

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃

## 發酵麵食饅頭競賽簡章

### 一、活動宗旨：

嘉南藥理大學為促進國際麵食文化技藝交流，擬與「美國小麥協會」、「統清股份有限公司」、「統一麵粉」、「奇美食品股份有限公司」聯合舉辦「2021 TUI 台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽」。

中式蒸饅頭的好處如：一、饅頭富含充分營養：饅頭成分含有酵母是一種可食用的、營養豐富的單細胞微生物，營養學稱“取之不盡的營養源”。其營養素除了蛋白質、碳水化合物、脂類以外，酵母還富含多種維生素、礦物質和酶類，是人們補充能量的基礎食物。饅頭所含的營養成分比大餅、麵條要高出3~4倍，蛋白質增加近2倍。二、高纖維素促進消化系統：饅頭是屬於粗糧，其中含有大量的澱粉和豐富的膳食纖維，多吃能幫助補充身體中的營養，且膳食纖維能促進腸胃蠕動，對於調理胃部非常有好處。三、礦物質含量高，調解生理機能：多食用富含抗氧化物質的食物，對抗疲勞和緩解壓力有顯著作用。饅頭中有比米中更多硒、穀胱甘肽等礦物質，具有抗脂質過氧化的作用，阻斷自由基對細胞的損傷，增強人體免疫能力，並可以緩解心理和生理上的壓力。另鈣是天然的壓力緩解劑，缺鈣(鈣食品)的人會精疲力竭、神經高度緊張，工作產生的疲勞無法獲得緩解。

餐旅教育屬性特殊，為期使理論與實務緊密結合，培育未來的學生除具有精湛的技能，又是富有人文精神、術德兼備的人才。投入業界後，期能學以致用為業界所接納、肯定與重用，以達成營造學校及業界雙方能互惠、互利、互信之原則。邀請各國麵食技藝高手同場競技，期望透過競賽的方式觸發刺激活化校園的創意因子，共同激盪出創新價值與創意火花，結合產學能量帶動社會交流、提升創意、創新、創業的有機循環，讓「創新精神」能在校園與業界團隊持續蔓延，建構一個知識交流、研發資源運用及技術合作的平台，擴大落實創新效益，促進產業發展。

### 預期成果：

- 1.提升國際視野跨校交流
- 2.加強學生實際操作的經驗，証實創新創作的的能力
- 3.提供學生競賽的平台，增進升學、就業機會，培養優秀的餐旅人才
- 4.提升餐旅品質、樹立餐旅人員之專業地位，俾利學生發揮所長

### 二、辦理單位：

主辦單位：美國小麥協會、嘉南藥理大學

協辦單位：統清股份有限公司、統一麵粉、奇美食品股份有限公司、愛奶客我家牧場烘焙屋、嘉南藥理大學民生學院

承辦單位：嘉南藥理大學餐旅管理系

贊助單位：統清股份有限公司、統一麵粉、愛奶客我家牧場烘焙屋

### 三、參賽說明：

- 1.對象：台灣、國際之麵食同好有興趣之選手。

- 2.組隊條件：每隊 2 人為一組參加，高中職在校生或年滿 18 歲以上，麵食、麵店業者或喜好麵食者，依報名方式審核通過初審。
- 3.參賽資格：台灣參賽者需檢附歷年餐飲及食品相關競賽得獎證明，於初賽時間內繳交初賽資料，經大會審核通過即入選競賽。
- 4.賽後技術轉移：獲得冠軍之隊伍，須配合辦理單位進行產品上市宣傳及技術轉移。

#### 四、競賽期程說明

- 1.參賽選手請於 2021 年 10 月 1 日(五)前，填寫 google 表單，主辦單位將寄送指定材料給予選手試作，主辦單位提供之原物料清單(如附件 4)
- 2.報名繳件：參賽者 2 人為一組，初賽採書面照片評選，報名受理日期至 2021 年 10 月 8 日(五)截止(郵寄以收件郵戳為憑，也可傳真至本校餐旅管理系)，請各組參賽選手繳交以下資料
  - (1)報名表(如附件 1-1)
  - (2)身分證明文件、資格證明文件(如附件 1-2、1-3)
  - (3)初賽作品報告表(如附件 2-1)
  - (4)競賽切結書(每位選手皆須填寫)(附件 3-1)
  - (5)競賽授權書(每位選手皆須填寫)(附件 3-2)
  - (6)參賽作品及配方讓與同意書(附件 5)



原物料索取

717 台南市仁德區二仁路一段 60 號 (06)266-0172  
嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳昆崙教授收  
kunlun@mail.cnu.edu.tw



競賽簡章下載

- 3.初賽入圍公佈：2021 年 10 月 15 日(五)，公布於本校餐旅管理系網頁 <http://www.dhrm.cnu.edu.tw>，並以 e-mail 通知。
- 4.選手之夜：本單位安排提供各參賽選手入住指定地點，參賽選手於 2021 年 10 月 29 日(五)報到，共度選手之夜，報到時間地點於網頁公告，未報到者將視同放棄比賽資格。
- 5.決賽地點：2021 年 10 月 30 日(六)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 3 樓 R301
- 6.頒獎地點：2021 年 10 月 30 日(六)嘉南藥理大學餐旅管理系-餐飲大樓 3 樓 R302
- 7.新冠肺炎疫情日益緊繃，為使比賽順利進行，讓防疫工作更臻完善，本競賽依中央流行疫情指揮中心最新發布之各項訊息，適時調整相關防疫措施，決賽時倘因疫情嚴峻，主辦單位得調整決賽日期，相關資訊另行公告。

#### 五、競賽辦法：

- 1.採「初賽」與「決賽」兩階段競賽方式，初賽採(書面)製作報告及產品書面照片靜態評選，分別遴選出 15 組晉級決賽，決賽以現場動態製作方式進行。
- 2.«決賽»比賽產品規格(共製作 6 樣產品，可自行攜帶老麵，請使用天然色素，不可添加人工香料等)

「初賽」與「決賽」兩階段競賽項目

產品名稱	項目	產品規格	評分標準
標準山東饅頭 (13:00 繳交試吃評分)	1	無餡山東饅頭一款，生麵糰 100g×6 個	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致
創意造型肉包	2	有餡包子一款，麵糰(含餡)100g×6 個 肉餡需現場調製	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致 3.食材搭配及口感
創意造型甜包	3 4	造型甜包兩款，生麵糰(含餡)100g×12 個，生麵糰：餡=1:1 1.造型動物甜包 2.創新水果造型甜包 內餡需現場調製	需使用二種顏色(含)以上麵糰(使用天然色素)
發酵銀絲捲 (13:00 繳交試吃評分)	5	無餡銀絲捲一款，生麵糰 80g×6 個	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致
創意造型刈包	6	造型刈包一款，生麵糰 100g×6 個，需夾餡料 餡料可攜帶熟餡(生熟食需分開，現場再進行組合)	1.產品需細緻 2.外形挺立、大小一致 3.食材搭配及口感

3.大會現場提供之器具、設備及材料如附件 6，其餘材料及器具由參賽者自備，並於競賽當天繳交自備材料器具表(如附件 7)，以供評審檢查。

4.競賽當天參賽者需於時間內完成 6 樣產品，展示台需自行進行佈置，展示盤可自行準備(不須擺盤)；完成產品依款式分為二部份，一份擺設在展示台，每款須有一顆剖面，另一份各選一顆，依大會指定時間內繳交提供評審品嚐評分。

※13：00 繳交標準山東饅頭、發酵銀絲捲各 1 顆、15：00 繳交所有產品並完成展台布置。

5.參賽者須穿著廚師服、帽子及圍裙。

六、評分標準：

項目	評分比率	評分內容
作品主題	10%	作品創作概念、 <b>展示台布置</b>
創意創新	30%	操作、造型、配方
量化可行性	50%	符合機作量產並可上架銷售的適宜性
資料完整性	10%	符合競賽辦法規定如重量尺寸等
合計	100%	

## 七、獎項

- 1.金牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 20,000 元。
- 2.銀牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 10,000 元。
- 3.銅牌獎一名：獎狀、獎盃、獎牌及獎金新台幣 6,000 元。
- 4.優勝獎五名：獎狀、獎牌及獎金新台幣 2,000 元
- 4.佳作數名：獎狀、獎金新台幣 1,000 元

## 八、注意事項：

- 1.每隊 2 名參賽者，於決賽當天報到時填寫隨隊教練。
- 2.決賽參賽者請於規定時間內完成報到，報到時請出示相關身分證件並繳交配方製作報告表。
- 3.麵糰需在工作檯先進行染色，再到壓麵機進行操作。
- 4.決賽競賽時間 6 小時，以現場製作方式進行，請勿攜帶半成品，唯創意造型刈包內餡可攜帶熟食。
- 5.選手需同意無條件、無限期將參賽作品及得獎作品提供辦理單位做為任何媒體宣傳、教學用。
- 6.報名與聯絡方式

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授收)

電話：(06)266-0172 吳昆崙教授、林小姐

FAX：06-3661599

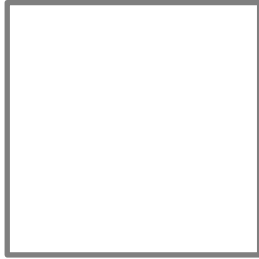
E-mail：kunlun@mail.cnu.edu.tw

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃

## 發酵麵食饅頭競賽流程(決賽)

日期	時間	項目	場地	備註
2021.10.29 (五)	另行公告	選手之夜	另行公告	將安排入住指定地點，未報到者視同放棄比賽資格
2021.10.30 (六)	08:00~08:20	報到完成	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓3樓	參賽選手攜帶身分證明文件，並繳交製作配方表1份
	08:20~08:30	選手抽組別籤	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓3樓	抽籤順序由評審決議
	08:30~09:00	選手場地佈置 材料器具檢查	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓R301	參賽選手繳交自備材料器具表
	09:00~15:00	比賽(6小時)	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓R301	假設材料器具賽前確認無誤，大會與選手，可保有討論是否提前開賽之彈性
	15:00~15:40	評分時間	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓R302	
	15:40~16:00	開放參觀作品	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓R302	
	16:00~17:30	評分講解 暨 頒獎典禮	嘉南藥理大學 R棟餐飲大樓R302	

2021 TUI 台灣聯合國際盃  
發酵麵食饅頭競賽報名專用信封



717 台南市仁德區二仁路一段60號 (06)266-0172

嘉南藥理大學 餐旅管理系 吳崑崙教授 收

寄件地址：  
寄件人：  
電話：

## 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽報名表

參賽者姓名		性 別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	參賽編號(執行單位填寫)
國 籍		護照/ 居留證號碼/ 身分證字號		(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
連 絡 電 話	( )	手 機 號 碼		
聯 絡 地 址	□□□			
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科 系 / 年 級 職 稱		
參賽者姓名		性 別	<input type="checkbox"/> 男 <input type="checkbox"/> 女	參賽編號(執行單位填寫)
國 籍		護照/ 居留證號碼/ 身分證字號		(相片黏貼處) 相片背後 請填寫姓名
連 絡 電 話	( )	手 機 號 碼		
聯 絡 地 址	□□□			
Email				
學校單位全銜 服務單位全銜		科 系 / 年 級 職 稱		
推 薦 單 位		電 話		
地 址				
帶 隊 老 師 指 導 教 練		手 機		
服 務 單 位		職 稱		

## 2021 TUI 台灣聯合國際盃

### 發酵麵食饅頭競賽【身分證明文件】

身分	影本正面	影本反面
參賽者 1	身分證/學生證/護照/居留證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處
參賽者 2	身分證/學生證/護照/居留證 正面黏貼處	身分證/學生證 反面黏貼處



## 2021 TUI 台灣聯合國際盃

### 發酵麵食饅頭競賽【資格證明文件】

台灣參賽選手檢附歷年餐飲食品相關競賽得獎證明

得獎證明影本黏貼處

各項審查與比賽紀錄(本欄由主辦單位登錄用)

審核結果	<input type="checkbox"/> 報名表 <input type="checkbox"/> 證件影本 <input type="checkbox"/> 資格文件 <input type="checkbox"/> 照片	初審	備註
		年 月 日	
		(1)主辦單位 (2)評審委員	

地址：717 台南市仁德區二仁路一段 60 號(請備註：嘉南藥理大學餐旅管理系吳昆崙教授收)

電話：06-2660172 吳昆崙教授、林小姐

傳真：06-3661599

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃-發酵麵食饅頭競賽 (初賽)作品報告表

選手姓名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ 產品名稱：\_\_\_\_\_

產品照片黏貼處 4x6(一張)
-----------------

創意理念			
原料名稱	百分比	重量(公克)	製作方法

(如表格不足，請自行影印增列)

## 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽-切結書

(※每位參賽選手填寫1張)

立書人(姓名) \_\_\_\_\_ 為參加由嘉南藥理大學主辦(下稱主辦單位)之「2021 TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽」，茲以此切結書切結如下：

1. 立書人保證參賽作品及配方為立書人自行創作、未以任何形式(不限公布管道、媒體)對外公開發表(布)之新作，且未授權第三人使用、移轉第三人所有，亦絕無違反法令(包括但不限於食品安全衛生相關法令)或侵害第三人權利(包括但不限於專利權、著作權及營業秘密)之情事，如有違反，立書人承諾依主辦單位要求返還已領取之獎金(狀、牌、盃)，如涉及侵權，並自負其民、刑事責任。主辦單位、承辦單位及相關合作單位如因此受有損害或受第三人主張侵權、訴訟或要求賠償時，立書人承諾立即依據其等指示以自己之費用處理，並賠償主辦單位、承辦單位及相關合作單位因此所受之損害(惟主辦單位、承辦單位或協辦單位認有必要時，亦得於告知立書人後，自行出面解決，並向立書人求償其因此所受一切損害與支出(包括但不限於罰鍰(金)、怠金、訴訟賠償及和解費用、律師費用、商譽損失等))。
2. 立書人承諾自參加本競賽之日起 3 年內就其參賽作品及配方克盡保密責任，絕不向第三人揭露或移轉、授權予第三人使用(如入選決賽或主辦單位依本章程規定付費取得其參賽作品及配方權利者，則承諾自參加決賽當天或移轉予主辦單位時起負永久保密責任)，如有違反願負一切民刑事責任。
3. 立書人承諾就參賽所取得或知悉之主辦單位或相關合作單位之一切資料及資訊(包括但不限於主辦單位或相關合作單位產品製程、配方、競賽、產品活動、財務、營業等資訊，無論其為提供方或第三人所有，其形式為書面或電子文件，或是否經標示秘密、限閱或其他同義字樣，均應包括在內)負永久保密責任，非經主辦單位或相關合作單位事前書面同意，不得向第三人揭露。

此致嘉南藥理大學

立書人簽章： \_\_\_\_\_

法定代理人/監護人： \_\_\_\_\_

◎ 填寫說明:參賽選手若未滿二十歲，須得法定代理人/監護人之同意。

中 華 民 國 年 月 日

## 2021 TUI 台灣聯合國際盃

### 發酵麵食饅頭競賽-授權書

(※每位參賽選手填寫1張)

立書人：\_\_\_\_\_

立書人(未滿20歲者，應經其法定代理人/監護人同意並提出證明文件)同意主辦單位及承辦單位得自行或委託第三人於本競賽進行中(含決賽頒獎典禮暨記者會)對其錄影、錄音、拍照及進行採訪(參賽者應配合主辦單位及承辦單位之相關指示)，且不可撤銷的無償永久授權主辦單位及其授權對象為宣傳本競賽、主辦單位及協辦單位、產品及形象之目的，得不限使用方式(包括但不限於重製、改作等等)、次數、地域利用其姓名、肖像、競賽影音、提供之照片、圖片、影片及說明文字(下稱授權標的)於所有形式的載體及媒體(包括但不限於網路(影片、動態影像及平面)、店頭、報紙、雜誌、DM、全影像媒體、全平面媒體…等)，並承諾永久不對主辦單位及其授權對象使用授權標的及其衍生著作主張任何權利。

此致 嘉南藥理大學

本人瞭解並同意上述授權。

立書人簽章：\_\_\_\_\_

法定代理人/監護人：\_\_\_\_\_

◎ 填寫說明:參賽選手若未滿二十歲，須得法定代理人/監護人之同意。

中 華 民 國 年 月 日

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃

## 發酵麵食饅頭競賽

### 大會提供之原物料清單

參賽選手請於2021年10月1日(五)前，填寫google表單，主辦單位將寄送指定材料給予選手試作。

選手姓名：\_\_\_\_\_，指導老師/收件人：\_\_\_\_\_

寄送地址：\_\_\_\_\_

收件電話：\_\_\_\_\_

序	名稱	品牌	單位	備註
1	中筋麵粉	統一麵粉 (中筋二號)	2Kg	統一麵粉
2	天然奶油	VALIO蔚優 發酵奶油	0.5Kg	統清油脂
3	豬油	香豬油王系列 (純熬豬油or調合豬 油)	0.5KG	統清油脂
4	椰子油	精製椰子油	0.5KG	統清油脂
5	人造奶油	統清 烤酥油、酥油、白油	0.5KG	統清油脂

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽 參賽作品及配方讓與同意書

(※晉級決賽的隊伍，每隊參賽隊伍共同填寫一張。預賽報名時不需填寫)

立書人： \_\_\_\_\_

立書人(未滿 20 歲者，應經其法定代理人/監護人同意並提出證明文件)同意及確認將參賽作品(名稱：\_\_\_\_\_ )及配方(下稱讓與標的，詳如立書人於本競賽之報名資料附件 4及5)之一切權利(包括但不限於智慧財產權)自中華民國110年8月24日起讓與統清股份有限公司、奇美食品股份有限公司，並承諾永久不對統清股份有限公司、奇美食品股份有限公司及其授權對象使用讓與標的及其衍生著作主張任何權利。但如立書人未參加2021TUI台灣聯合國際盃發酵麵食饅頭競賽之決賽者，本同意書自動失效。

此致 嘉南藥理大學

本人瞭解並同意上述讓與。

立書人1簽章： \_\_\_\_\_

立書人2簽章： \_\_\_\_\_

(立書人姓名)之法定代理人/監護人： \_\_\_\_\_

(立書人姓名)之法定代理人/監護人： \_\_\_\_\_

◎ 填寫說明: 參賽選手若未滿二十歲，須得法定代理人/監護人之同意。

## 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽 場地材料準備表(一組份)

共 1 頁第 1 頁

項次	名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	高筋麵粉	統一麵粉-勁強麵包專用粉 二號	kg	1	
2	中筋麵粉	統一麵粉-中筋二號	kg	3	
3	低筋麵粉	統一麵粉-蛋糕專用粉麵粉	Kg	1	
4	人造奶油	統清-烤酥油、酥油、白油	Kg	各 0.5	
5	天然奶油	統清-VALIO 蔚優發酵奶油	Kg	0.5	
6	豬油	統清-香豬油系列	Kg	0.5	
7	椰子油	統清-精製椰子油	Kg	0.5	
8	棕欖油炸油	統清	Kg	0.5	
9	砂糖		Kg	1	
10	糖粉		Kg	0.5	
11	鹽		Kg	0.1	
12	奶粉	脫脂	Kg	0.2	
13	快發酵母粉		Kg	0.1	
14	泡打粉		Kg	0.1	

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽 (決賽) 場地設備準備表(一組份)

共 2 頁第 1 頁

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
1	不鏽鋼工作檯	長×寬×高=180×90×80 cm	台	1	
2	攪拌機	一貫(20Q 攪拌缸)	台	1	
3	烤爐	3kw(44×65 cm烤盤)	層	1	
4	基本發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm烤盤)	層	1	
5	最後發酵箱	溫濕度控制(44×65 cm烤盤)	層	1	
6	冰箱	冷藏(44×65 cm烤盤) 冷凍(44×65 cm烤盤)	層	1	
7	急速冷凍		層	1	
8	平烤盤	44×65 cm	個	3	
9	產品框	70×45×4 cm	個	2	
10	磅秤	6 kg精準度 1g	台	1	
11	溫度計	0~100℃	支	1	共用區
12	發酵盆 (橘色桶子)	4 公升	個	2	
13	稱量原料容器	直徑 20 cm	個	3	
14	量杯	1000cc	個	1	
15	量杯	240 cc	個	1	
16	麵粉篩	20~40 目	個	1	
17	切麵刀	不鏽鋼	把	1	
18	塑膠刮板		把	2	
19	橡皮刮刀		把	1	
20	桿麵棍	長 30 cm	支	2	共用區
21	包餡匙		支	1	共用區



**2021 TUI 台灣聯合國際盃**  
**發酵麵食饅頭競賽**  
**場地設備準備表(一組份)**

共 2 頁第 2 頁

項次	工具名稱	規格及尺寸	單位	數量	備註
22	打蛋器	不鏽鋼	支	2	
23	瓦斯爐	固定或可移動(單座)	座	1	
24	西點刀	長 30 cm	把	1	共用區
25	小水果刀	長 10 cm	把	1	
26	木匙	長 30 cm	支	1	
27	量尺(鐵製)	長 60 cm 準確度 1 cm	支	1	
28	毛刷		支	1	
29	噴水器		個	1	
30	砧板	45×30×2 cm	塊	1	共用區
31	出爐手套	棉製、耐熱	雙	1	
32	抹布	棉製	條	2	
33	剪刀	尖嘴	支	1	
34	不鏽鋼盆	30 cm	個	5	
35	蒸籠	(夾層兩層)	組	2	
36	蒸籠布		條	2	
37	壓麵機		台	3	共用
38	圓白盤		個	2	

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽 (決賽) 選手自備材料表、器具表(報到時繳交)

1. 本比賽使用公告之材料、其他自備物料需表列、檢核後方可攜帶進入競賽場地。
2. 競賽所使用材料，皆需是天然食材。(色膏、色粉等不可使用)
3. 設計圖稿及相關工具，如壓模(模具類)，可攜入比賽場地。其餘半成品、成品及裝飾器材禁止攜帶進入競賽場地。

次	自備器具名稱	規格及尺寸	數量	備註	次	自備材料名稱	規格及尺寸	數量	備註
1					1				
2					2				
3					3				
4					4				
5					5				
6					6				
7					7				
8					8				
9					9				
10					10				
11					11				
12					12				
13					13				
14					14				
15					15				
16					16				
17					17				
18					18				
19					19				
20					20				

# 2021 TUI 台灣聯合國際盃 發酵麵食饅頭競賽 (決賽) 配方製作報告表(報到時繳交)

選手姓名：\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_ 組別：\_\_\_\_\_

產品名稱：標準山東饅頭 創意造型肉包 造型動物甜包 創新水果造型甜包 發酵銀絲捲 創意造型刈包

製作報告表

原料名稱	百分比	重量(公克)	製作程序(含配方計算)及條件
			配方計算：
			製作程序及條件：

(如表格不足，請自行影印增列)

## 2021 TUI 台灣聯合國際盃

### 發酵麵食饅頭競賽(決賽)

#### 新型冠狀病毒肺炎個人健康聲明書(報到時繳交)

本人\_\_\_\_\_ (請親簽)，願配合填寫健康聲明書，就決賽前 14 天內自身健康管理進行調查，承諾以下資料均照實填寫。本聲明表之個資部分依據個資法規定予以保障，不予外流。

身 分 別	<input type="checkbox"/> 選手 <input type="checkbox"/> 帶隊老師 <input type="checkbox"/> 評審 <input type="checkbox"/> 工作人員	學 校 / 服 務 單 位	
性 別	<input type="checkbox"/> 男性 <input type="checkbox"/> 女性	現 場 測 量 溫 度	_____ 度
身 分 證 字 號		航 / 船 班 (無者免填)	
連 絡 電 話	市話： 手機：		
現 居 住 地 址			
身 體 狀 況	<input type="checkbox"/> 無發燒 <input type="checkbox"/> 發燒 (≥37.5°C)，請註明開始日期 (民國) __年__月__日 <input type="checkbox"/> 其他症狀，(請敘明) _____		
<p>請問您決賽前 14 天內是否有以下情形</p> <p>1. 有發燒、咳嗽或呼吸急促症狀 (已服藥者亦需填寫「是」)?  <input type="checkbox"/>否 <input type="checkbox"/>是，(請敘明症狀) _____</p> <p>2. 是否曾接觸有發燒或呼吸道症狀人士?  <input type="checkbox"/>否  <input type="checkbox"/>是，接觸場所：<input type="checkbox"/>同住<input type="checkbox"/>同處工作<input type="checkbox"/>醫療院所<input type="checkbox"/>其他，(請敘明) _____</p> <p>3. 是否接觸過新冠肺炎確診病例?  <input type="checkbox"/>否  <input type="checkbox"/>是，接觸場所：<input type="checkbox"/>同住<input type="checkbox"/>同處工作<input type="checkbox"/>醫療院所<input type="checkbox"/>其他，(請敘明) _____</p> <p>4. 是否屬於加強自主健康管理者或自主健康管理者?  <input type="checkbox"/>否 <input type="checkbox"/>是，<input type="checkbox"/>專案申請獲准短居家檢疫者  <input type="checkbox"/>通報個案經檢驗陰性者  <input type="checkbox"/>居家檢疫/隔離期滿者  <input type="checkbox"/>加強自主健康管理期滿者</p> <p>請問您決賽前 1 個月內是否曾出國  <input type="checkbox"/>否 <input type="checkbox"/>是，國家名稱：_____</p>			
<p><b>簽名</b></p> <p>※健康聲明書如選手故意填寫不實資料者，將取消參賽資格；            競賽後查證蓄意隱瞞者，撤銷其得獎。            聲明日期：110 年__月__日</p>		<p>防疫期間</p> <p>請大家共同維護競賽環境            嘉南藥理大學關心您的健康</p>	

# 嘉南藥理大學

## 交通路線圖



1. 搭乘飛機:由台南機場搭計程車約五分鐘至本校。
2. 搭乘高鐵:高鐵台南站(沙崙)下車,搭計程車由大潭交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約12分鐘至本校。
3. 搭乘火車:由台南火車站南下約七分鐘至保安站下車,步行約十五分鐘至本校。
4. 搭乘客運:請搭高雄客運 8046號。詳細時刻請洽詢高雄客運台南站。  
電話:06-2219177。
5. 自行開車經由省道或高速公路:
  - (1) 由台南經台一線省道南下約二十分鐘,即本校正門。
  - (2) 由高雄經台一線省道北上約五十分鐘,即本校正門。
  - (3) 中山高(國道1號):由仁德系統交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十分鐘至本校。
  - (4) 南二高(國道3號):由關廟交流道往西接台86號東西快速道路、台一線省道約十五分鐘至本校。

# 校區配置圖

Campus Map



※車輛請依箭頭指示前往北三停車場停車，再依指標至競賽場地。