

## 大葉大學 函

地址：51591彰化縣大村鄉學府路168號  
承辦人：陳穎虹  
電話：(04)8511888  
傳真：(04)8511666  
電子信箱：vicky08@mail.dyu.edu.tw

受文者：國立嘉義大學

發文日期：中華民國114年04月10日  
發文字號：大葉藥食字第1140000358號  
速別：普通件  
密等及解密條件或保密期限：  
附件：2025全國創意茶飲調製競賽-報名簡章 (1140000358\_1.pdf)

主旨：檢送本校辦理「2025全國創意茶飲調製競賽」報名簡章，  
請惠予公告周知並鼓勵學生踴躍報名參加，請查照。

說明：

- 一、報名日期：即日起至114年4月25日(星期五)截止。
- 二、報名方式：採google表單線上報名，連結：  
<https://forms.gle/ihzT8u7WB654VcRb9>。
- 三、參賽對象：全國大專院校、高中職學生、農會、產銷合作社及茶飲相關業者。
- 四、公布參賽名單：114年5月6日(星期二)，公告於：
  - (一)農業部茶及飲料作物改良場官網/最新消息，網址：  
<https://www.tbars.gov.tw>。
  - (二)農業部茶及飲料作物改良場臉書，請搜尋：農業部茶及飲料作物改良場。
  - (三)大葉大學藥用植物與食品保健學系官網/最新消息，網址：  
<https://mfh.dyu.edu.tw>。
- 五、競賽日期：

(一)初選：114年6月24日(星期二)。

(二)決賽：114年7月15日(星期二)。

六、競賽地點：

(一)初選：農業部茶及飲料作物改良場總場。

(二)決賽：本校觀光餐旅學院大樓3樓飲調教室M310。

七、洽詢窗口：

(一)陳傳猷先生，電話：04-8511888轉4262或0928-195322，

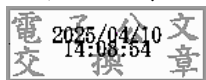
Email：vincent@mail.dyu.edu.tw。

(二)李世傑老師，電話：04-8511888轉4262或0928-191246，

Email：slee@mail.dyu.edu.tw。

正本：公私立大專校院

副本：



# 2025全國創意茶飲調製競賽

## 報名簡章

### 1. 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，鼓勵參賽者運用國產鮮乳及在地農產品開發各式飲品，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:

指導單位：農業部茶及飲料作物改良場

主辦單位：大葉大學

## 2. 競賽規範:

### (一) 參賽資格:

#### 1. 學生組:

- (1) 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，兩組皆可報名，共 20 組。
- (2) 具備餐飲服務學程之全國大專院校及高中職(年滿 16 歲以上)，各學校之參賽組數最多 2 組。

#### 2. 業界組:

- (1) 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，兩組皆可報名，共 20 組。
  - (2) 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。
  - (3) 各地區農會及產銷合作社。
3. 以上每組不得超過 3 (含) 人，每人參加茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組各 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114年4月25日23:59:59秒止。
2. 主辦單位保有篩選及調整組類之權利。
3. 表單連結: <https://forms.gle/ihzT8u7WB654VcRb9>

報名表 QR code



✧ 是否報名成功將統一以E-mail及簡訊寄出確認信通知。

✧ 活動聯絡人：李世傑 04-8511888-4262(O)/0928191246(M)

陳傳猷 04-8511888-4262(O)/0928195322(M)

### (三) 活動時程：

| 活動項目                      | 時程                             | 內容                                                                               |
|---------------------------|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| 報名時間                      | 4/14-4/25                      | 皆採線上表單報名。                                                                        |
| 初選參賽名單公布                  | 5/6                            | ◇ 公告於大葉大學官網、茶改場官網及臉書<br>(詳見此表格下方備註欄)<br>◇ 統一以E-mail或簡訊寄出確認信通知，請<br>聯絡人收信並回覆主辦單位。 |
| 茶飲調製競賽說明會                 | 5/20                           | 1. 說明茶飲調製競賽理念及競賽規範。<br>2. 茶飲調製示範及選手交流。<br>3. 發放競賽使用之速萃茶原料。                       |
| 繳交茶飲調製配方表及<br>產品說明相關資料    | 5/20-6/16                      | 線上填寫茶飲使用原料及成品介紹等相關資料。                                                            |
| 初選                        | 6/24                           | 依據評分標準，由評審團評選出入圍隊伍參加決賽。                                                          |
| 決賽                        | 7/15                           | 依據評分標準，由評審團評選出各組前三名隊伍。                                                           |
| 暫定年底，本場於確定<br>地點及日期前14天通知 | 2025全國<br>創意茶飲<br>調製競賽<br>頒獎典禮 | 暫定年底，本場於確定地點及日期前 14 天通知                                                          |

#### 備註：

\*如發生颱風、水災等天災，請報名參加活動者，前天晚上或當天清晨務必密切注意辦理活動當地縣市政府之宣布。若當天辦理活動會當地縣市政府宣布停止上班，當日活動則取消。

\*大葉大學-藥用植物與食品保健學系官網的最新消息：<https://mfh.dyu.edu.tw/>。

\*大葉大學-製茶技術暨產品研發基地臉書(搜尋：製茶技術暨產品研發基地)。

\*農業部茶及飲料作物改良場官網的最新消息：<https://www.tbrc.gov.tw>。

\*農業部茶及飲料作物改良場臉書(搜尋：農業部茶及飲料作物改良場)。

☆ 活動時程如有調整主辦單位將提前通知聯絡人。

☆ 以上活動交通請自行處理。

#### (四) 茶飲調製競賽說明會

1. 日期:114年5月20日(二)，下午1點30分。
2. 地點:農業部農業部茶及飲料作物改良場\_總場-茶飲創新中心。地址:桃園市楊梅區中興路324號。
3. 說明茶飲調製競賽理念及競賽規範。
4. 茶飲調製示範及選手交流。
5. 發放競賽使用之速萃茶原料(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)。
6. 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)。

#### (五) 繳交書面資料:

114年6月16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/4dSNdzYX5m77hzct7>，逾時視同棄權。

報名表 QR code



配方表格式如下附表

## 2025全國創意茶飲調製競賽』茶飲配方及產品介紹表

|                                                                                                |          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|
| 組別: <input type="checkbox"/> 學生組 <input type="checkbox"/> 業界組<br>場次:                           | 組序/參賽單位: | 作品名稱: |
| <input type="checkbox"/> 茶飲創意組 <input type="checkbox"/> 國產鮮乳組 <u>*若同時報名此兩組，此表格請分開各別填寫、各別上傳</u> |          |       |
| 團隊負責人姓名/聯絡電話                                                                                   |          |       |
| 電子郵件地址:                                                                                        |          |       |
| 基飲基底:                                                                                          |          |       |
| 作品說明(100字以內)                                                                                   |          |       |
| 創意茶調飲使用材料                                                                                      |          |       |
| 成品照片                                                                                           |          |       |

(六) 初選活動辦理方式及規則：

| 2025全國創意茶飲調製競賽-初選 (6月24日-星期二)  |         |        |                              |
|--------------------------------|---------|--------|------------------------------|
| 競賽地點：農業部農業部茶及飲料作物改良場總場-茶飲創新中心。 |         |        |                              |
| 時間                             |         | 活動事項   | 活動內容                         |
| 08:30-09:00                    | 30分鐘    | 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                    | 10分鐘    | 長官致詞   | 長官&貴賓勉勵選手                    |
| 09:10-09:25                    | 15分鐘    | 初選規則說明 | 初選規格說明、現場動線解說及大合照            |
| 09:25-09:40                    | 15分鐘    | 賽前準備   | 參賽者準備&評審團共識                  |
| 09:40-12:00                    | 2小時20分鐘 | 學生組    | 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。 |
| 12:00-13:00                    | 1小時     | 午餐     | 主辦單位訂購便當                     |
| 11:30-12:00                    | 30分鐘    | 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。   |
| 13:10-13:25                    | 15分鐘    | 初選規則說明 | 競賽規格說明、現場動線解說及大合照            |
| 13:25-13:40                    | 15分鐘    | 賽前準備   | 參賽者準備&評審團共識                  |
| 13:40-16:00                    | 2小時20分鐘 | 業界組    | 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。 |
| 16:00-16:30                    | 30分鐘    | 公佈成績   | 公布入圍決賽名單及評審講評                |

✧ 活動時程如有調整主辦單位將提前通知聯絡人。

✧ 以上活動交通請自行處理。



## 1. 初選活動辦理方式

| 項目         | 內容                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 初選形式       | <p>(1) 本競賽分為初選、決賽兩階段，皆以現場調製方式進行，並聘請專業評審現場評鑑。</p> <p>(2) 學生組:於茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組中篩選10組參賽隊伍進入決賽。</p> <p>(3) 業界組:於茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組中篩選10組參賽隊伍進入決賽。</p>                                                                                                                                                                                        |
| 賽前準備<br>須知 | <p>(1) 通知參加初選方式：將以E-mail或簡訊進行通知。</p> <p>(2) 初選當日請選手攜帶<u>由茶改場提供之速萃茶原料</u>至會場，不得使用其他外購原料，若發現非使用規定之原料者取消競賽資格。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) 初選當日於會場不再提供茶樣供選手取用沖泡。</p> <p>(5) 需於賽前20分鐘準時至預備區預備，逾時視同棄權。</p> <p>(6) 初選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。</p> <p>(7) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>(8) 初選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-冰桶自備、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 調飲方式 | <p>(1) 茶飲創意調飲組:500ml茶調飲1種: 速萃綠茶、清香型烏龍茶或紅茶各選一茶類，與在地農產配方材料進行創意茶飲調製。茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶味。</p> <p>(2) 國產鮮乳調飲組:500ml創意調飲1種: 需使用貼有「鮮乳標章」之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上，與茶葉或其他在地農產配方材料進行創意調製。</p> <p>(3) 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。</p> <p>(4) <u>成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。</u></p> <p>(5) <u>成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。</u></p> <p>(6) 裝飾物必須以衛服部公告之可用原料為主，賽前於會場指定區自行切割。</p> <p>(7) 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。</p> <p>(8) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等相關製品，不得使用</p> |

|      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|      | <p>人工色素、辛香料、香料、香精、酒精等添加物及具香料之化工糖漿及奶精粉。</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 評分方式 | <p>(1) 由主辦單位派出感官品評專家3-5人，</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 比賽結果之審核及決定由裁判團隊負責，參賽者切勿對主辦及主辦單位進行關說。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>(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)。</p> |

## 2. 初賽活動須知

| 項目   | 內容               |                                                                                           |
|------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| 評分標準 | 茶飲創意調飲組          |                                                                                           |
|      | 評分項目及分配          | 說明                                                                                        |
|      | 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。<br>(2) 使用在地農產品（不得使用乳製品）。                 |
|      | 理念及商品化之可行性 (30%) | (1) 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。<br>(2) 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。                                     |
|      | 書面資料 (30%)       | (1) 材料特性發揮<br>(2) 製作材料說明及單位呈現之完整性<br>(3) 製作步驟之可操作性                                        |
|      | 國產鮮乳調飲組          |                                                                                           |
|      | 評分項目及分配          | 說明                                                                                        |
|      | 整體性及口感描述 (40%)   | (1) 需使用貼有鮮乳標章之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上。<br>(2) 茶葉須使用本場提供之材料。<br>(3) 使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。 |
|      | 理念及商品化之可行性 (30%) | (1) 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。<br>(2) 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。                                     |
|      | 書面資料 (30%)       | (1) 材料特性發揮<br>(2) 製作材料說明及單位呈現之完整性<br>(3) 製作步驟之可操作性                                        |

|                    |                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 每場次時間<br><br>與比賽流程 | <p>◎每場次 35 分鐘</p> <p>◎每場次時間分配：</p> <p>☆上場準備：5 分鐘（所有材料需在競賽前備料完成。）</p> <p>☆調製飲品：15 分鐘(參賽者需在此時間內調製茶飲，並完成所有相關的製作程序。)</p> <p>☆奉上茶品及評審：10 分鐘(在茶飲完成後，參賽者應將飲品奉上並讓評審進行品嚐與評分。)</p> <p>☆撤場：5 分鐘(參賽者需在此時間內清理並撤離場地，為下一位參賽者騰出空間。)</p> |
| 份量需求               | <p>(1) 調製一杯成品（約500ml）供評審進行口感評分。</p> <p>(2) 調製一杯成品（約500ml），用於成品完整度評分。</p>                                                                                                                                                |
| 決賽名單<br><br>公布     | <p>(1) 初選活動結束經評審團評定後，由長官及貴賓公布入圍名單，並於初選後公告於大葉大學及茶改場官方網站。</p> <p>(2) 如有需要參賽證明可向主辦單位申請。</p>                                                                                                                                |

(七) 決賽活動辦理方式及規則:

| 2025全國創意茶飲調製競賽時程-決賽(7月15日-星期二)            |      |        |                              |
|-------------------------------------------|------|--------|------------------------------|
| 競賽地點：大葉大學烘焙暨飲料調製學士學位學程(彰化縣大村鄉學府路168號M310) |      |        |                              |
| 時間                                        |      | 活動事項   | 活動內容                         |
| 08:00-09:00                               | 1小時  | 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                               | 10分鐘 | 長官致詞   | 長官&貴賓勉勵選手                    |
| 09:10-09:30                               | 20分鐘 | 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                               | 30分鐘 | 賽前準備   | 參賽者準備&評審團共識                  |
| 10:10-11:30                               | 1小時  | 學生組    | 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。 |
| 12:00-13:00                               | 1小時  | 午餐     | 主辦單位訂購便當                     |
| 11:00-12:00                               | 1小時  | 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。   |
| 13:10-13:30                               | 20分鐘 | 競賽規則說明 | 競賽規格說明、現場動線解說及大合照            |
| 13:30-14:00                               | 30分鐘 | 賽前準備   | 參賽者準備&評審團共識                  |
| 14:00-15:00                               | 1小時  | 業界組    | 茶飲創意調飲組及國產鮮乳調飲組，依總報名組數，分次進行。 |
| 15:30-16:00                               | 30分鐘 | 公佈成績   | 公佈得獎名單及評審講評                  |

✧ 活動時程如有調整主辦單位將提前通知聯絡人。

✧ 以上活動交通請自行處理。

☆ 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、水由主辦單位提供，保冰桶及其他用品請自備。

### 1. 賽前準備須知:

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 決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。
- (4) 配方材料須註明中文全名、產地、履歷或標章，以利審查。
- (5) 決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-冰桶自備、品飲杯、杯器皿、刀具、調飲用具)。

### 2. 茶飲調製注意事項:

- (1) 茶飲創意調飲組:500ml茶調飲1種: 速萃綠茶、清香型烏龍茶或紅茶各選一茶類，與國產鮮乳及其他在地農產配方材料進行創意茶飲調製。
- (2) 國產鮮乳調飲組:500ml創意調飲1種: 需使用貼有鮮乳標章之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上，與茶葉或其他在地農產配方材料進行創意調製。

- (3) 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。
- (4) 成品不因放置時間或溫度增加而影響口感。
- (5) 成品應與競賽前上傳之茶飲調製配方一致。
- (6) 裝飾物必須以衛服部公告之可用原料為主，賽前於會場指定區自行切割。
- (7) 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。
- (8) 茶飲創意調飲組茶湯用量需佔茶飲總量50%以上，成品風味可突顯茶味。
- (9) 配方需使用國產天然安全之水果、花草等相關製品，不得使用人工色素、辛香料、香料、香精、酒精等添加物及具香料之化工糖漿及奶精粉。

### 3. 評分標準：

- (1) 茶飲創意組 5 人，包括產官學代表，需至少 1 人具備營養背景、1 人由茶改場專業人員及 1 人為茶飲業相關人員擔任，並提供評審委員遴聘推薦名單，需經茶改場同意。



- (2) 國產乳調飲組 5 人，包括產官學代表，需至少 1 人具備營養背景、1 人由畜試所專業人員及 1 人為茶飲業相關人員擔任，並提供評審委員遴聘推薦名單，需經茶改場同意。
- (3) 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。
- (4) 大會裁判的審核權、決定權，不接受其他的評議及關說。
- (5) 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。
- (6) 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。
- (7) 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)。

決賽評分標準表-茶飲創意調飲組

| 評分項目及分配           | 說明                                                                                                                                              |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 整體性及口感描述<br>(40%) | <ol style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>2. 使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。（不得使用乳製品）。</li> </ol> |
| 理念及商品化之可行性 (40%)  | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。</li> <li>2. 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。</li> </ol>                                     |
| 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。                                                                                                          |

決賽評分標準表-國產鮮乳調飲組

| 評分項目及分配             | 說明                                                                                                                                                   |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 整體性及口感描述<br>(40%)   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 需使用貼有鮮乳標章之國產鮮乳，且國產鮮乳用量須占成品量10%以上。</li> <li>2. 茶葉須使用本場提供之材料。</li> <li>3. 使用在地農產品，需有產銷履歷或標章等國產認證。</li> </ol> |
| 理念及商品化之可行性<br>(40%) | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 配合食農教育推廣或商品創意性行銷內容規劃。</li> <li>2. 茶飲創意性、未來商品化之可能性及成本等。</li> </ol>                                          |
| 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。 |
|--|----------------|

3. 得獎名單公布：決賽活動結束經評審團評定後，由長官及貴賓公布得獎名單

(1) **學生組**:茶飲創意調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組；國產鮮乳調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組。

(2) **業界組**:茶飲創意調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組；國產鮮乳調飲組，冠軍1組、亞軍1組、季軍1組。

(3) 除前三名隊伍外，其餘隊伍為佳作。

#### 4. 茶改場頒獎典禮

✧ 配合茶改場公開頒獎活動，日期及地點於典禮前14天通知各獲獎隊伍。

✧ 頒發冠、亞、季軍之獎牌、獎狀及獎金。

#### 5. 獎勵方式：

##### 學生組

(1) 茶飲創意調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

(2) 國產鮮乳調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000元。

##### 業界組

(1) 茶飲創意調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1

組:5,000元。

(2) 國產鮮乳調飲組:冠軍1組:15,000元；亞軍1組:10,000元；季軍1組:5,000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主辦單位統一寄發獎狀。

\*每位指導老師頒發感謝狀乙張。

附件一

## 2025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「2025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）（團體組需全員簽名）為「2025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「2025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】**（團體組需全員簽名）

姓名：\_\_\_\_\_（簽章）

中 華 民 國 \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 附件二

# 農業部茶及飲料作物改良場-總場

## 交通指引

### 北上

1. 國道一至楊梅交流道下往（右）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
2. 國道三於新竹系統轉接國道一至楊梅交流道下往（右）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
3. 國道三至龍潭交流道下往龍潭方向，沿大昌路二段、大昌路一段接中豐路中山段，於聖亭路右轉直行，於五守街左轉即至本場。

### 南下

1. 國道一至楊梅交流道下往（左）埔心方向直行，於四維路右轉後直行即可至本場。
2. 國道三於大溪交流道下往中壢／66 快速道路方向接 112 甲縣道，行進約 350 公尺向左上快速道路 66 線，於平鎮二交流道  
（龍潭／平鎮 中壢）出口下交流道平面道路靠左直行，於延平路三段左轉接台 1 線直行，於中興路（埔心火車站）左轉後直行，於五守街右轉即至本場。

### 大眾運輸：

1. 搭乘火車至中壢站改搭區間車至埔心站下車，沿中興路直行約 20 分鐘即可達本場。
2. 搭乘高鐵於新竹站下車，轉乘區間車竹北火車站至埔心站下車後步行約 20 分鐘即可達本場。

## 大葉大學 交通指引

### 自行開車：

- **國道1號(中山高速公路)南下：**於彰化交流道下，朝彰化市方向行駛，經中華西路、中央路(中央路橋)後，右轉中山路(台1線，約10公里)，再左轉中正東路146，右轉山腳路137，最後左轉學府路即可抵達大葉大學。
- **國道1號北上路線一：**在埔鹽系統交流道下，往員林方向行駛，經台76東西向快速道路(約20分鐘)，於林厝聯絡道下交流道，左轉山腳路137，右轉員草路(約200公尺)，再左轉山腳路(約4公里)，右轉學府路即可抵達。
- **國道1號北上路線二：**同樣在埔鹽系統交流道下，往員林方向行駛，經台76東西向快速道路(約6公里)，於員林交流道下，左轉莒光路(台1線)，左轉中山路(約10分鐘)，右轉中正東路(村上派出所旁)，右轉山腳路(約500公尺)，最後左轉學府路即可到達。
- **國道3號(福爾摩沙高速公路)南下：**於快官交流道接台74甲中彰快速道路(約15分鐘)，左轉彰員路接山腳路137(約15分鐘)，左轉學府路即可抵達大葉大學。

### 大眾運輸：

- **高鐵轉乘：**搭乘高鐵至台中站，轉乘台鐵南下列車至大村站或員林站，再轉搭交通車或計程車前往大葉大學。
- **台鐵轉乘：**搭乘台鐵至大村站或員林站，出站後可轉乘大葉大學的交通車或計程車前往校園。
- **交通車服務：**大葉大學提供多項接駁服務，包括台中烏日高鐵接駁車(假日)、1688員林生活圈交通車(大型巴士)、大學城525校外住宿生接駁車(中型巴士)、校園巡迴車、公車及特約計程車等，詳情可參考學校官方網站的交通資訊頁面