

檔 號：

保存年限：

大葉大學 函

機關地址：51591彰化縣大村鄉學府路
168號

承辦人：毛秀瑜

電話：(04)8511888#7055

傳真：(04)8511666

電子信箱：mumu2000@mail.dyu.edu.tw

受文者：國立中興大學

發文日期：中華民國112年03月03日

發文字號：大葉烘字第1120000239號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

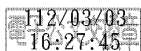
附件：2023創意茶飲調製競賽簡章(附件1 1120000239_1.pdf)

主旨：檢送本校烘焙暨飲料調製學士學位學程辦理「2023全國學生盃創意茶飲調製競賽」簡章，邀請貴校學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、初賽收件：即日起至112年3月22日(星期三)截止。
- 二、報名方式：採google表單線上報名，連結：<https://forms.gle/tZuF6ynuAdFx64uz7>
- 三、參賽對象：全國大專院校及高中職學生。
- 四、入圍公告：112年4月7日(星期五)，公告於本校網站<https://reurl.cc/WDrVIL>
- 五、決賽日期：112年5月9日(星期二)8:00-14:00。
- 六、競賽地點：本校觀光餐旅學院大樓3樓飲調教室M310。
- 七、洽詢窗口：魏老師，電話：0917-832971，Email：dyubb2015@gmail.com 或系助理毛小姐，電話：04-8511888轉分機7055。

正本：公私立大專校院

副本：

國立中興大學



1120003857 112/03/03

2023全國學生盃創意茶飲調製競賽

報名簡章

一、活動目的：



農委會茶業改良場為能符合現行茶產業年輕化及多元應用之需求，並且讓年輕學子有更多機會展現創意，及培育新世代茶飲調製專業人才，邀請全臺對調飲有興趣的學校，以天然、健康、少糖、零化學添加為宗旨，進行茶飲調製競賽，提升國產茶葉及特色農產品多元應用，以增進對茶葉及茶飲之知識及調製技能，並透過其創意提高臺灣特色茶之能見度，藉此開發兼具天然健康及創意之特色茶飲產品，為茶飲市場注入新的元素。



二、執行單位：

- 1.指導單位：行政院農業委員會
- 2.主辦單位：行政院農業委員會茶業改良場
- 3.協辦單位：大葉大學
- 4.承辦單位：大葉大學烘焙暨飲料調製學位學程

三、參賽飲品及規範：

- 1.飲品冷、熱及類型不拘，以天然、健康、少糖、零化學添加為宗旨，開發出優質創意大眾化飲品。
- 2.以綠茶、紅茶及清香型烏龍茶等3種國產商用茶為基底茶，並運用各種國產農產品來強化、轉化、或修飾茶飲之風味，以突顯臺灣茶之風味特色。
- 3.臺灣茶之具體風味特色可參考臺灣特色茶風味輪(圖一)，主要風味於風味輪右上角1點鐘方向，詳細介紹可參閱茶業改良場官網-臺灣特色茶風味輪及茶葉知識庫專區。

網址: <https://www.tres.gov.tw/ws.php?id=3727>



臺灣特色茶風味輪專區

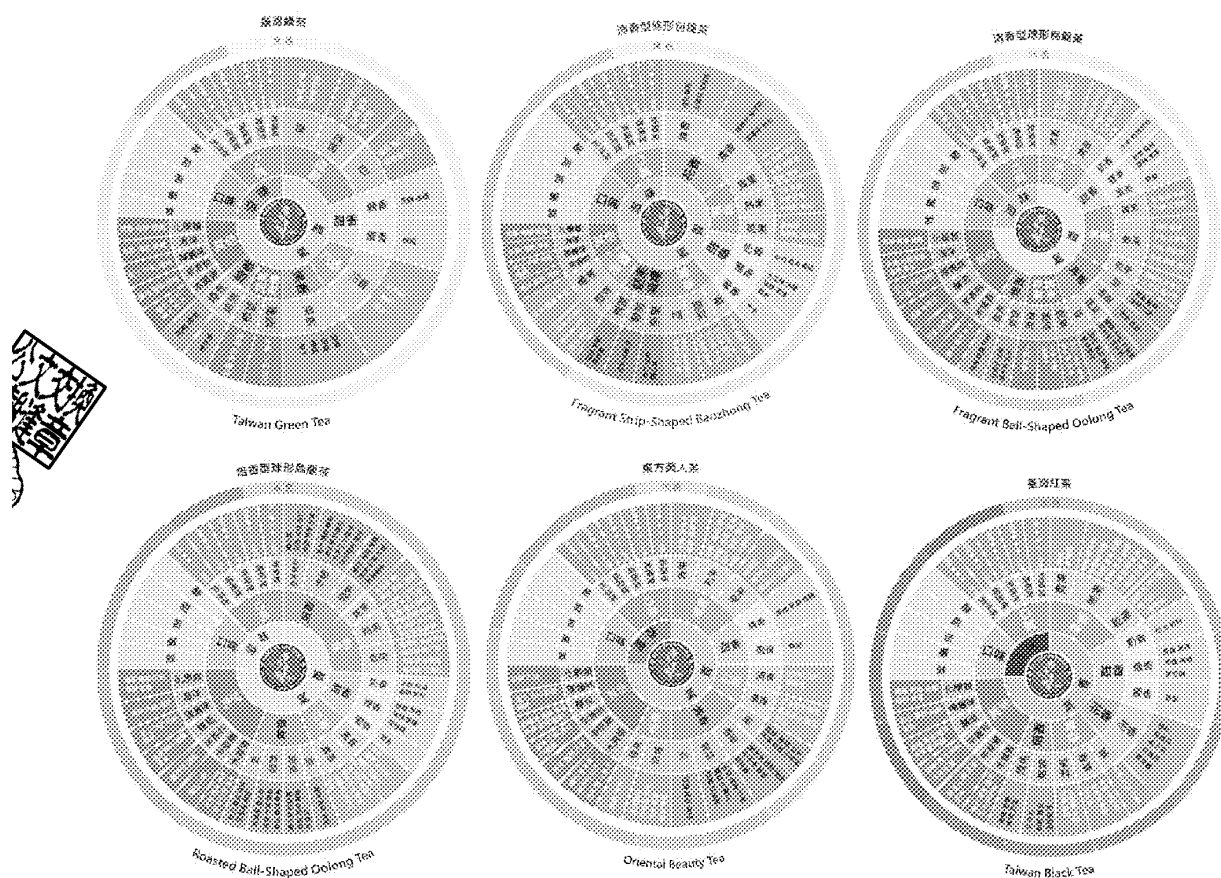


圖1、六大茶類臺灣特色茶風味輪

四、參賽資格：

1. 參賽對象

- (1) 全國大專院校及高中職學生
- (2) 年滿16歲以上。
- (3) 每組人數最少2名，至多3名。
- (4) 每人以參賽1組為限。

2. 參賽所需資料

參賽所需資料皆須以電子檔的方式(如掃描、拍照或影片連結)填寫並上傳至線上報名表單，以下為所需資料項目：

(1) 參賽者初賽影片內容須呈現材料(含茶葉)、調製過程與成品，需將影片上傳至youtube，影片檔名格式(2023全國學生盃創意茶飲調製競賽-報名單位-代表人姓名)，影片時間限制為3分鐘內(影片可剪輯)。

(2) 個人資料提供同意書。

(3) 其他報名資訊(含基本資料、作品說明及配方表)。

3.收件方式日期認定：

(1) 採線上表單填寫報名表及相關附件，以送出表單之時間為準。收件截止日至3月22日23:59:59秒止。

(2) 報名表連結：<https://forms.gle/tZuF6ynuAdFx64uz7>



報名QR code

(3) 是否報名成功將統一以E-mail寄出確認信通知。

(4) 活動聯絡人：魏老師0917832971或毛小姐04-8511888分機7055

五、活動時程：

活動項目	時程	說明
報名時間	即日起至3月22日	皆採線上表單報名，須檢附完整資料及相關影片。
初賽審查日	3月27日	評審團進行書面及影片審查，依據評分標準，遴選決賽入圍名單(10-15組)。
決賽入圍名單公布	4月7日	於行政院農業委員會茶業改良場及大葉大學官方網站公布〈決賽〉入圍名單，並以電子郵件及電話通知參賽者。

決賽審查日 (於大葉大學舉辦)	5月9日	依據評分標準，由評審團評選出得獎者。 獎項： 冠軍：獎金10,000元，取1組 亞軍：獎金5,000元，取1組 季軍：獎金3,000元，取4組
茶業改良場120周年場慶-現場展演暨頒獎典禮	5月27日	1. 創新茶飲調製展演與票選人氣王： 邀請2023全國學生盃創意茶飲調製競賽冠、亞、季軍選手共6組，於茶改場茶飲創新中心攤位調製得獎飲品供民眾飲用，並票選最佳人氣王獎，頒發獎金20,000元。 2. 2023 全國學生盃創意茶飲調製競賽頒獎典禮。

六、競賽規則：

1. 評選分為初賽及決賽

2. 初賽競賽須知

- (1) 初賽由選手自行購買市售茶葉，競賽茶類共3種，綠茶、清香型烏龍茶或紅茶，其他配方材料需為國產農產品。
- (2) 參賽者初賽影片內容須呈現材料（含茶葉原片）、調製過程與成品，需將影片上傳至youtube，影片檔名格式(2023全國學生盃創意茶飲調製競賽-報名單位-代表人姓名)，影片時間限制為3分鐘內(影片可剪輯)。
- (3) 茶湯用量須佔茶飲總量50%以上，杯器皿不限。配方最多不超過6種(包含少許、適量、滴、噴霧)成品不得使用人工色素添加物。



- (4) 初賽影片調製1杯飲品即可。
- (5) 配方中所使用材料如果汁、糖水、碳酸飲料、等必須裝入貼有內容物名稱標籤之瓶內，以利辨識及進行審查。
- (6) 裝飾物必須以可食用之水果、草本植物為主。
- (7) 配方表中之配方材料須註明中文全名及廠牌，以利審查。
- (8) 本次賽事響應環保概念，成品無須擺放吸管。
- (9) 競賽器具及材料一律由參賽者自備，(包含容器、裝飾物、杯器皿、成品展示)。

(10) 評分標準：

評分項目	說明	評分權重
成品整體	名稱、材料、配方、裝飾物、協調性等	40%
專業技術	專業知識、態度、儀態、服儀、調製過程、飲料成分、調製步驟、整潔與秩序感	25%
創意	整體創意發想與理念	25%
影片完整度	協助了解影片內容之字幕及註解等	10%



- (11) 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議及關說：各選手必賽自創茶飲配方僅限於未發表之原始創作，不限任何做法，切勿抄襲，且創作權屬於大會所有。大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和茶飲名稱(請勿取不當不雅的名稱)，若配方有問題將不予以通知。

- (12) 初賽遴選10-15組晉級決賽。

3. 決賽競賽須知

- (1) 前置預備作業時間1分鐘，競賽時間5分鐘，評審提問5分鐘，善後作業1分鐘，音樂、冰塊由大會提供。
- (2) 比賽地點提供兩張IBM會議桌為競賽者使用，前置作業時一次性由兩組選手先行做預備，競賽時則為單組做競賽，善後作業則依照前置作業操作。
- (3) 入圍決賽組別需製作展示台，列入評分項目。
- (4) 競賽地點:大葉大學觀光餐旅大樓【M310】，地址:彰化縣大村鄉學府路168號。
- (5) 所採用的茶類需與初賽同一種，但配方可進行調整。
- (6) 晉級決賽之組別，茶葉由大會寄發60公克茶葉(依據報名時配方表所載之茶類)至入圍隊伍試用，決賽當日由大會提供指定茶葉，不需自備。
- (7) 茶湯用量須佔茶飲總量50%以上，杯器皿不限。配方最多不超過6種(包含少許、適量、滴、噴霧)成品不得使用人工色素添加物。
- (8) 競賽現場調製6杯相同飲品，1杯作為展示，5杯供評審現場品評。
- (9) 裝飾物必須以可食用之水果、草本植物，競賽當日賽前於大會指定區自行切割。
- (10) 本次賽事響應環保概念，成品無須擺放吸管。
- (11) 競賽器具及材料(基茶除外)一律由參賽者自備，(包含容器、裝飾物、杯器皿、成品展示)。
- (12) 參賽選手須於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同放棄。
- (13) 比賽成績由專家評審以總分最高者為優勝；如同分者則以口感為優先順序，最高分者為優勝。
- (14) 大會備有裝飾物及清潔洗滌區，請勿在比賽會場洗手間清洗用具及任意丟棄果皮，違規者將予以紀錄，扣總分10分。



(15)決賽時程：

2023全國學生盃創意茶飲調製決賽時程（112.05.09）		
時間	活動事項	活動內容
08:00-09:00	參賽選手報到	參賽場地地點指引，安排工作人員於校門口指引參賽選手
09:00-09:10	長官致詞	長官&貴賓勉勵選手
09:10-09:30	競賽規格說明	競賽規格說明、現場動線解說及大合照
09:30-10:00	賽前準備	參賽者準備&評審團共識
10:00-12:30	選手競賽	競賽
12:30-13:30	午餐	
13:30-14:00	公布成績	公布冠、亞、季軍名單&評審講評

(16)佳作選手之獎狀，於決賽後另行由寄給得獎選手。

(17)決賽評分項目

評分項目	說明	評分權重
成品整體與口感	名稱、材料、配方、口感（強化、轉化、或修飾茶飲之風味，突顯臺灣茶之風味特色）、裝飾物、協調性、造型等	50%
專業技術	專業知識、態度、儀態、服儀、調製過程、飲料成分、調製步驟、整潔與秩序感	30%
創意	整體創意發想與理念	20%

- (18)大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議及闢說:各選手必賽自創茶飲配方僅限於未發表之原始創作，不限任何做法，切勿抄襲，且創作權屬於大會所有。大會有權拒絕參賽者的配方、調製方法和茶飲名稱(請勿取不當不雅的名稱)，若配方有問題將不予以通知。

七、茶業改良場場慶展演活動暨頒獎典禮

1. 展演暨頒獎典禮時間:112年5月27日(星期六)
2. 地點:行政院農業委員會茶業改良場(桃園市楊梅區中興路324號)。
3. 冠、亞、季軍之獎牌、獎狀及獎金，將於茶改場120周年場慶辦理頒獎典禮頒發。
4. 邀請2023全國學生盃創意茶飲調製競賽冠、亞、季軍選手共6組，於本場120周年場慶-茶飲創新中心攤位每組分各時段調製得獎茶飲，共計16L (200人份，每份80ml)供現場民眾品飲，當日票選出最佳人氣王獎，額外頒發20,000元獎金。
5. 場慶展演補助費(包含車馬費及材料費)每組各伍仟元。
6. 5/27茶改場120周年場慶調飲展演活動時程表

時間	作業內容
8:30-9:30	報到
10:00	每組各提供調飲50人份(每份80ml，共約4L)
11:00	每組各提供調飲50人份(每份80ml，共約4L)
12:00	每組各提供調飲50人份(每份80ml，共約4L)
13:00	每組各提供調飲50人份(每份80ml，共約4L)
13:50	最佳人氣王計票
14:10-15:00	2023全國學生盃創新調飲競賽頒獎典禮

八、獎勵方式：

獎項	名額	獎勵
冠軍	1組	獎金10,000萬元、獎狀乙張、獎牌乙面
亞軍	1組	獎金5,000元、獎狀乙張、獎牌乙面
季軍	4組	獎金3,000元、獎狀乙張、獎牌乙面
佳作	4-9組	獎狀乙張
最佳人氣王	1組	獎金20,000元

*獎狀頒發予各組中每名選手。

*獎牌1組頒發乙面。

*佳作得獎者將於決賽後由大會統一寄發獎狀。

*5月27日於行政院農業委員會茶業改良場辦理「2023全國學生盃創意茶飲調製競賽頒獎典禮」，頒發冠、亞、季軍得主獎金、獎牌及獎狀。

*每位指導老師頒發感謝狀乙張。

附件一

2023全國學生盃創意茶飲調製競賽

【個人資料使用同意書】



大葉大學為辦理「2023全國學生盃創意茶飲調製競賽」請您提供相關的個人資料僅作為本次創意競賽之用，本單位依「個人資料保護法」之規定，以誠實及信用方法為之，不得逾越特定目的之必要範圍，並應與蒐集之目的具有正當合理之關聯，同時善盡維護與保密之責。

立同意書人_____（本人）為「2023全國學生盃創意茶飲調製競賽」之參賽者。本人之個人資料為配合參賽之需求，茲聲明並授權如下：

本人同意將姓名、出生日期、通訊地址、E-mail、學校/服務單位/科系/部門、稱職、聯絡電話、手機電話等資料，提供大葉大學舉辦之「2023全國學生盃創意茶飲調製競賽」之用。惟僅限於使用於本次活動必要之範圍內，其中姓名、照片、活動影片、得獎事蹟及感言同意可透過手冊、報章、廣告、電視、網路處理或利用。本人個資必須採取安全妥適之保護措施與銷毀程序，非經本人同意或法律規定外，不得揭露於第三者（承製廠商除外）或散佈。

※ 您同意本活動以您所提供的個人資料確認您的身份、與您進行聯絡；並同意本活動於您報名錄取後繼續處理及使用您的個人資料。

※ 本同意書如有未盡事宜，依個人資料保護法或其他相關法規之規定辦理。

※ 您瞭解此一同意書符合個人資料保護法及相關法規之要求，具有書面同意本活動蒐集、處理及使用您的個人資料之效果。

我已詳閱本同意書，瞭解並同意受同意書之拘束

【立同意人】

姓名：_____（簽章）

中 華 民 國 _____ 年 _____ 月 _____ 日