

檔 號：

保存年限：

## 國立嘉義大學 函

地址：600355嘉義市鹿寮里學府路300號

承辦人：林雅雯

電話：05-2717066

傳真：

電子信箱：nina971643@mail.ncyu.edu.tw

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國112年2月13日

發文字號：嘉大學字第1129000569號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：本校第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽賽事簡章1份 (112021300036\_112AC00384\_1\_13114109086.pdf)

主旨：本校學生社團咖啡研習社訂於112年3月11日至12日辦理「第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽」，請鼓勵貴校學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、活動期藉由交流賽拉近對手沖咖啡有興趣同學之距離，相互交流切磋以增進彼此情誼與技術。

二、競賽資訊：

(一)競賽日期：112年3月11日(星期六)至3月12日(星期日)。

(二)競賽地點：本校蘭潭校區圖書館B1。

(三)詳細比賽資訊，請參閱附件或至網址 <https://reurl.cc/WqerGL>查詢。

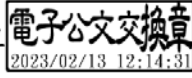
(四)報名日期與方式：即日起至112年2月25日止，採線上報名，報名網址 <https://forms.gle/BmttTDZPtxzNqrTBA>。

三、如有疑問請洽賽事聯絡人林軒豪同學，聯絡電話：0916-588095。

收文文號：1120001315

正本：各公私立大學校院

副本：本校學生事務處課外活動指導組

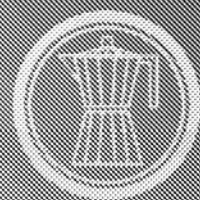


裝

訂

線

報名簡章  
2023



# 覺戰

第五屆

第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽  
3/11-3/12 國立嘉義大學蘭潭校區



# 2023 第五屆 覺戰 全國手沖咖啡交流賽

## 壹、 競賽宗旨與目的

本賽歷經七屆中區及中南區手沖交流賽，為中南部各大專院校年度咖啡一大盛事。歷年交流賽由本社（國立嘉義大學咖啡研習社）承辦，與在地店家、眾多台灣咖啡器材品牌等有良好的互動並獲學校支持，盛邀各大專院校咖啡相關系社及民眾到嘉義大學參加比賽，曾有中興大學、台中教育大學、成功大學等，累計數十間學校、數百位人次參賽，非常熱鬧及成功。本次突破以往，提升至全國規模，希望藉由此交流賽拉近對手沖咖啡有興趣的同學，互相交流切磋以增進彼此的技術與情誼。此外，比賽用豆會與各地的咖啡店家合作，增進選手團對各地咖啡店的認識。本活動亦推動嘉義在地觀光活動，並舉辦市集，除比賽外亦有豐富內容可以參加，期望讓大家看到嘉義的美、體會咖啡的好。

## 貳、 比賽資訊

- 一、 競賽名稱：第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽
- 二、 競賽日期：2023 年 3 月 11 日（六）至 3 月 12 日（日）
- 三、 競賽地點：國立嘉義大學蘭潭校區圖書館 B1  
<https://goo.gl/maps/8doqmZsmDFNZSUAn6>
- 四、 主辦單位：國立嘉義大學咖啡研習社  
總召集人：郭力群 0900-245-145  
副召集人：劉皓維 0982-258-888
- 五、 官方資訊  
官方 IG 連結：<https://reurl.cc/OE1bm9>  
官方 FB 連結：<https://reurl.cc/065zK6>
- 六、 參與對象：全國各大專院校在校生
- 七、 組隊方式：每校最多 3 隊，每隊不限人數，每隊隊員不可重疊，其餘請以個人名義參賽。總參賽隊伍限 48 隊，以每校參與和填寫表單報名順序為準。如第一階段報名有放棄名額者(繳費不成功並無主動與主辦方確認)，會直接按照排序連絡候補隊伍完成報名動作，補至 48 組名額額滿為止。
- 八、 報名費用：每隊報名費為新台幣 700 元。
- 九、 防疫要求：報到櫃台檢測體溫異常或有症狀者不得進入。



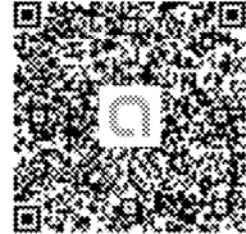
### 參、 競賽項目辦法、規則及賽事負責人：

若有任何比賽相關問題可利用官方郵件、Facebook、Instagram 等管道提問，問題會在 3 天內回覆。官方帳號會定時更新比賽最新資訊，邀請大家多多關注。

賽事負責人：林軒豪，連絡電話：0916-588-095

官方 Gmail：[tscilpworkteam@gmail.com](mailto:tscilpworkteam@gmail.com)

選手 Line 群組：<https://reurl.cc/ROpa9D>



### 肆、 報名方式

- 一、 報名日期：112 年 2 月 6 日開放報名。於線上填寫表單即可報名。截止日期為 112 年 2 月 25 日，務必於截止日期前將報名表單填寫完成並送出。  
表單連結：<https://forms.gle/BmttTDZPtxzNqrTBA>
- 二、 繳費流程：會由官方寄出**繳費通知**，務必開啟陌生訊息通知，於三天內繳費完成**並回傳匯款後五碼**，官方確認後寄出通知得算報名完成。報名未確實者將由其他隊伍遞補。
- 三、 報名費用請匯款至本社團郵政帳戶  
**帳戶**：國立嘉義大學咖啡研習社 江哲凱  
**局號及帳號**：700-0051224 0065101
- 四、 退費：報名後因重大傷病全隊無法出席者，應在 3/1 前告知主辦方，得以退款；凡在 3/1 後才通知者，將不予以退款。
- 五、 選手說明會將在 112 年 3 月 2 日晚上 8 點進行**選手說明會**，敬邀各選手上線參與。

### 伍、 競賽流程表

競賽流程表			
時間	第一天排程	時間	第二天排程
08:00-08:45	檢錄	08:00-09:20	檢錄
08:45-08:55	開場	09:20-09:30	開場
09:00-12:00	初賽 1~6 場	09:30-11:30	複賽
12:00-13:30	吃飯休息	11:30-13:00	吃飯休息
		13:00-14:00	決賽挑豆
13:30-16:30	初賽 7~12 場	14:00-15:20	決賽
16:30-16:50	成績結算&抽獎	15:20-16:40	成績結算&抽獎
16:50-17:00	唱名晉級隊伍	16:40-17:00	頒獎

## 交通資訊

### 一、 搭乘公車：

中山幹線公車路線圖：<https://reurl.cc/deZVWk>

中山幹線公車時刻表：<https://reurl.cc/kgAVE9>

抵達站點【嘉義大學校區內】後前往圖書館，步行約（15 分鐘）、  
騎乘 Ubike 約（5 分鐘）、搭乘接駁車約（5 分鐘）

### 二、 自行開車：

#### 【國道 3 號 中埔交流道】

北港路 ⇨ 友愛路 ⇨ 嘉雄陸橋 ⇨ 新生路 ⇨ 彌陀路 ⇨  
忠義堤防道路 ⇨ 學府路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區校門口 ⇨  
大學路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區圖書館

#### 【國道 1 號 嘉義交流道】

台 18 阿里山公路（中山路五段）⇨ 大義路 ⇨ 忠義路 ⇨  
忠義橋 ⇨ 忠義堤防道路 ⇨ 學府路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區校  
門口 ⇨ 大學路 ⇨ 嘉義大學蘭潭校區圖書館

抵達【蘭潭校區校門口】時，向警衛出示通行證，沿大學路即可  
抵達圖書館（停車場在圖書館背面）



## 賽制說明

### 一、 參賽資格

台灣各大專院校在學生。需準備學生證或在校證明書，及證件於檢錄時證明身分符合資格。如比賽當日有缺失者得於當日內補件檢錄。

### 二、 競賽說明：

本比賽為手沖咖啡比賽，評比重點為手沖咖啡之沖煮技巧，評審老師會依據「**是否沖煮出該咖啡豆應有良好風味**」為原則做評分（詳見評分方式表）。本賽事分為3階段，第1階段初賽將在3/11全部結束，複賽與決賽將在3/12進行，賽制如下表所示。

賽級	賽制
初賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 初賽順序由官方帳號於賽程表內公布。</li><li>2. 初賽豆為指定用豆，所有選手使用相同咖啡豆。</li><li>3. 每場4隊進行比賽。</li><li>4. 須沖煮1壺300 ml 以上之咖啡。</li><li>5. 初賽採<b>排名制</b>，分數<b>前12隊</b>進入複賽。</li></ol>
複賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 複賽豆為<b>數支豆子現場隨機抽出</b>。</li><li>2. 每場3隊進行比賽。</li><li>3. 須沖煮1壺300 ml 以上之咖啡。</li><li>4. 複賽採<b>小組賽制</b>，<b>同場分數最高者</b>獲勝後進入決賽。</li></ol>
決賽	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 決賽豆為<b>數支豆子</b>，現場限時1小時內<b>由選手自行挑選</b>。每支豆子會事先準備1包（半磅）於桌上。</li><li>2. 限時1小時可以<b>自由杯測或是沖煮</b>。但須自行留下正式決賽沖煮的克數（記得要沖兩壺）。</li><li>3. 每場1隊進行比賽。</li><li>4. 須沖煮<b>2壺</b>300 ml 以上之咖啡進行<b>一致性評分</b>。</li><li>5. 決賽採<b>排名制</b>，直接<b>以分數決定前四名名次</b>。</li></ol>

※ 每隊隊員不可重疊。

※ 所有比賽用豆會公布於官方專頁，歡迎選手向店家購買比賽豆練習。

※ 不限任何器具，但限定熱手沖。（使用手沖壺與濾器，將水倒入濾器做咖啡的萃取）

※ 由5位評審依感官評分進行評分，評審評判方式為**盲測**，並以評審當下喝到的溫度為準。

### 三、 競賽流程

初賽、複賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
準備	5分鐘	布置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會題供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。
試沖煮環節	10分鐘	讓選手試沖，熟悉咖啡豆及討論其沖煮方式等。期間各隊所有成員皆可在場上操作及討論。
預備	3分鐘	其餘選手退場，帶走準備期間沖煮之產物。
正式沖煮環節	5分鐘	各隊在場上僅能留下1位隊員操作，沖煮目標為至少300 ml。當正式沖煮時間截止後，各隊所萃取之咖啡液，並由工作人員交給評審老師盲測評分。
善後	5分鐘	

決賽流程表		
項目	限時	可進行之動作
挑選用豆	1小時	在賽場上自由杯測、沖煮、討論等。於時限內挑選出比賽用豆並通知主辦方。(禁止非選手上場，或將沖煮產物帶離賽場討論)
準備	5分鐘	布置器材，並檢查器材是否完整，包括測試大會題供之設備如水、水桶、插座及各隊比賽器具是否良好完整。
正式沖煮環節	10分鐘	各隊在場上僅能留下1位隊員操作，沖煮目標為2壺至少300 ml。 評審老師會於品評前獲得該場咖啡豆之咖啡液體進行校正。
善後	5分鐘	



#### 四、 評分方式

##### (一) 品評項目與說明

由五位評審老師評測咖啡，分數由工作人員平均計算。複賽與決賽會由老師撰寫評分註記說明，並公布於網路上供參考(當日會張貼於選手交流區，並附上品評後剩餘咖啡液)。評審品評過程中為盲測，且會先由大會提供該場次咖啡讓老師進行味覺校正。品評可能包含啜吸與直飲，並感受不同溫度的風味變化。其評分項目與說明如下表所示。(另附上評分表範例)

項目	說明
<b>Flavor 風味</b>	是否沖煮出該咖啡豆之特色香氣。 是否具有明亮、獨特、細膩、多樣性等鮮明的特色。 是否修飾掉多餘瑕疵風味。
<b>Acidity 酸值</b>	強度是否適中，不會過於刺激。
<b>Sugariness 甜感</b>	是否完整萃取，或萃取不足。
<b>Balance 平衡性</b>	酸、甜、苦、鹹等整體味覺表現是否協調不突兀。
<b>Body 口感</b>	咖啡品嚐起來的厚薄和品質。
<b>Aftertaste 餘韻</b>	咖啡離開口腔後是否乾淨。 是否萃取出令人不悅的燥感或多餘瑕疵味。
<b>Overall 整體性</b>	不同階段風味的展現是否令人感到驚豔。 對這杯咖啡的整體印象給分。

※ 決賽增加「一致性」評分(兩壺咖啡差異是否過大)。

※ 初賽評分表僅有分數，複賽後才有評審老師的感官描述。

評分單範例：

2/80

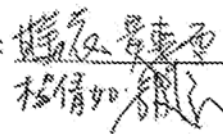
中技 關\*\*

第四屆覺戰 台灣中南部地區手沖交流賽 評分單

第 3 場 請圈選隊伍編號：(A) B · C · D · E)  
滿分10分，請以5分為基準分做加減，並以0.25為單位計算。

項目	負面註記	正面註記	給分
Flavor 風味		葡萄柚、李子、檸檬、紅李、 荔枝、水蜜桃、鳳梨	<del>8.25</del> 8.25
Acidity 酸值		中偏低、柔和果酸 柑橘酸	7.75
Sugariness 甜感		中偏低、平淡、 水等甜	7.75
Balance 平衡性		溫和、平衡性	7.75
Body 口感		簡潔、紅香澀 修潤微澀	7.5
Aftertaste 餘韻		微甜感、檸檬酸 甜度長	7.5
Overall 整體性		乾淨平衡、令人持久	8
其他註記			小計 54.5

圖額外技術評分(由技術裁判填寫)

評審簽名：  
  
 楊信如

總分：54.5

## (二)技術評分

每場會由 2 位技術裁判於場上進行確認選手資格、計時、紀錄選手違規情形等，並維持賽場秩序。相關評分說明如下。

1. 在試沖煮期間、及正式沖煮時間有非選手上場。(扣1分)
2. 在正式沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者。(每30秒扣0.5分)
3. 試沖煮開始前，打開咖啡豆包裝及進行後續步驟。(扣1分)
4. 體積未達300 ml標準。(扣0.5分)
5. 挾帶液體；試沖煮的咖啡在正式沖煮時仍在場上(取消資格)。
6. 影響其他選手或比賽正常進行。(無法制止則強制退賽)
7. 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者。(扣1分)

技術裁判評分單範例：

3/19 第一屆技術評分表(1/3)

3/19 技術裁判評分表

A 在試沖煮期間、及正式沖煮時間有非選手上場(請制止)。(扣1分)

B 在正式沖煮時間結束後(響鈴)，仍在進行沖煮者(請制止)。(每30秒扣0.5分)

C 試沖煮開始前，打開咖啡豆包裝及進行後續步驟(請制止)。(扣1分)

D 體積未達300 ml標準。(扣0.5分)

E 挾帶液體(試沖煮咖啡)在正式沖煮時仍在場上(取消資格)。

F 影響其他選手或比賽正常進行。(請制止，無法制止則強制退賽)

G 在清潔時間結束時，尚未將個人物品收拾下場者(請提醒)。(扣1分)



場次	桌次	隊伍	選手(請圈選正式沖煮人)	加分項目(內選)						
				A	B	C	D	E	F	G
第一場 9:35-10:15	一	一吃定雞加蛋	張子龍   吳冠廷							
	二	三雞成虎	蘇海峰   李俊豪   吳火龍							
	三	gom tunc	沈維鈞							
	四	生煎三神	許漢忠   蔣品翰   陳冠澤							
	五	Coffee doona	周信賢							
備註				簽名欄						
場次	桌次	隊伍	選手(請圈選正式沖煮人)	加分項目						
第二場 10:15-10:55	一	忘記向器	陳耀華   羅冠齊							
	二	喝著咖啡喝著 發突然就發瘋 困死了	周政元							
	三	燒茶蒸雞	陳奕丞   陳孝宏   吳承翰							
	四	社團規定社自 要拿冠軍才能 畢業的	賴瑞廷							
	五	嗶嗶兵	黃哲峰							
備註				簽名欄						



## 五、 初賽用豆

1. 店家：Kakalove Café
2. 品名：宏都拉斯 馬可拉產區 COSMA 處理廠 SHG EP
3. 處理法：水洗
4. 焙度：中烘焙
5. 海拔：約 1350 公尺
6. 店家風味描述參考：榛果，香料，奶油糖、香氣帶有杏仁，榛果，些微香料味；入口後有莓果乾，榛果，奶油糖風味，滑順口感；尾韻環繞著紅糖甜感和奶油香氣。加牛奶後，有榛果、橘皮、黑糖風味。
7. **即日起可上 Kakalove 官網購買練習。**  
購買連結：<https://reurl.cc/X5vp7j>

宏都拉斯水洗馬可拉產區 COSMA 處理廠 SHG EP  
Honduras Washed Marcala COSMA SHG EP



中烘焙  
Medium

- ※ 複賽豆與決賽豆將於官方帳號公布
- ※ 當天賽豆為烘豆師賽前 1 周至 2 周內烘焙完成
- ※ 每場 1 包（半磅），賽後做為選手獎勵可以自行帶走

## 六、 比賽用水使用波爾天然礦泉水，歡迎選手購買練習。

### 七、 大會提供之器材

每輪選手提供桌子乙張、波爾水乙桶、延長線乙條、垃圾桶乙個、廢水桶乙個、熱水壺乙個。另外提供川流濾杯 - S 川流 01 乙個、川流高溫全瓷分享壺 400 ml 乙個供選手自由使用。

### 八、 選手注意事項

1. 依主辦單位抽籤排定競賽順序。初賽順序於 1 周前由官方帳號公布賽程表與順序。
2. 請該場次競賽選手開始前 10 分鐘至比賽場地旁準備桌進行準備，若於競賽開始前未出席即失去資格。
3. 貴重物品請自行保管，賽方不予以保管責任。
4. 本競賽辦法及相關規範若有疑慮，歡迎與大會官方社群聯繫。

### 九、 選手特惠資訊

本次特惠品項同報名表單，確認選手資格後統一於 2/18 後寄出。



品名	官網價	覺戰價
川流白色濾杯 01	1350	850
川流白色紅外線分享壺	680	450
川流戰神濾杯 01	1980	1350
川流戰神紅外線分享壺	1500	950

### 十、 比賽獎品

本賽由陶作坊、米諾咖啡、珈堂咖啡、客器客氣、澗水藍等廠商共同贊助支持，非常感謝。獎品因部分品項尚未確定，待確定所有品項後統一公布於官方帳號，敬請期待。



# 高雄醫學大學 公文簽辦單

裝

主旨	本校學生社團咖啡研習社訂於112年3月11日至12日辦理「第五屆覺戰全國手沖咖啡交流賽」，請鼓勵貴校學生踴躍報名參加，請查照。						
	機關	國立嘉義大學		日期	112/02/13		
來文	日期	112/02/13		收文	字號		
	字號	嘉大學字第1129000569號					
	速別	普通件				字號	1120001315
意見及簽章							
承辦單位	擬： 一、轉貼學務處首頁校外訊息處周知。 二、陳閱後存查。						
	承辦人：		組長：				
	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">課外活動組 計畫人員 曾千慈</div> 0213 1621		<div style="border: 1px solid red; padding: 2px;">學生事務處 課外活動組 組長 陳昭彥</div> 0214 1730				
會辦單位							
決行	學務長：						
	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">                     學生事務處 學務長(甲) 宜滯                 </div> 0215 1256						
	<div style="border: 1px solid red; padding: 2px; display: inline-block;">                     分層負責授權 學務處專用章                 </div> 0215 1256						

訂

線