



環球科技大學
TransWorld University

存誠 創意 務實 競爭

102~103 年度教學卓越計畫

創意蔬果雕選手培訓計畫

分項計畫名稱：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作編號：B-2-5-8

工作名稱：B-2-5 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

執行單位：觀光與餐飲旅館系

中華民國 102 年 06 月 14 日

目 錄

一、成果自評	03
二、活動企劃(原核定企劃書).....	04
(一) 工作項目基本資料.....	05
三、執行內容	07
(一) 課程資料(課表、講義)	08
(二) 簽到表影本	21
四、學生學習心得	27
(一) 學生學習心得錦集	
五、附錄：	
(一) 報名資料、成果展照片、指導記錄表.....	33
(二) 簽呈.....	51

一、成果自評

※請以本項工作整體成果自評，如有多場次活動，請彙整質量化成果來說明，謝謝。

分項計畫名稱	B-2 導入雙師教學與學習輔導機制			
工作編號	B-2-5-8 (4碼)	工作名稱	推動雙師專業技能競賽輔導與訓練	
人員參與情形	校內同仁：	2 人	校外同仁：	2 人
	校內學生：	12 人	校外學生：	0 人
	其他(職員)：	2 人	總計參與人數	共 <u>20</u> 人
執行成果				
預定成效	質化	辦理雙師專業技能競賽輔導與訓練，深化學生專業技能學習及專精能力提升。		
	量化	提升學生參與校外技能競賽得獎人次成長 10%		
實際成果	質化	(一)2013 台灣西瓜節參賽人數:3 位 (二)2013 香港國際美食大獎果雕競賽參賽人數:2 位		
	量化	(一) 2013 台灣西瓜節果雕競賽 1. 時間:102 年 5 月 4 日 2. 地點:臺南區農業改良場 3. 活動名稱: 2013 台灣西瓜節-西瓜果雕競賽 4. 獲獎內容:季軍 1 名(嚴湘怡)、佳作 1 名(張瀨予)、靜態創意獎 1 名(陳依霞)。	<input type="checkbox"/> 超越目標_____ % <input checked="" type="checkbox"/> 達成目標 <input type="checkbox"/> 未達成目標，請說明： <hr/>	
		(二) 2013 香港國際美食大獎果雕競賽 1. 時間:102 年 5 月 7~12 日 2. 地點:香港會議展覽中心 3. 活動名稱: 2013 香港國際美食大獎-果雕競賽 4. 獲獎內容:銀牌 2 名(林建宏、王俊傑)		

環球科技大學102-103年度教學卓越計畫 活動企劃書

壹、工作項目基本資料：

工作編號	B-2-5-8	預訂完成日期	102.06.30
工作名稱	推動雙師專業技能競賽輔導與訓練		
負責人姓名	丁一倫	校內分機/手機	4400/0911-785787
E_MAIL	allen.ding@msa.hinet.net		

貳、工作內容描述：

一、現況需求分析：

- (一)本系配合發展實務教材課程設計，提升學生觀光、餐旅技術創意實作能力，因此藉由辦理「雙師專業技能競賽輔導與訓練」，增進學生專業技術養成。
- (二)配合產學雙師專業技術培訓課程，加強創意藝術蔬果雕選手、中西餐與烘焙選手，參與競賽活動增加本系專業特色之展現。

二、辦理單位：觀光與餐飲旅館系

三、活動地點：環球科技大學務實樓HS504專業教室

四、預計參加人數：10人

五、活動時間：

活動日期	活動名稱	責任者	備註
102.04.08	推動雙師專業技能競賽輔導與訓練	丁一倫	

六、活動時程及任務分配表：

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
102.04.30	推動雙師專業技能競賽輔導與訓練	丁一倫	
102.04.10	前置作業-果雕競賽報名	洪珈亦	

預定完成日期	任務名稱	責任者	備註
102.04.30	業師遴選- 選手培訓課程	洪珈亦	新竹福泰行政主廚 柯明宗擔任選手培 訓業師
102.04.25	果雕基礎構圖講解	柯明宗	課程指導
102.04.26	創意技術果雕實作	柯明宗	課程指導
102.04.27	創意技術果雕實作	柯明宗	課程指導
102.04.28	果雕材料遴選	柯明宗	課程指導
102.04.29	創意技術果雕實作	柯明宗	課程指導
102.04.30	確認果雕作品名稱	柯明宗	課程指導

七、重要工作查核點：

查核日	查核內容	備註
102.03.29	提出活動簽呈、企劃書及核定清單	在3月30日前
102.04.12	果雕競賽報名	4月中旬
102.04.08	辦理計畫之活動、競賽或課程	依計畫規定期限之前
102.05.25	提出核銷憑證及成果	活動結束7日內
102.05.30	完成核銷	活動結束14日內

八、預期成效：

- (一)藉由辦理雙師專業技能競賽輔導與訓練，深化學生專業技能學習及專精能力提升。
- (二)提升學生參與校外技能競賽得獎人次成長10%

九、預估執行經費：

經費項目	金額		
	單價	數量	小計(元)
指導費	2,000	6	12,000
印刷費	1,000	1	1,000
國內旅費	2,000	6	12,000
補充保費	240	1	240
合計			25,240

三、執行內容

(一) 課程資料 (課程表、講義、教材、簡報)

分項計畫行動方案: B-2 導入雙師教學與學習輔導機制工作名稱: B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

課程表

日期	課程名稱	教師簽名
102.04.25	果雕基礎構圖講解	柯明宗
102.04.26	創意技術果雕實作	柯明宗
102.04.27	創意技術果雕實作	柯明宗
102.04.28	果雕材料遴選	柯明宗
102.04.29	創意技術果雕實作	柯明宗
102.04.30	確認果雕作品名稱	柯明宗

分項計畫行動方案: B-2 導入雙師教學與學習輔導機制 工作名稱: B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

講義

正確雕刻握刀姿勢

1. 雕刻握刀

① 手掌緊貼砧板 (藍色標示為著力點)

② 直線拉刀 (此法速度快、穩定性高) (藍色標示為著力點)

③ 側視圖

2. 果雕握刀

① 虎口抵住刀柄，以中指和拇指夾住刀面

② 雕刻時以無名指抵住食材，利於雕刻刀自然移動不滑落 (藍色標示為著力點)

③ 側視圖 (藍色標示為著力點)

馬頭刀使用方式

① 馬頭刀尖刮除砧板上油脂

② 手掌按住刀面呈 45 度由內朝外刮除

◎ 刀工技術的基本知識

一、刀工基本概念

依烹調與方便食用的要求，採不同的刀工使原料變成美味的菜餚，更增加美觀。

二、烹飪（調）方便

菜餚製作一般大小烹調快炒時，體型較大，質料較厚的食材，快炒不易加熱至熟，經刀工處理，使原料體型變小，可使用快炒將原料快速加熱，為短時間快熟的烹調方法。

三、調味方便

在烹調時體型較大的原料難入味，經由刀工處理，將大塊的原料變小，較易入味。

四、美化觀感

刀工對於菜餚的外觀有很重要的作用。經過刀工處理，原物料可變化出各種美觀的外觀，讓菜餚變得美觀又實用。需運用各種刀法在原料上處理劃刻刀紋，經過加熱後，菜餚形成各式美觀的外型。



①半圓鑿刀



②半圓鑿刀特寫



③三角鑿刀



④三角鑿刀特寫

正確姿勢

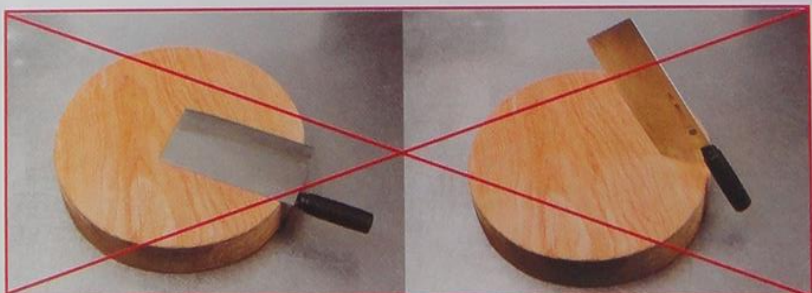


切割時正確的站姿非常重要，可將傷害減到最低。身體保持自然直立，腹部與砧板、工作檯保持 10~15 公分距離，切割工作檯面與砧板放置的高度以操作者身高衡量，肚臍之下為宜。

刀具安全擺置



刀具錯誤擺置



握刀正確姿勢



握刀錯誤姿勢



◎ 食材介紹

水果類



①

①紅蘋果



②

②綠蘋果



③

③柳丁



④

④奇異果



⑤

⑤牛蕃茄



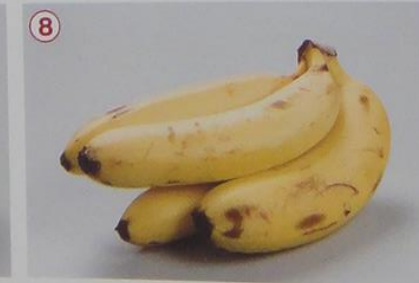
⑥

⑥檸檬



⑦

⑦香水檸檬



⑧

⑧香蕉



⑨

⑨鳳梨



⑩

⑩土芒果



⑪

⑪愛文芒果



⑫

⑫葡萄柚

半圓鑿刀使用方式



①以無名指抵住食材，將刀尖鑿入蒂部（藍色標示為著力點）



②鑿至第二層，鑿刀與食材呈 45 度鑿入（藍色標示為著力點）



③花紋由小到大（藍色標示為著力點）



④於 2 瓣交疊處出入鑿刀，將果肉拉出呈現立體感（藍色標示為著力點）



⑤完成圖

三角鑿刀使用方式



①於 2 瓣交疊處出入鑿刀，將果肉拉出呈現立體感（藍色標示為著力點）



②鑿刀與食材呈 45 度鑿入（藍色標示為著力點）



③花紋由小到大（藍色標示為著力點）



④收尾以鑿刀分割成品與食材（藍色標示為著力點）



⑤完成圖



名稱 扇

材料：檸檬-檸檬皮

作步驟



①將檸檬對切兩半



②取半圓檸檬中段部分



③平放切 0.2 公分薄片、底部留 0.2 公分收刀，不切斷



④連續切 4~5 刀，不斷刀



⑤第 5 刀，切斷



⑥將半圓檸檬片直立





名稱 蘋果切雕 (蘋果塔)
(內切法)

步驟



①整顆蘋果平均分成六等份，核心處切一刀使其能直立於砧板上



②兩側斜刀交會刻出V字型，依循上述方法，連續朝外刻劃V型凹槽



③用刀面將果肉取出



④取出的4層塔型果肉對半切分成二等份



⑤再以刀面將果肉放回蘋果夾中



⑥以刀尖將果肉朝兩個側推開展現層次——完成圖



切雕實習



名稱 蝴蝶-3

適合原料：根莖類，如紅蘿蔔、白蘿蔔……等

步驟



① 推刀切下 0.2 公分薄片



② 第一刀保留 1/4 不切斷



③ 第二刀推刀切斷



④ 底部連接處劃切一刀



⑤ 刀尖劃刻紋路



⑥ 順沿外緣弧度在內側刻劃



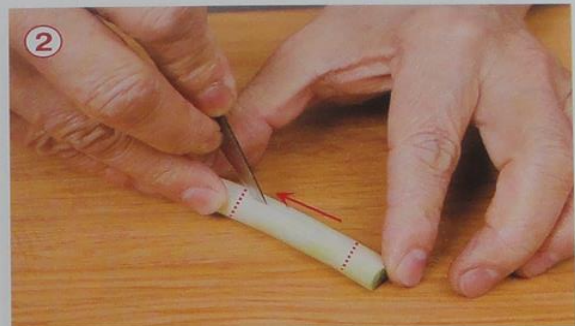
名稱 燈籠花

適合原料：青蔥白梗部

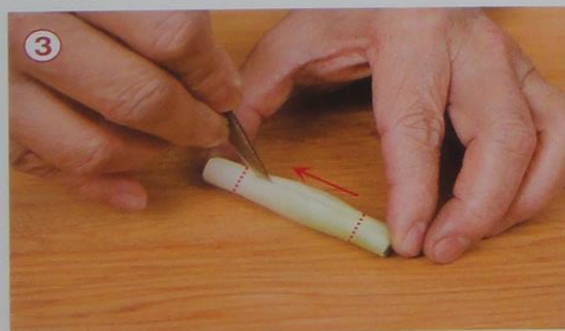
步驟



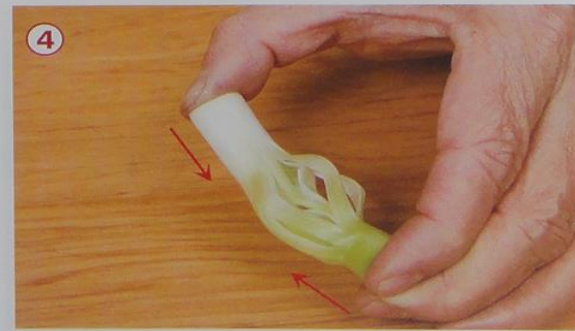
① 去頭後，取蔥白中間部位 7 公分長段



② 距離頂端 0.5 公分下刀，朝底部拉刀。距離底部 0.5 公分停刀



③ 依循上述方法劃切 3 刀，分割 6 等份



④ 拇指和食指按住兩端，朝中間擠壓，即可完成



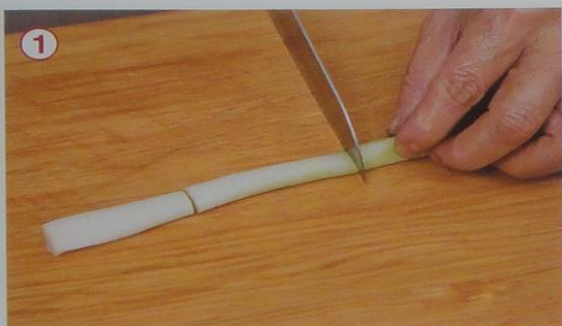
⑤ 完成圖



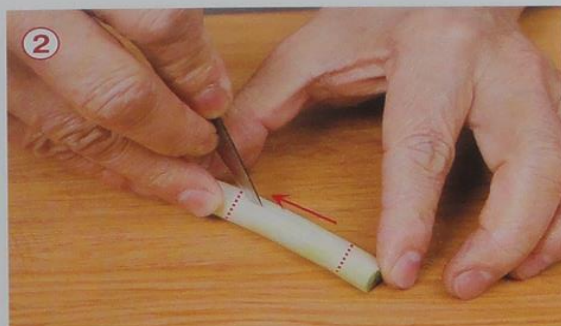
名稱 燈籠花

適合原料：青蔥白梗部

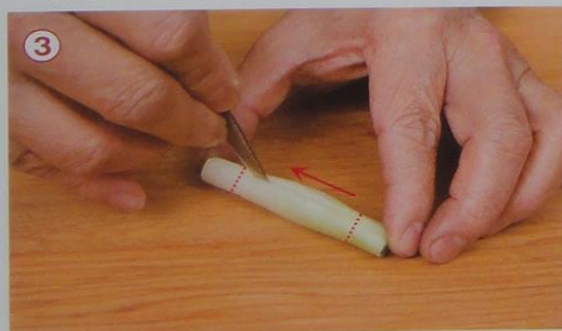
步驟



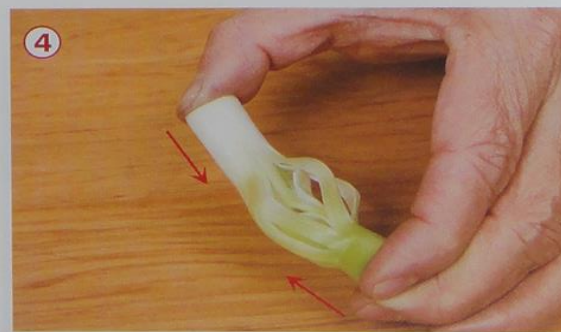
① 去頭後，取蔥白中間部位 7 公分長段



② 距離頂端 0.5 公分下刀，朝底部拉刀。距離底部 0.5 公分停刀



③ 依循上述方法劃切 3 刀，分割 6 等份



④ 拇指和食指按住兩端，朝中間擠壓，即可完成



⑤ 完成圖

(二) 簽到表影本

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

簽到表

日期	課程名稱	教師簽名	簽名
102.04.25	果雕基礎構圖講解	柯明宗	柯明宗
102.04.26	創意技術果雕實作	柯明宗	柯明宗
102.04.27	創意技術果雕實作	柯明宗	柯明宗
102.04.28	果雕材料遴選	柯明宗	柯明宗
102.04.29	創意技術果雕實作	柯明宗	柯明宗
102.04.30	確認果雕作品名稱	柯明宗	柯明宗

組員洪珈亦

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.25	果雕基礎構圖講解	柯明宗
簽名	簽名	簽名
林建宏	李碧萍	張靜予
王俊傑	王喬彤	陳碧霞
黃雅青	劉博雅	陳晏菱
楊琦	嚴湘怡	賴俊龍

加員洪加亦

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.26	創意技術果雕實作	柯明宗
簽名	簽名	簽名
林建宏	李慧萍	張瀅予
王俊傑	王喬彤	陳碧霞
黃雅青	劉博雅	練晏菱
楊琦	嚴相怡	賴俊廷

組員洪加亦

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練
 簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.27	創意技術果雕實作	柯明宗
簽名	簽名	簽名
林建宏	李慧萍	張靜予
王俊傑	王喬彤	陳碧霞
黃雅青	劉博雅	練晏菱
楊琦	嚴湘怡	賴俊毅

組員簽到

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制
 工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練
 簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.28	果雕材料遴選	柯明宗
簽名	簽名	簽名
林建宏	李慧萍	張靜予
王俊傑	王喬彤	陳碧霞
黃雅青	周博雅	練思菱
楊琦	嚴湘怡	賴俊龍

組員洪功元

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.29	創意技術果雕實作	柯明宗
簽名	簽名	簽名
林建宏	李慧萍	張瀨予
王俊傑	王喬彤	陳碧霞
黃雅青	劉博雅	練晏菱
楊琦	嚴湘如	賴俊龍

組員洪瑜

102 年度教學卓越計畫

分項計畫行動方案：B-2 導入雙師教學與學習輔導機制

工作名稱：B-2-5-8 推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

簽到表

日期	課程名稱	授課教師
102.04.30	確認果雕作品名稱	柯明宗
簽名	簽名	簽名
林建宏	李慧萍	張瀟予
王俊傑	王喬彤	陳碧霞
黃雅青	翁博雅	練晏菱
楊琦	嚴湘怡	賴俊龍

組員洪珈亦

四、學生學習心得

林建宏 同學：



這次前往香港比賽，我們為了這盛大的比賽，約兩個月前就開始準備，希望能在兩岸各地菁英中脫穎而出，以期望能獲得好的成績。每天都從早上討論到晚上絞盡腦汁、費盡心思希望可以做到極致，面對各地的強敵，我們都想盡自己最大的努力來為自己也為學校爭取到好的成果。可是在準備的過程中也常常因為下刀角度的不順利而遇到困擾瓶頸，延緩進度。但在老師的鼓勵下努力咬牙度過，而與隊友們在過程中彼此鼓勵相互扶持，在辛苦的比賽準備過程中，因而有了革命情感，也讓我在面對比賽的壓力以及對自己的實力懷疑中，還能夠堅持下去，一步步的向前進。我覺得參與了此次比賽，不但在視野上有所精進，我很衷心感謝環科大及主辦單位給予我這麼好環境，令我受益良多。



2013 香港國際美食大獎 銀牌

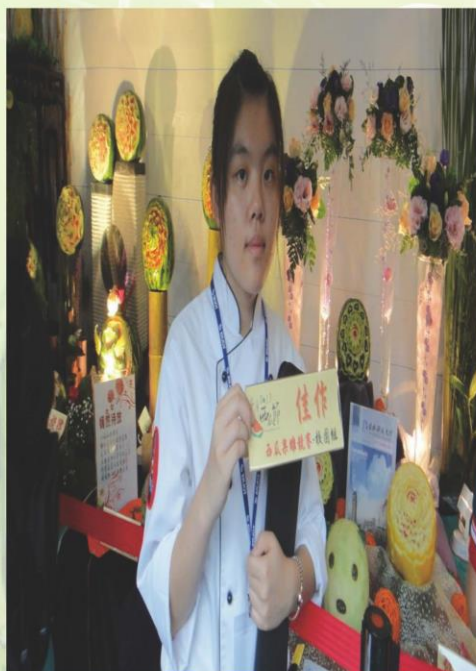
主題:蜂巢

觀光與餐飲旅館系



張瀞予 同學：

雖然我是第一次參加西瓜盃果雕競賽，但在未來的比賽，我會更加的努力。而我會把每一次參賽所看到的，當作前往成功之路的一次學習經驗。在今年 8 月份的台北果雕競賽，將是我另一個學習經驗的開始。



2013 年台南西瓜盃競賽佳作
主題：悠游花境



嚴湘怡 同學：



現在的我雖然只有參加過台南西瓜盃競賽，但是我未來會再繼續努力進修，並往國際賽的方向前進，每一場比賽我都會把它當成是一個經驗也是磨練，那都會是我通往成功的必經過程，今年8月份的台北果雕競賽就是我的下一步

這次的西瓜盃也讓我學到了很多，無論是比賽時的臨場感受，還是學習如何把自我的作品做出最佳的呈現；更讓我看到了其他選手的優點與缺點，並學習優點改善自我的缺點



2013 年台南西瓜盃競賽(動態組)季軍

主題：爭艷

觀光與餐飲旅館系



陳依霞同學：

現在的我西瓜刻的不是很漂亮，芋頭也才剛學，但我希望有一天也能跟學長們一樣到國外去比賽，雖然不一定會得獎，但能出國學習其他國家選手的作品也感到很榮幸。

一開始是被柯師傅看中進入果雕社，心中雖是百般不願意但還是接受了，一開始到比賽前因為太過於不積極以致於和合作夥伴有點爭執，到現在則是覺得練這個也不錯還滿好的。



2013 台南西瓜盃競賽(靜態)佳作

主題：夏日樂章

楊士奇 同學：



這次參加西瓜節比賽，雖然是當助手，但看了很多
細緻的作品，在我心中燃起一把挑戰的熱火，在西瓜
這條路上雖然會遇到些挫折，但我會逐一克服，這次
八月台北果雕進賽，我會全力以赴，將我的作品呈現
最完美的呈現給各位。

2013 台灣西瓜盃競賽靜態展出

主題：夏日樂章



觀光與餐飲旅館系



柯明宗 老師

得獎紀錄

2008 新加坡 FHA 亞洲旅館國際廚藝競賽<銀牌>

2008 高雄縣世界素食烹飪大賽(蔬果雕組)<金牌>

2009 第十一屆上海國際 FHC 烹飪藝術大賽(芋頭現場雕)<銀牌>

2009 台灣豬肉創意料理美食大賽(果然好豬味)北區<冠軍>

2009 台灣豬肉創意料理美食大賽(果然好豬味)總決賽<冠軍>

2011 第三屆台北國際廚王爭霸大賽(蔬果雕組-靜態-動態)總冠軍

2012 韓國世界廚師大會廚藝競賽(蔬果雕組-金牌)

2012 德國(IKA)奧林匹克廚藝競賽(蔬果雕)展示組<金牌>現場動態組<超級金牌>

2012 FHC 上海國際烹飪藝術競賽*蔬果雕組<金牌*>

2012 香港國際美食競賽-超級金牌



2012 香港國際美食競賽-超級金牌
主題：天龍樂章

比賽資訊

2013 臺灣西瓜節-西瓜果雕競賽、西瓜料理競賽簡章

一、競賽目的：

因每年西瓜大批成熟多集中 5~8 月間，有時難免出現瓜賤傷農的情況，藉由西瓜節之競賽活動，可使瓜農認識更多的西瓜新品種，互相切磋栽培技術，提升品質及市場競爭力；也可藉此活動開發多樣化食用型態西瓜，增加產品經濟價值；更重要的是透過這項產業文化活動，創造高度新聞價值，爭取各式媒體的報導，促使更多消費者願意多加食用不同類型西瓜產品，進而激發及活絡消費市場。

二、計劃執行單位、實施地點及時間

(一).辦理單位：

- 1.指導單位：行政院農業委員會、行政院農業委員會農糧署
- 2.主辦單位：行政院農業委員會臺南區農業改良場、社團法人臺灣種苗改進協會
- 3.協辦單位：全國廚師職業工會聯合總會、臺南市廚師職業工會、嘉義縣廚師職業工會、中華醫事科技大學
- 4.贊助單位：財團法人農友社會福利基金會

(二).實施時間及地點：

- 1.時間：102 年 5 月 4 日（星期六）。
- 2.地點：行政院農業委員會臺南區農業改良場

三、西瓜果雕競賽規則：

- 1.比賽日期及時間：民國 102 年 5 月 4 日(星期六)上午 9:00 至下午 17:00
- 2.比賽地點：行政院農業委員會臺南區農業改良場
- 3.報名日期：即日起至 4 月 19 日(星期五)下午 2 時止，4 月 25 日(星期四)下午 2 時
召開參賽說明會，並抽場次；說明會地點暫定為行政院農業委員會臺南區農業改良場。未出席說明會者請自行上臺南市廚師職業工會網站查看會議紀錄。
- 4.報名地點：臺南市廚師職業工會（臺南市南區新興路461巷10弄24號）
電話：06-2925890 傳真：06-2923189 網址：www.chefunion.org.tw
e-mail：chef.tainan@msa.hinet.net
嘉義縣廚師職業工會（嘉義縣朴子市新榮路 146 巷 46 號 1 樓）

聯絡電話：05-3705536 e-mail：banny106@ms43.hinet.net

5.報名辦法：可至網站下載報名表或至報名單位索取報名表，資料填妥後郵寄或親自報名均可，報名時應檢附半身照片二張、身份證影本一張、報名保證金 1,000 元，參賽結束後退還。

6.比賽細則：

- (1).大會免費提供每位參賽者大西瓜(紅肉)及小玉西瓜(黃肉)各一個，其他輔助搭配用蔬果請自備（可自行攜帶未處理之西瓜到場）。
- (2).大會提供每人比賽工作桌一張(規格：180×60 公分，椅子一張，展示桌(規格：90×90 公分)一張，塑膠砧板一個、抹布、塑膠袋、垃圾桶。
- (3).比賽規則：每 1 參賽選手分配 1 個工作臺，所製作之作品自行命名，作品卡由主辦單位製作，分為校園組及社會組。
- (4).比賽材料：為配合活動，切雕材料需以“西瓜”為主軸，其他蔬果作為輔佐或陪襯，唯需採現場製作方式，亦可結合其他元素做輔助搭配如支架花材等週邊佈置品，均為觀感分數。
- (5).主題說明：參賽者必須製作作品主題名稱及背景內容說明卡（不得有個人姓名或

任何公司行號圖案標章，違者喪失參賽資格不給分）。可參閱下列之主題及說明

範例。

(6).範例

主題：夏日戀曲

說明：以西瓜紅色果肉及果皮自然漸層的色調雕刻成艷紅玫瑰，99 朵玫瑰結合心形造型代表內心的熱情和愛意

素材：大西瓜、小玉西瓜、火龍果、木瓜.....

(7).參加對象：凡具西瓜切雕技巧之餐飲廚師或學生均歡迎報名參加，名額暫定各 10 名。（凡參賽單位最多以 2 名為限，超過者以靜態展示賽表揚）

(8).評分標準：刀工技術 40%、思考創意 30%、造景觀感 20%、取材 10%、採各別記分評比，由專家技術者擔任。

(9).比賽選手姓名均以代號代替，採現場雕刻競賽評分。瓜材可自行帶至現場，未帶

者可向大會領取。

(10).各選手按照比賽日期、時間提早 40 分鐘至報到處報到，領取有關資料，報到手

續完成後由大會引導入場佈置，並於賽前 10 分鐘至參賽桌定位。

- (11).比賽當日之參賽作品請按照規定時間取回，以免造成大會或個人損失。
- (12).凡參加競賽之選手皆須遵守競賽規則及活動未結束前請勿收回作品。
- (13).參賽者以題材自由發揮，二小時內完成。
- (14).參賽者在任何時間內均不得向評審人員或大會人員進行遊說活動，以樹立公平、公開、公正之原則，不得標示飯店、商號之圖記及名稱。
- (15).參賽者如要更改已填妥之報名資料，須於比賽前 7 天以書面通知大會競賽組，逾期恕不受理。
- (16).參賽者如違反上列規定，大會有權取消參賽資格，比賽結果均由評審團作最後決定，不得異議，如有未及規定事宜由大會作決定。
- (17).參賽者應同意參賽作品的錄影、照相、版權將歸大會所有。

7.本次評分結果於 102 年 5 月 4 日（星期六）比賽結束，由專家學者評審完畢後公佈，並預訂於當日下午 4 時 30 分頒獎。

8.獎勵辦法

(1).校園組(學校推薦，查驗學生證)

- 冠軍一名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 5,000 元。
- 亞軍二名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 2,000 元。
- 季軍三名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 1,000 元。
- 佳作四名，頒發獎章及獎狀各乙面（保留參賽人數超過再適用）。

(2).社會組

- 冠軍一名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 10,000 元。
- 亞軍二名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 5,000 元。
- 季軍三名，頒發獎章及獎狀各乙面及獎金 3,000 元。
- 佳作四名，頒發獎章及獎狀各乙面（保留參賽人數超過再適用）。

(3).本項競賽之指導師資請當日親自至簽到處填妥基本資料，以利大會致發感謝狀。

9.以上得獎均依大會公佈競賽須知之辦法錄取，惟若報名人數不足額，評審委員有權酌予減少獲獎名額。本活動競賽之評審委員由主辦單位聘請 5 位專業人士擔任，不及備載事宜以大會公佈之辦法施行。

.....

四、西瓜料理競賽規則：

- 1.比賽日期及時間：民國 102 年 5 月 4 日(星期六)上午 9:00 至下午 17:00
 - 2.比賽地點：行政院農業委員會臺南區農業改良場
 - 3.報名日期：即日起至 4 月 19 日(星期五)下午 2 時止，4 月 25 日(星期四)下午 2 時召開參賽說明會(日期暫定，討論確認後修正)，並抽場次；說明會地點暫定為行政院農業委員會臺南區農業改良場。未出席說明會者請自行上臺南市廚師職業工會網站查看會議紀錄。
 - 4.報名地點：臺南市廚師職業工會(臺南市南區新興路 461 巷 10 弄 24 號)
電話：06-2925890 傳真：06-2923189 網址：www.chefunion.org.tw
e-mail：chef.tainan@msa.hinet.net
嘉義縣廚師職業工會(嘉義縣朴子市新榮路 146 巷 46 號 1 樓)
聯絡電話：05-3705536 e-mail：banny106@ms43.hinet.net
 - 5.報名辦法：可至網站下載報名表或至報名單位索取報名表，資料填妥後郵寄或親自報名均可，報名時應檢附半身照片二張、身份證影本一張、報名保證金 1,000 元，參賽結束後退還。
 - 6.比賽細則：
 - (1).大會提供每組比賽工作器材一組(如器具表)特殊器具及裝盛碗盤請自備。
 - (2).比賽材料：由參賽者自備，材料費補助新臺幣 600 元(共同調味料如表單，不足者請自備)(經費來源：臺南市廚師職業工會)。
 - (3).比賽規則：每 2 人 1 組分配 1 個工作臺，所製作之菜餚自行命名，菜卡由主辦單位製作，分為校園組及社會組二組。
 - (4).參加對象：凡具烹調技巧之餐飲廚師或學生均歡迎報名參加，預定舉辦二場，每場次 10 組(每組 2 人)為限，校園組及社會組均各接受 10 組報名為限。凡報名參賽單位最多以二組為限，超過者將以靜態展示表揚。
- ※※名額有限，欲報名者請提早；報名人數超過時，大會將以報名單位多寡審查優先順序錄取參賽資格。
- (5).評分標準：烹調技術 20%、設計創意(含書面製作過程) 30%、觀感 20%、口感 20%、衛生 10%，採各別記分評比，並應著工作服裝參賽，由專家、技術者擔任評審團。

- (6).比賽選手姓名均以代號代替，採現場操作競賽並於時間內完成擺飾。
展示桌(規格：90×90 公分)，每場次菜餚出場應於結束前 10 分鐘完成，逾時將予以扣總分計。
 - (7).各選手按照比賽日期、場次、時間提早 60 分鐘至報到處報到，報到手續完成後由大會引導進場佈置 30 分鐘後離場，並於賽前 10 分鐘至競賽工作臺定位。
 - (8).凡參加競賽之選手皆須遵守競賽規則，並遵從評審人員之評分。
 - (9).參賽者以題材自由發揮，二小時內完成，逾時不予計分，不得攜帶半成品進場(裝飾品不在此限)。大會提供烹調基本器具及調味料(如器具及調味料表)
 - (10).參賽者應以西瓜為主要材料，其他配料可採用農漁畜產品，每組應製作二道菜餚，各以 6 人份或 6 份個人份之容器裝盤。另準備一份供評審人員試嚐(少量即可，不必刻意盤飾，由主辦單位提供裝試品嚐之盤子、杯子)。
 - (11).參賽者在任何時間內均不得向評審人員或大會人員進行遊說活動以樹立公平、公開、公正之原則，不得標示飯店、商號之圖記及名稱。
 - (12).參賽者如要更改已填妥之報名資料，須於比賽前 7 天以書面通知大會競賽組，逾期恕不受理。
 - (13).參賽者如違反上列規定，大會有權取消參賽資格，比賽結果均由評審團作最後決定，不得異議，如有未及規定事宜由大會作決定。
 - (14).凡參加競賽之選手皆須遵守競賽規則及活動未結束前請勿收回作品。
 - (15).參賽者應同意參賽作品的錄影、照相、作品內容等版權將歸大會所有。
 - (16).凡參賽之成品於頒獎後，活動結束後，由參賽者自行收回碗盤器具，逾時大會不負回收之責任。
- 7.本次評分結果於 102 年 5 月 4 日(星期六)比賽結束後由專家學者評審完畢後公佈

並預訂於當日下午 4 時 30 分頒獎。

8.獎勵辦法

(1).校園組(學校推薦，查驗學生證)

- 冠軍一名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 10,000 元。
- 亞軍二名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 4,000 元。
- 季軍三名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 2,000 元。
- 佳作四名，頒發獎章及獎狀各兩面(保留參賽人數超過再適用)。

(2).社會組

- 冠軍一名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 20,000 元。
- 亞軍二名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 10,000 元。
- 季軍三名，頒發獎章及獎狀各兩面及獎金共 6,000 元。

佳作四名，頒發獎章及獎狀各兩面（保留參賽人數超過再適用）。

(3).本項競賽之指導師資請當日親自至簽到處填妥基本資料，以利大會致發感謝狀。

9.以上得獎均依大會公佈競賽須知之辦法錄取，惟若報名人數不足額，評審委員有權酌予減少獲獎名額。本活動競賽之評審委員由主辦單位聘請 5 位專業人士擔任，不及備載事宜以大會公佈之辦法施行。

2013 年香港國際美食大獎廚藝競賽規章

比賽組別

西式烹調擺設組

1. 頭盤
2. 主菜
3. 早午餐 (新項目)
4. 手指小食 (新項目)現場熱盤烹調 (專業組別)
5. 可持續魚類 - 大西洋鱈魚
6. 羊柳
7. 真空慢火煮食 (新項目) (可選豬肉或雞胸肉)現場熱盤烹調 (25 歲以下/學徒)
8. 可持續魚類 - 比目魚
9. 牛小排
10. 二人探戈 (新項目)

中式烹調擺設

1. 生果及蔬菜雕刻 現代中式熱盤烹調
2. 創意前菜
3. 有機雞全批

- 糕點比賽擺設組 (專業組別)
1. 糕點裝飾擺設
 2. 結婚蛋糕擺設組 (25 歲以下/學徒)
 3. 甜品現場製作 (專業組別)
 4. 創意甜品現場製作 (25 歲以下/學徒)
 5. 朱古力香茶蛋糕(青年餅師組) (在職人士 / 學生)

環球科技大學 101 學年度 第 2 學期觀光與餐飲旅館系

「指導錦集」

系所：觀光與餐飲旅館系 證照課程名稱：創意蔬果雕選手培訓計畫 教師姓名：柯明宗

說明：學生製作示範



說明：學生製作示範



說明：教師製作示範



說明：教師製作示範



系所：觀光與餐飲旅館系 證照課程名稱：創意蔬果雕選手培訓計畫 教師姓名：柯明宗

說明：教師製作示範



說明：教師製作示範



說明：教師製作示範



說明：製作示範



系所：觀光與餐飲旅館系 證照課程名稱：創意蔬果雕選手培訓計畫 教師姓名：柯明宗

說明：



說明：



說明：



說明：



環球科技大學 101 學年度 第 2 學期觀光與餐飲旅館系

「創意蔬果雕成果展」

系所：觀光與餐飲旅館系 證照課程名稱：創意蔬果雕成果展 教師姓名：柯明宗

說明：創意蔬果雕成果展



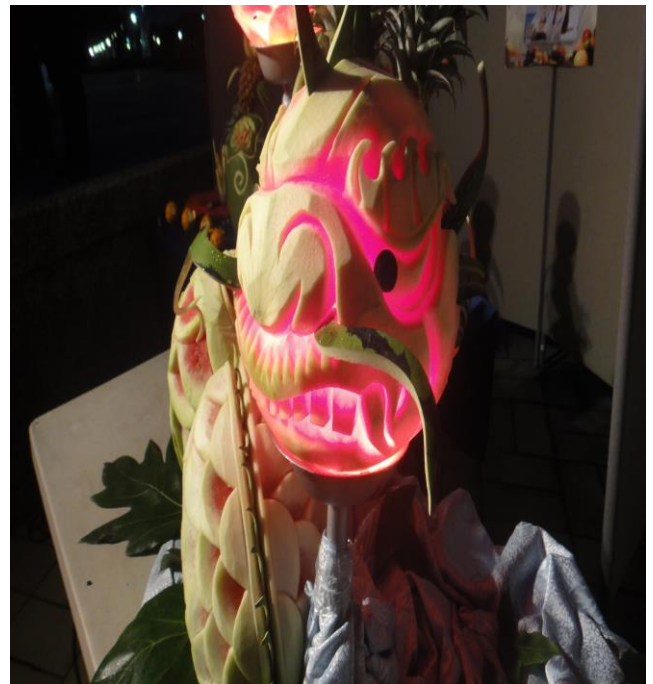
說明：創意蔬果雕成果展



說明：貓頭鷹



說明：西瓜雕



環球科技大學 101 學年度 第 2 學期觀光與餐飲旅館系

「創意蔬果雕成果展」

系所：觀光與餐飲旅館系 證照課程名稱：創意蔬果雕成果展 教師姓名：柯明宗

說明：創意蔬果雕成果展



說明：創意蔬果雕成果展-畫龍點睛



說明：婚禮果雕盤飾



說明：伴皂雕



指導記錄表

指導主題	果雕基礎構圖講解		工作編號	B-2-5-8
指導老師	柯明宗	指導地點	HS504	
指導日期	102.04.25	指導時間	13:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

果雕基礎構圖講解

1. 2013 台灣西瓜節要以西瓜為主題, 例如:

主題：夏日戀曲

說明：以西瓜紅色果肉及果皮自然漸層的色調雕刻成艷紅玫瑰，99 朵玫瑰
結合心形造型代表內心的熱情和愛意

素材：大西瓜、小玉西瓜、火龍果、木瓜……

2. 2013 年香港國際美食大獎廚藝競賽-生果及蔬菜雕刻

主題：氣動山河-八駿馬

說明：以筍頭及果皮自然漸層的色調雕刻成駿馬，以 8 匹駿馬造型代表氣動山河

素材：筍頭、白蘿蔔、紅蘿蔔……

3. 學生的創意理念選擇主題內容分享



指導記錄表

指導主題	創意技術果雕實作		工作編號	B-2-5-8
指導老師	柯明宗	指導地點	HS504	
指導日期	102.04.26	指導時間	13:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

1. 創意技術果雕實作- 柳丁實材

做法：

1. 一瓣柳橙從皮與果肉處切開，保留 1/4 連接處。
2. 用小尖刀在切開的柳橙皮上，對稱斜切 4-6 刀。
3. 拉開切好的柳橙皮，並在最尾端挖個小洞，將櫻桃掛上去。
4. 一小瓣檸檬片去除果肉後，果皮對半切，並從邊緣劃兩刀，雕成翅膀。
5. 在櫻桃兩側切小口，將檸檬皮做成的翅膀插上，掛在杯子上就完成了。

2. 學生的創意理念選擇主題內容分享



指導記錄表

指導主題	創意技術果雕實作		工作編號	B-2-5-8
指導老師	柯明宗	指導地點	HS504	
指導日期	102.04.27	指導時間	13:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

1. 創意技術果雕實作- 哈密瓜實材

做法：

首先上場的是小兔子

在約二分之一處

斜刀劃一小段刀口

可以插入耳朵為基礎

如下圖切一V字型耳朵

底部稍做削薄以利耳朵插入

把V字型耳朵插入斜切刀口

一隻漂亮的小兔子就完成了~~

要讓兔子站穩

只要在腹部薄薄削一片皮即可!!

2. 學生的創意理念選擇主題內容分享



指導記錄表

指導主題	果雕材料遴選		工作編號	B-2-5-8
指導老師	柯明宗	指導地點	HS504	
指導日期	102.04.28	指導時間	13:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

1. 果雕材料遴選

- (1) 如何素材格式化如中心點、水平線、等份或數字化，切出長、寬、高、比例再區分等份，提高學習效率
- (2) 素材，材料規格及其他可運用的材料
- (3) 製作原理，探討運用原理及形象的掌握
- (4) 刀器具，習作課程中所使用到的刀具及輔助材料
- (5) 技法學習技巧重點提示，如造形技法、製作技巧等要領
- (6) 步驟，分解動作圖
- (7) 保存方式，成品的管理可以提高工作效能。

2. 學生的創意理念選擇主題內容分享



指導記錄表

指導主題	創意技術果雕實作		工作編號	B-2-5-8
指導老師	柯明宗	指導地點	HS504	
指導日期	102.04.29	指導時間	13:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

1. 2013 台灣西瓜節要以西瓜為主題, 例如:

牡丹~玫瑰花

2 2013 年香港國際美食大獎廚藝競賽-生果及蔬菜雕刻

主題: 氣動山河-八駿馬

以筍頭或南瓜

3. 學生的創意理念選擇主題內容分享



指導記錄表

指導主題	確認果雕作品名稱		工作編號	B-2-5-8
指導老師	柯明宗	指導地點	HS504	
指導日期	102.04.30	指導時間	13:00~17:00	
應到人數	12	實到人數	12	

指導內容或回饋意見

1. 2013 台灣西瓜節西瓜果雕競賽代表參賽

校園組-靜態組 陳依霞 主題: 夏日樂章

校園組-動態組 嚴湘怡 主題: 爭豔

校園組-動態組 張瀨予 主題: 悠遊花境

2. 2013 年香港國際美食大獎廚藝競賽-生果及蔬菜雕刻 代表參賽

觀餐四技四乙王俊傑同學

主題名稱: 氣動山河-八駿馬

觀餐二專二乙林建宏同學

主題名稱: 蜂巢



簽呈

ISO 編號：TRHD-A-2013-A606

環球科技大學 簽

中華民國 102 年 03 月 28 日

簽於 觀光與餐飲旅館系

主旨：謹呈 本單位 102 年度教學卓越計畫工作編號「B-2-5-8」工作名稱「推動雙師專業技能競賽輔導與訓練」之執行企劃書乙份，請 鑑核。

說明：

- 一、本單位 102 年度經費核定清單如附件一，本次活動企劃書內容如附件二。
- 二、活動預期目標：參與台灣西瓜節及香港國際美食大獎果雕競賽二場，預期獲獎達 2-3 人次。
- 三、參加活動對象、人數、日程及地點：
 - (一)參加對象及人數：校內教師 2 人、校外教師 2 人、校內學生 6 人，合計 10 人。
 - (二)活動日程：102 年 4 月 8 日至 102 年 5 月 30 日，合計 12 小時。
 - (三)地點：觀光與餐飲旅館系專業教室
- 四、活動經費：指導費 12,000 元，印刷費 1,000 元，國內差旅費 12,000 元，補充保費 240 元，合計 25,240 元。補助款 24,240 元，配合款 1,000 元。
- 五、是否預借經費：否，是(檢附預借單)。
- 六、經費來源：「經常門」擬由 102 教育部教學卓越計畫支出或「資本門」擬由 183 教學卓越計畫支出。

擬辦：奉 核後，依所陳內容辦理相關活動與核銷作業。

敬呈

第 層法行	分項計畫主持人	決行
承辦單位 觀光與餐飲旅館系 <i>丁一倫</i>	教卓計畫辦公室 副執行長 陳明熙 總務處 會計室 鍾錦文	<i>陳明熙</i> <i>鍾錦文</i> 0425
院長 陳富都		

註記：簽署原則由左而右，由上而下簽

環球科技大學 102-103 年教學卓越計畫 經費核定清單

執行單位：觀光及餐飲旅館系

工作編號：A-1-4-13

工作名稱：服務學習內涵課程之推動

王兆勳

102年度經費							備註	
經費	單價	數量	單位	合計	補助款	配合款	說明	應繳交資料
補充保費	200	1	批	200	200	0		<input type="checkbox"/> 簡易成果報告表
工讀費	109	77	小時	8,393	8,393	0		<input checked="" type="checkbox"/> 成果冊(含電子檔)
講座鐘點費(校內)	800	2	節	1,600	1,600	0		<input type="checkbox"/> 其他:
運費	10,000	1	輛	10,000	0	10,000		
膳費(全日)	160	31	人次	4,960	4,960	0		
保險費	40	30	人次	1,200	0	1,200		
印刷費	1,000	1	份	1,000	1,000	0		
雜支	750	1	批	750		750		
小計				28,103	16,153	11,950		

工作編號：B-1-1-8

工作名稱：推動主題式職場體驗活動

龍淑貞

102年度經費							備註	
經費	單價	數量	單位	合計	補助款	配合款	說明	應繳交資料
膳費(全日)	160	80	元/人	12,800	0	12,800		<input type="checkbox"/> 簡易成果報告表
保險費	40	80	元/人	3,200	3,200	0		<input checked="" type="checkbox"/> 成果冊(含電子檔)
運費	12,000	2	元/車次	24,000	0	24,000		<input type="checkbox"/> 其他:
小計				40,000	3,200	36,800		

工作編號：B-1-2-8

工作名稱：結合企業實習推展主題式專題研究

吳孟欣

102年度經費							備註	
經費	單價	數量	單位	合計	補助款	配合款	說明	應繳交資料
指導費	2,000	8	元/次	16,000	16,000	0		<input type="checkbox"/> 簡易成果報告表
印刷費	1,000	2	元/組	2,000	0	2,000		<input type="checkbox"/> 成果冊(含電子檔)
國內旅費	2,000	2	元/組	4,000	4,000	0		<input checked="" type="checkbox"/> 其他:專題研究計畫書
補充保費	320	1	式	320	320	0		
雜支	1,000	1	式	1,000		1,000		
小計				23,320	20,320	3,000		

工作編號：B-1-4-7

工作名稱：全面實施校外實習課程

葉純菊

102年度經費							備註	
經費	單價	數量	單位	合計	補助款	配合款	說明	應繳交資料
印刷費	2,000	2	元/系	4,000	0	4,000		<input type="checkbox"/> 簡易成果報告表
膳費(半日)	80	20	元/人	1,600	1,600	0		<input checked="" type="checkbox"/> 成果冊(含電子檔)
出席費	2,000	4	元/會議	8,000	8,000	0		<input type="checkbox"/> 其他:
補充保費	160	1	式	160	160	0		
國內旅費	13,500	2	元/系	27,000		27,000		
小計				40,760	9,760	31,000		

工作編號：B-2-4-9

工作名稱：主題式菁英學徒培訓計畫

詹芳樺

102年度經費							備註	
經費	單價	數量	單位	合計	補助款	配合款	說明	應繳交資料
指導費	2,000	18	元/次	36,000	36,000	0		<input checked="" type="checkbox"/> 簡易成果報告表
補充保費	720	1	式	720	720	0		<input type="checkbox"/> 成果冊(含電子檔)
雜支	500	1	式	500	500	0		<input type="checkbox"/> 其他:
小計				37,220	37,220	0		

工作編號：B-2-5-8

工作名稱：推動雙師專業技能競賽輔導與訓練

詹芳樺

102年度經費							備註	
經費	單價	數量	單位	合計	補助款	配合款	說明	應繳交資料
指導費	2,000	6	元/次	12,000	12,000	0		<input checked="" type="checkbox"/> 簡易成果報告表
印刷費	1,000	1	元/系	1,000	0	1,000		<input type="checkbox"/> 成果冊(含電子檔)
國內旅費	2,000	6	元/次	12,000	12,000	0		<input type="checkbox"/> 其他:
補充保費	240	1	式	240	240	0		
小計				25,240	24,240	1,000		

