鮮奶 | 80元/公斤 | 0.075 | 公斤 | 6 |
| 國產米穀粉 | 64元/公斤 | 0.4 | 公斤 | 25.6 |
| 低筋麵粉 | 31元/公斤 | 0.1 | 公斤 | 3.1 |
| 西港黑芝麻 | 500元/公斤 | 0.05 | 公斤 | 25 |
| 西港白芝麻 | 500元/公斤 | 0.05 | 公斤 | 25 |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

* 10人份食材成本總計 177.04元
* 每份作品食材成本計 17.704元
* 作品售 價設定 53元