

檔 號：

保存年限：

東南科技大學 函

機關地址：222304新北市深坑區北深路三段152號

聯絡人：王湘涵

電子信箱：han@mail.tnu.edu.tw

聯絡電話：02-86625978

受文者：國立聯合大學

發文日期：中華民國115年4月30日

發文字號：東南教資字第1150003546號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章(附件1 d4f39153f4adc4d4ab96cdf0526319b2_115120000305_1_競賽簡章.odt、附件2 d4f39153f4adc4d4ab96cdf0526319b2_115120000305_2_競賽簡章.pdf)

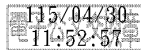
主旨：檢送本校辦理「2026禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽」競賽簡章，敬請惠予公告周知，並鼓勵學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、本競賽以深度探尋為核心，邀請全國大專校院及高中職學生參賽，鼓勵深入挖掘台灣各地區農特產品與人文故事，並整合烘焙技術、產品研發、包裝設計與品牌策略，培養參賽者跨領域整合能力競賽。
- 二、報名自即日起，書面資料及報名表上傳網站截止收件時間為115年05月18日17:00止。隨文檢附競賽簡章。
- 三、報名表上傳網址 <https://forms.gle/HswFnWQF3XPUCahv5>。
- 四、本競賽活動聯絡人：張志偉老師，e-mail：f111113@yahoo.com.tw。

正本：各公私立高級中學、各公私立高級職業學校、各公私立大專校院

副本：



東南科技大學 「2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽」 簡章及報名表

壹. 競賽宗旨

1. 一. 溯源文化，深化在地與創新價值

「禮」不僅是物質的交換，更是情感的傳遞與文化的承載。本屆競賽延續首屆精神，以深度探尋為核心，鼓勵參賽者深入挖掘台灣各地區農特產品與人文故事。同時導入創意思維與產品開發概念，將地方食材轉化為具有市場潛力與創新價值的伴手禮商品，培養從文化轉譯到產品創新的能力，落實永續與創意並重的發展模式。



1. 二. 技藝整合，培育創新創業實踐能力

本賽事不僅為技藝競技平台，更是創新創業能力培育場域。透過競賽機制，整合烘焙技術、產品研發、包裝設計與品牌策略，培養參賽者跨領域整合能力。強調從「做產品」到「做品牌」的轉變，鼓勵參賽者思考商業模式、成本結構與市場定位，提升未來投入創業或產業發展之實務能力，實踐技術導向的創新創業精神。

1. 三. 品牌思維，鏈結市場與創業機會

在現代消費趨勢下，伴手禮已成為文化、設計與商業價值的綜合體。本競賽著重培養參賽者品牌經營與市場導向思維，鼓勵開發具差異化、高附加價值且具商品化潛力之作品。透過模擬市場機制與產業鏈結，讓優秀作品具備商品化與創業孵化可能，進而促進地方產業品牌化，創造就業與創業機會，帶動區域經濟與創新發展。

貳. 辦理單位

指導單位：教育部

辦理單位：東南科技大學餐旅管理系

參. 參賽對象

1. 全國大專院校及高中職學生報名參賽。
2. 每組1人以上，以學校為單位報名，各校不限組別。
3. 競賽選手必須由一名以上老師帶隊參加。



肆. 競賽日期及地點

1. 競賽日期:115年05月28日(四) 09:00~12:00
2. 競賽地點:中正教學大樓一樓101 RATA實習餐廳
3. 報到地點:中正教學大樓一樓101 RATA實習餐廳



比賽簡章、報名表下載，請至本校餐旅系網頁下載

<http://hm.tnu.edu.tw/>

報名 e-mail：f111113@yahoo.com.tw

聯絡人：張志偉（老師） 電話：0978-151-065

伍. 競賽流程

活動內容	活動時程	活動地點
報到	09:00-09:15	中正樓 101 RATA 餐廳
師長致詞	09:20-09:30	
競賽流程及評分說明	09:30-09:40	
競賽時間	09:50-10:50	中正樓 101 RATA 餐廳
評審評分	10:50-11:20	中正樓 105 品評室
評審講評	11:20-11:30	中正樓 101 RATA 餐廳
頒獎典禮/長官致詞	11:30-12:00	
歸賦	12:00	



陸、報名方式

說明	
報名日期	即日起至115年05月18日(一)17:00前完成報名程序。
報名資料	1. 報名表一份(附表1) 2. 產品配方表一份(附表2) 3. 成品照片一份(附表3)
報名方式	1. 使用(附表4)為封面將3項報名資料於期限內以『掛號郵寄』的方式郵寄(郵戳為憑,逾期恕不受理),並填寫以下Google表單上傳,以完成報名程序。 2. Google報名表單網址: https://forms.gle/HswFnWQF3XPUCahv5 備註1:本表單經主辦方確認資料無誤,將以信箱通知報名完成。 備註2:若自行開車請於表單內填寫車牌號碼、駕駛人姓名及連絡電話。 3. 參賽者繳交之相關資料,均不退件,請自行留底備份



柒、競賽規則

說明	
產品規格	1. 製作創意伴手禮2款,需具商業價值,常溫保存期限至少7天。 2. 每單片/個,成品重量最多100公克,形式不拘。 3. 各需至少製作9個以上,6個以上展示(需有完整包裝之伴手禮產品)、3個供評審試吃。
書審	1. 初賽採取書面配方審查及產品照片選評,照片需呈現作品完整樣貌,圖像需清晰可見產品內容,若模糊不清造成評分上的差異,須選手自行負責,書面審查通過後依評審分數擇優錄取12組進入決賽。 2. 入圍名單於115年05月25日(一)17:00,於東南科技大學餐旅系官網公告
決賽	1. 進入決賽產品需與書審規劃80%相同,容許20%範圍調整,超過不予計分。 2. 靜態作品擺設時間為1小時,參賽者可將作品與展示檯做整體造型設計(大會將提供90cm×90cm展示檯),作品旁應提供產品配方表,以供評判參閱。 3. 每個產品需自備試吃盤供評審裁判試吃。 4. 現場無提供設備,所需器具設備需自行攜帶。



捌、評分標準

1. 書審評分標準

評分項目	權重	評分內容
作品呈現與基本規格	30%	作品照片完整性(正面、側面、剖面)，並符合競賽規格
產品創意與差異化	25%	產品設計原創性、創意發想、主題故事與在地文化結合
商品化潛力與市場性	25%	市場需求分析、目標客群設定、實際販售可行性
品牌與包裝設計	10%	品牌識別、包裝設計與行銷吸引力
創新創業構想	10%	是否具創業思維(商業模式、成本概念、產品延伸發展潛力)

2. 決賽評分標準

評分項目	權重	評分內容
外觀與口感品質	25%	產品外觀精緻度、口感層次與風味平衡
製作技巧	20%	製作技術之難度、穩定度與專業度
創意與主題呈現	15%	產品創意、主題連結與整體設計美感
商品化與市場競爭力	20%	產品定價合理性、市場定位與銷售潛力
品牌行銷與展台呈現	10%	展台設計、品牌故事、視覺行銷效果
創業整體構想	10%	是否具完整創業概念(品牌延伸、通路策略、商業模式)

玖、注意事項

1. 參賽比賽選手須穿著廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼食檳榔。
2. 產品於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，未完成撤場工作者，大會酌予扣分。
3. 如有特殊需求，請事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。
4. 各校領隊、指導老師及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
5. 本大會保有最終裁決之權利。

拾、獎勵辦法

採積分制，分組評分，達標予以頒發獎項

獎項	獎金
金牌	獎金 5,000 元、獎牌一面、獎狀一張
銀牌	獎金 3,000 元、獎牌一面、獎狀一張
銅牌	獎金 2,000 元、獎牌一面、獎狀一張
優勝	獎金 1,000 元、獎牌一面、獎狀一張
凡參加者均頒發指導老師獎狀乙張	

交通方式 搭乘捷運

路線	行程	時間
文湖線	木柵站→轉乘 251. 660. 666. 679. 795. 819 公車	約 15 分鐘到校
淡水信義線	象山站 1 號出口→轉乘 912 公車	約 17 分鐘到校
中和新蘆線	古亭站 4 號出口→轉乘 949 公車	約 30 分鐘到校
松山新店線	景美站 2 號出口→轉乘 251. 660. 666 公車	約 30 分鐘到校
松山新店線	七張站→轉乘 819 公車	約 25 分鐘到校
板南線	市政府站 3 號出口→轉乘 912 公車	約 20 分鐘到校

臺北、新北地區搭乘大眾運輸工具

1. 台北火車站至東南科技大學

台北車站(捷運板南線)→市府捷運站 3 號出口→轉乘 912 公車

忠孝復興站(捷運文湖線)→木柵站→轉乘 251. 660. 666. 679. 795. 819 公車

2. 信義商圈至東南科技大學

市府捷運站 3 號出口或象山站 1 號出口→轉乘 912 公車

3. 大直、內湖地區至東南科技大學

大直或內湖捷運站(捷運文湖線)→木柵站→轉乘 251. 660. 666. 679. 795. 819 公車)

士林、北投、淡水地區至東南科技大學

士林、北投、淡水地區(捷運淡水信義線)→象山站 1 號出口→轉乘 912 公車

5. 中、永和地區至東南科技大學

中永和地區(捷運中和新蘆線)→古亭站 4 號出口→轉乘 949 公車

中永和地區(捷運中和新蘆線)→東門站(捷運中和新蘆線)→象山站 1 號出口→轉乘 912 公車

6. 板橋、土城地區至東南科技大學

板橋地區、火車站(捷運板南線)→市府捷運站 3 號出口→轉乘 912 公車

7. 新莊、蘆洲、三重地區至東南科技大學

蘆洲或新莊捷運站(捷運中和新蘆線)→象山站 1 號出口(指南客運 912 公車)



學校平面圖



東南科技大學
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽報名表

參賽學校		參賽編號	
指導老師		指導老師聯絡電話	
參賽者資料			
參賽者姓名	聯絡手機	LINE ID	
學生證正面浮貼處		學生證反面浮貼處	
<p>※繳交本報名表時、同意以下請打☑</p> <p><input type="checkbox"/> 本作品確為本人所創作，無抄襲之嫌，經別人檢舉或經執行單位查證屬實，得獎獎金、禮物及獎狀則全數收回，其法律責任則由發表者自行承擔，不得異議。</p> <p><input type="checkbox"/> 本人同意參賽作品之照片等相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。</p> <p><input type="checkbox"/> 本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定、並且上述各項資料正確無誤。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>			
<p>所有參賽人員均簽名或蓋章(含指導老師)：</p> <p style="text-align: right;">中華民國 115 年 月 日</p>			



東南科技大學
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽圖片

參賽者姓名		參賽編號 由主辦單位填寫	
作品名稱			
作品照正面			
作品照側面			
作品照剖面			

※表格如有不足請自行增減※

東南科技大學
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽
報名信封

東南科技大學 餐旅管理系 收
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽

寄件地址：
寄件人：
電話：



東南科技大學 「2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽」 簡章及報名表

壹. 競賽宗旨

1. 一. 溯源文化，深化在地與創新價值

「禮」不僅是物質的交換，更是情感的傳遞與文化的承載。本屆競賽延續首屆精神，以深度探尋為核心，鼓勵參賽者深入挖掘台灣各地區農特產品與人文故事。同時導入創意思維與產品開發概念，將地方食材轉化為具有市場潛力與創新價值的伴手禮商品，培養從文化轉譯到產品創新的能力，落實永續與創意並重的發展模式。

1. 二. 技藝整合，培育創新創業實踐能力

本賽事不僅為技藝競技平台，更是創新創業能力培育場域。透過競賽機制，整合烘焙技術、產品研發、包裝設計與品牌策略，培養參賽者跨領域整合能力。強調從「做產品」到「做品牌」的轉變，鼓勵參賽者思考商業模式、成本結構與市場定位，提升未來投入創業或產業發展之實務能力，實踐技術導向的創新創業精神。

1. 三. 品牌思維，鏈結市場與創業機會

在現代消費趨勢下，伴手禮已成為文化、設計與商業價值的綜合體。本競賽著重培養參賽者品牌經營與市場導向思維，鼓勵開發具差異化、高附加價值且具商品化潛力之作品。透過模擬市場機制與產業鏈結，讓優秀作品具備商品化與創業孵化可能進而促進地方產業品牌化，創造就業與創業機會，帶動區域經濟與創新發展。

貳. 辦理單位

指導單位：教育部

辦理單位：東南科技大學餐旅管理系

參. 參賽對象

1. 全國大專院校及高中職學生報名參賽。
2. 每組1人以上，以學校為單位報名，各校不限組別。
3. 競賽選手必須由一名以上老師帶隊參加。



肆. 競賽日期及地點

1. 競賽日期:115年05月28日(四) 09:00~12:00
2. 競賽地點:中正教學大樓一樓101 RATA實習餐廳
3. 報到地點:中正教學大樓一樓101 RATA實習餐廳



比賽簡章、報名表下載，請至本校餐旅系網頁下載
<http://hm.tnu.edu.tw/>

報名 e-mail : f111113@yahoo.com.tw

聯絡人：張志偉（老師） 電話：0978-151-065

伍. 競賽流程

活動內容	活動時程	活動地點
報到	09:00-09:15	中正樓 101 RATA 餐廳
師長致詞	09:20-09:30	
競賽流程及評分說明	09:30-09:40	
競賽時間	09:50-10:50	中正樓 101 RATA 餐廳
評審評分	10:50-11:20	中正樓 105 品評室
評審講評	11:20-11:30	中正樓 101 RATA 餐廳
頒獎典禮/長官致詞	11:30-12:00	
歸賦	12:00	



陸、報名方式

說明	
報名日期	即日起至115年05月18日(一)17:00前完成報名程序。
報名資料	1. 報名表一份(附表1) 2. 產品配方表一份(附表2) 3. 成品照片一份(附表3)
報名方式	1. 使用(附表4)為封面將3項報名資料於期限內以『掛號郵寄』的方式郵寄(郵戳為憑,逾期恕不受理),並填寫以下Google表單上傳,以完成報名程序。 2. Google報名表單網址: https://forms.gle/HswFnWQF3XPUCahv5 備註1:本表單經主辦方確認資料無誤,將以信箱通知報名完成。 備註2:若自行開車請於表單內填寫車牌號碼、駕駛人姓名及連絡電話。 3. 參賽者繳交之相關資料,均不退件,請自行留底備份

柒、競賽規則

說明	
產品規格	1. 製作創意伴手禮2款,需具商業價值,常溫保存期限至少7天。 2. 每單片/個,成品重量最多100公克,形式不拘。 3. 各需至少製作9個以上,6個以上展示(需有完整包裝之伴手禮產品)、3個供評審試吃。
書審	1. 初賽採取書面配方審查及產品照片選評,照片需呈現作品完整樣貌,圖像需清晰可見產品內容,若模糊不清造成評分上的差異,須選手自行負責,書面審查通過後依評審分數擇優錄取12組進入決賽。 2. 入圍名單於115年05月25日(一)17:00,於東南科技大學餐旅系官網公告
決賽	1. 進入決賽產品需與書審規劃80%相同,容許20%範圍調整,超過不予計分。 2. 靜態作品擺設時間為1小時,參賽者可將作品與展示檯做整體造型設計(大會將提供90cmx90cm展示檯),作品旁應提供產品配方表,以供評判參閱。 3. 每個產品需自備試吃盤供評審裁判試吃。 4. 現場無提供設備,所需器具設備需自行攜帶。

捌、評分標準

1. 書審評分標準

評分項目	權重	評分內容
作品呈現與基本規格	30%	作品照片完整性（正面、側面、剖面），並符合競賽規格
產品創意與差異化	25%	產品設計原創性、創意發想、主題故事與在地文化結合
商品化潛力與市場性	25%	市場需求分析、目標客群設定、實際販售可行性
品牌與包裝設計	10%	品牌識別、包裝設計與行銷吸引力
創新創業構想	10%	是否具創業思維（商業模式、成本概念、產品延伸發展潛力）

2. 決賽評分標準

評分項目	權重	評分內容
外觀與口感品質	25%	產品外觀精緻度、口感層次與風味平衡
製作技巧	20%	製作技術之難度、穩定度與專業度
創意與主題呈現	15%	產品創意、主題連結與整體設計美感
商品化與市場競爭力	20%	產品定價合理性、市場定位與銷售潛力
品牌行銷與展台呈現	10%	展台設計、品牌故事、視覺行銷效果
創業整體構想	10%	是否具完整創業概念（品牌延伸、通路策略、商業模式）

玖、注意事項

1. 參賽比賽選手須穿著廚師制服，比賽時禁帶手錶、飾物及化妝、塗抹指甲油，不准吸煙及嚼食檳榔。
2. 產品於拍攝及觀摩完畢，待大會通知後，由參賽選手自行撤場，大會不負責撤場及清洗工作，未完成撤場工作者，大會酌予扣分。
3. 如有特殊需求，請事前提出，依主辦單位能力所及提供服務，可能無法全部依需求提供。
4. 各校領隊、指導老師及其他人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
5. 本大會保有最終裁決之權利。

拾、獎勵辦法

採積分制，分組評分，達標予以頒發獎項

獎項	獎金
金牌	獎金 5,000 元、獎牌一面、獎狀一張
銀牌	獎金 3,000 元、獎牌一面、獎狀一張
銅牌	獎金 2,000 元、獎牌一面、獎狀一張
優勝	獎金 1,000 元、獎牌一面、獎狀一張
凡參加者均頒發指導老師獎狀乙張	

交通方式 搭乘捷運

路線	行程	時間
文湖線	木柵站→轉乘 251. 660. 666. 679. 795. 819 公車	約 15 分鐘到校
淡水信義線	象山站 1 號出口→轉乘 912 公車	約 17 分鐘到校
中和新蘆線	古亭站 4 號出口→轉乘 949 公車	約 30 分鐘到校
松山新店線	景美站 2 號出口→轉乘 251. 660. 666 公車	約 30 分鐘到校
松山新店線	七張站→轉乘 819 公車	約 25 分鐘到校
板南線	市政府站 3 號出口→轉乘 912 公車	約 20 分鐘到校



臺北、新北地區搭乘大眾運輸工具

- 台北火車站至東南科技大學
台北車站(捷運板南線)→市府捷運站 3 號出口→轉乘 912 公車
忠孝復興站(捷運文湖線)→木柵站→轉乘 251. 660. 666. 679. 795. 819 公車
- 信義商圈至東南科技大學
市府捷運站 3 號出口或象山站 1 號出口→轉乘 912 公車
- 大直、內湖地區至東南科技大學
大直或內湖捷運站(捷運文湖線)→木柵站→轉乘 251. 660. 666. 679. 795. 819 公車)
- 士林、北投、淡水地區至東南科技大學
士林、北投、淡水地區(捷運淡水信義線)→象山站 1 號出口→轉乘 912 公車
- 中、永和地區至東南科技大學
中永和地區(捷運中和新蘆線)→古亭站 4 號出口→轉乘 949 公車
中永和地區(捷運中和新蘆線)→東門站(捷運中和新蘆線)→象山站 1 號出口→轉乘 912 公車
- 板橋、土城地區至東南科技大學
板橋地區、火車站(捷運板南線)→市府捷運站 3 號出口→轉乘 912 公車
- 新莊、蘆洲、三重地區至東南科技大學
蘆洲或新莊捷運站(捷運中和新蘆線)→象山站 1 號出口(指南客運 912 公車)



學校平面圖



東南科技大學
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽報名表

參賽學校		參賽編號	
指導老師		指導老師聯絡電話	
參賽者資料			
參賽者姓名	聯絡手機	LINE ID	
學生證正面浮貼處		學生證反面浮貼處	
<p>※繳交本報名表時、同意以下請打<input checked="" type="checkbox"/></p> <p><input type="checkbox"/> 本作品確為本人所創作，無抄襲之嫌，經別人檢舉或經執行單位查證屬實，得獎獎金、禮物及獎狀則全數收回，其法律責任則由發表者自行承擔，不得異議。</p> <p><input type="checkbox"/> 本人同意參賽作品之照片等相關資料，無償提供主辦單位用於未來製作活動成果報告書、展示及未來集結成冊出版之使用。</p> <p><input type="checkbox"/> 本人保證已確實了解活動簡章和公告之規定，並同意遵守各項規定、並且上述各項資料正確無誤。</p> <p><input type="checkbox"/> 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。</p>			
<p>所有參賽人員均簽名或蓋章(含指導老師)：</p> <p style="text-align: right; margin-right: 100px;">中華民國 115 年 月 日</p>			

東南科技大學
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽圖片

參賽者姓名		參賽編號 由主辦單位填寫	
作品名稱			
作品照正面			
作品照側面			
作品照剖面			

※表格如有不足請自行增減※

【附件 4】

東南科技大學
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽
報名信封

東南科技大學 餐旅管理系 收
2026 禮·悅東南 全國創新創意伴手禮設計競賽

寄件地址：
寄件人：
電話：

