

檔 號：

保存年限：

## 大葉大學 函

地址：51591彰化縣大村鄉學府路168號

承辦人：李世傑

電話：(04)8511888#4262

傳真：(04)8511666

電子信箱：slee@mail.dyu.edu.tw

受文者：高雄醫學大學

發文日期：中華民國113年05月24日

發文字號：大葉藥食字第1130000577號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

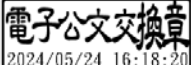
附件：「2024全國創意茶飲調製競賽」報名簡章 (113052400050\_1130000577\_1.pdf)

主旨：檢送本校辦理「2024全國創意茶飲調製競賽」報名簡章，邀請貴校學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、報名日期：即日起至113年6月7日(星期五)截止。
- 二、報名方式：採google表單線上報名，連結：<https://forms.gle/U45GC1X45mkh9YEo8>
- 三、參賽對象：全國大專院校、高中職學生及相關業者符合活動資格者。
- 四、入圍公告：113年6月12日(星期三)，公告於本校網站<https://reurl.cc/WDrV1L>
- 五、競賽日期：113年7月16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：李世傑老師，電話：04-8511888轉分機4262或0928-191-246，Email：slee@mail.dyu.edu.tw

正本：農業部茶及飲料作物改良場、公私立大專校院

副本：  
2024/05/24 16:18:20

收文文號：1130006423

# 2024全國創意茶飲調製競賽

## 報名簡章

### 一、活動目的:

農業部茶及飲料作物改良場(以下簡稱茶改場)為能提升國產茶葉價值及特色農產品多元應用，以天然、健康、少糖、零化學添加為宗旨，進行茶飲調製競賽。由於調飲業者大多使用進口商用茶原料，茶葉原料加工方式不穩定，茶葉沖泡時間長，易造成茶湯苦澀、混濁，口感不佳。茶改場針對茶飲市場創造了全新調飲專用速萃茶原料，因應未來茶飲市場健康化、高質化、成本低之需求。透過茶改場研發之國產速萃茶原料，鼓勵參賽者運用水果、花草植物等國產農作物開發各式飲品，打造次世代健康調飲茶，挑戰進口商用茶原料，拓展國產茶葉新出路，提高我國農產品競爭力。

### 執行單位:

- 1.指導單位：農業部茶及飲料作物改良場
- 2.主辦單位：大葉大學

## 二、競賽規範:

### (一) 參賽資格:

1. 學生組(10-15組): 具備餐飲服務學程之全國大專院校及高中職學生(年滿16歲以上), 各學校之參賽組數最多2組。
2. 社會組(10-15組):
  - (1) 國內依法辦理公司登記或商業登記之獨資、合夥事業或公司, 且所經營項目須與餐飲、手搖飲料之生產、製造、加工、行銷相關業者。
  - (2) 各地區農會及產銷合作社。
3. 以上每組不得超過3(含)人, 每人以參賽1組為限。

### (二) 報名方式:

1. 採線上表單填寫報名表, 以送出表單之時間為準, 收件截止日至6月7日23:59:59秒止。
2. 主辦單位保有篩選及調整組類之權利。
3. 報名表連結: <https://forms.gle/U45GC1X45mkh9YEo8>



報名表 QR code

4. 是否報名成功將統一以E-mail或簡訊寄出確認信通知。
5. 活動聯絡人: 李世傑 04-8511888-4262(O)/0928191246(M)

### (三) 活動時程：

活動項目	時程	說明
報名時間	即日起-6/7	皆採線上表單報名。
入圍公告	6/12	統一以E-mail或簡訊寄出確認信通知
茶飲調製競賽說明會	6/18	於農業部茶及飲料作物改良場辦理茶飲調製競賽說明會。
繳交茶飲調製配方表及產品說明相關資料	6/17/-7/9	線上填寫茶飲使用原料及成品介紹等相關資料。
茶飲調製競賽	7/16	依據評分標準，由評審團評選出得獎者。 獎項： 冠軍:獎金15,000元，各取1組 亞軍:獎金10,000元，各取1組 季軍:獎金5,000元，各取1組
茶改場改制週年場慶暨機關開放日-現場展演暨頒獎典禮	8/3	1. 創新茶飲調製展演與票選人氣王： 邀請2024全國創意茶飲調製競賽冠、亞、季軍選手共6組(若不克前來將由後者遞補)，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. 2024 全國創意茶飲調製競賽頒獎典禮。

#### (四) 競賽規則:

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種國產速萃茶為基底茶，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. 準備工作:
  - (1) 參賽選手須於6月18日(下午1點30分)至農業部茶及飲料作物改良場-茶飲創新中心參加茶飲調製競賽說明會。
  - (2) 若當日無法參加者，可參加視訊，茶樣將以掛號寄出。(與競賽當日使用同一批茶樣，請選手妥善保管，若茶葉變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議)。
  - (3) 7月9日23:59:59秒前需完成上傳茶飲配方及作品介紹之組別（表單連結：<https://forms.gle/2gzjJymbzDNQy9WD8>），逾時視同棄權。



報名表 QR code

- (4) 參賽選手需於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同棄權。
  - (5) 使用茶樣:茶改場於說明會當日發放之速萃茶原料，茶樣需妥善保存，若茶樣變質本場不負相關責任，且選手不得提出異議。
  - (6) 競賽當日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。
  - (7) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。
  - (8) 競賽器具及材料一律由參賽者自備，(包含茶湯沖泡用水、配料、裝飾物、容器、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。
4. 茶飲調製注意事項:
- (1) 茶飲調製品項
    - 甲、500ml原味茶調飲1種:以速萃綠茶、清香型烏龍

茶或紅茶各選一茶類進行原味純茶調製。

乙、500ml創意茶調飲1種: 速萃綠茶、清香型烏龍茶

或紅茶各選一茶類，與國產水果、花草茶等農作

物或其他農產配方材料進行創意茶飲調製。

(2) 競賽現場調製1杯飲品，1杯作為展示，使用試飲杯供  
評審現場品評。

(3) 茶飲成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。

(4) 茶飲成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。

(5) 裝飾物必須以衛服部公告之可用原料為主，競賽當日  
賽前於會場指定區自行切割。

(6) 會場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。

(7) 茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶  
味，杯器皿不限。

(8) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等新鮮相關製  
品，不得使用人工色素、香料、香精等添加物、具香  
料之化工糖漿及奶精粉。

#### **(五) 評分標準:**

評分項目及分配	說明
茶飲整體性及口感描述 (40%)	1. 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）、協調性等。 2. 使用國產水果或飲料作物。
茶飲理念及商品化之規劃(40%)	1. 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。 2. 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。
專業技術 (20%)	專業知識、態度、調製過程(速度及流暢度)、飲料成分、調製步驟、整潔與秩序感。

1. 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。
2. 佳作選手之獎狀，於競賽後由承辦單位另行郵寄給得獎選手。
3. 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議及關說。
4. 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。
5. 以參賽者為著作人，並取得著作財產權，機關則享有不限時間、地域、次數、非專屬、無償利用、並得再轉授權第三人利用之權利，包含重製權、公開口述權、公開播送權、公開展示權、改作權、編輯權，參賽者承諾對機關及其再授權利用之第三人不行使著作人格權。



6. 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)。

**(六) 競賽時程:**

2024全國創意茶飲調製競賽時程 (預計7月16日)		
競賽地點：大葉大學觀光餐旅大樓【M310】(彰化縣大村鄉學府路168號)		
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
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
10:10-12:10	選手競賽*	每場次競賽約4-6組，每場次20分鐘，共5場次。
12:10-13:10	午餐	
13:30-14:00	公佈成績	公佈冠、亞、季軍名單&評審講評

\*前置預備作業時間3分鐘，競賽時間7分鐘，評審提問7分鐘，善後作業3分鐘，冰塊由承辦單位提供。

### 三、茶改場場慶展演活動暨頒獎典禮

1. 展演暨頒獎典禮時間:113年8月3日(星期六)
2. 地點:農業部茶及飲料作物改良場(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121周年場慶辦理頒獎典禮頒發。
4. 邀請2024全國創意茶飲調製競賽冠、亞、季軍選手共6組(若不克前來將由後者遞補)，於本場茶飲創新中心攤位每組分各時段調製得獎茶飲，共計15L(約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10,000元。
6. 茶改場「改制週年場慶暨機關開放日」調飲展演活動時程表

時間	作業內容
8:30-9:30	報到
9:30-10:00	每組各提供調飲60人份(每份80ml，共約5L)
10:00-10:30	每組各提供調飲60人份(每份80ml，共約5L)
10:30-11:00	每組各提供調飲60人份(每份80ml，共約5L)
11:30	最佳人氣王計票。
11:50-12:00	2024全國創意茶飲調製競賽頒獎典禮

#### 四、獎勵方式：

獎項	名額	獎勵
冠軍	2組	獎金15,000萬元、獎狀乙張、獎牌乙面
亞軍	2組	獎金10,000元、獎狀乙張、獎牌乙面
季軍	2組	獎金5,000元、獎狀乙張、獎牌乙面
佳作	14-24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。

\*佳作得獎者將於競賽後由承辦單位統一寄發獎狀。

\*113年8月3日於農業部茶及飲料作物改良場辦理「2024全國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

## 2024全國創意茶飲調製競賽

### 【個人資料使用同意書】

大葉大學為辦理「2024全國創意茶飲調製競賽」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「2024全國創意茶飲調製競賽」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「2024全國創意茶飲調製競賽」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