

檔 號：

保存年限：

大同技術學院 函

機關地址：600 嘉義市彌陀路253號
聯絡人：何湘琳
電子信箱：stg7523@ms2.ttc.edu.tw
聯絡電話：05-2223124轉830
傳真電話：05-2252393

受文者：國立臺北科技大學

發文日期：中華民國105年3月16日

發文字號：同技院茶文化字第1050002187號

速別：速件

密等及解密條件或保密期限：

附件：競賽簡章(附件一 A095N0000Q0000000_1051200220_1_1050002187-1.docx、附件二 A095N0000Q0000000_1051200220_2_1050002187-2.doc、附件三 A095N0000Q0000000_1051200220_3_1050002187-3.doc、附件四 A095N0000Q0000000_1051200220_4_1050002187-4.docx)

主旨：本校餐飲管理系與茶文化與事業經營學士學程(跨系)、商業經營與設計系舉辦『2016年大同盃第二屆全國茶餐飲研發、創意茶藝暨茶業品牌包裝設計達人競賽』，敬請惠予公告，鼓勵 貴校餐旅、觀光、食品、農藝、設計相關系科所屬師生踴躍報名參加，敬請 查照。

說明：

一、賽前說明會：

(一)時間：2016年4月15日(下午一點至五點)。

(二)地點：本校國際會議廳(嘉義市彌陀路253號)，若有更改地點另行通知，參加者皆授予研習時數4小時之研習證書(13點至17點)。

二、報名時間：

(一)初賽報名日期：即日起至2016年4月29日下午五點止(網路報名)。

(二)初賽稿件截止時間：2016年5月18日下午五點前寄達本校餐飲管理系/茶文化與事業經營學士學程/商業經營與設計系(以郵戳為憑)。

(三)網站公佈入圍名單：2016年5月20日(星期五)下午五點前公佈於本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程/商業經營與設計系網頁最新消息。

(四)決賽日期：2016年05月27日09:00~17:00。

三、決賽地點：大同技術學院-大同樓、餐管樓中餐教室、國際會議廳。

四、隨函檢附競賽簡章乙份，相關詳細競賽辦法請上本校

<http://fb.ttc.edu.tw>(餐飲管理系)、<http://tea.ttc.edu.tw>(茶文化學程)、<http://bmd.ttc.edu.tw>(商業經營與設計系)查詢，或洽餐飲管理系-05-222-3124轉220、

茶文化與事業經營學士學程-05-222-3124轉830、商業經營與設計系-05-2223124轉810。

訂 正本：大葉大學、大漢技術學院、中華大學、中華學校財團法人中華科技大學、仁德醫護管理專科學校、光宇學校財團法人元培醫事科技大學、元智大學、文藻學校財團法人文藻外語大學、世新大學、正修科技大學、永達技術學院、廣亞學校財團法人育達科技大學、明志科技大學、長庚大學、南華大學、建國科技大學、真理大學、馬偕學校財團法人馬偕醫護管理專科學校、高雄市立空中大學、高雄醫學大學、國立中山大學、國立中央大學、國立中正大學、國立中興大學、國立交通大學、國立成功大學、國立宜蘭大學、國立東華大學、國立空中大學、國立虎尾科技大學、國立屏東科技大學、國立政治大學、國立高雄大學、國立高雄師範大學、國立高雄海洋科技大學、國立高雄第一科技大學、國立清華大學、國立陽明大學、國立雲林科技大學、國立勤益科技大學、國立嘉義大學、國立彰化師範大學、國立暨南國際大學、國立臺中科技大學、國立臺中教育大學、國立臺北大學、國立臺北科技大學、國立臺北教育大學、國立臺北護理健康大學、國立臺東大學、國立臺東專科學校、國立臺南大學、國立臺南藝術大學、國立臺灣大學、國立臺灣科技大學、國立臺灣師範大學、國立臺灣海洋大學、國立臺灣藝術大學、國立臺灣體育運動大學、國立臺北藝術大學、國立體育大學、朝陽科技大學、華夏學校財團法人華夏科技大學、華梵大學、慈濟學校財團法人慈濟科技大學、萬能學校財團法人萬能科技大學、義守大學、實踐大學、臺北市立大學、輔英科技大學、遠東科技大學、銘傳大學、龍華科技大學、國立高雄餐旅大學、國立高雄應用科技大學、國立臺南護理專科學校、國立澎湖科技大學、崇右技術學院、崑山科技大學、淡江大學、健行學校財團法人健行科技大學、蘭陽技術學院、景文科技大學、慈惠醫護管理專科學校、慈濟學校財團法人慈濟大學、僑光科技大學、嘉藥學校財團法人嘉南藥理大學、臺北醫學大學、台南家專學校財團法人台南應用科技大學、輔仁大學學校財團法人輔仁大學、德明財經科技大學、黎明技術學院、樹人醫護管理

線

裝

訂

線

專科學校、樹德科技大學、中信學校財團法人中信金融管理學院、亞太學校財團法人亞太創意技術學院、靜宜大學、環球學校財團法人環球科技大學、中國文化大學、佛光大學、逢甲大學、中原大學、台北海洋技術學院、德霖技術學院、吳鳳學校財團法人吳鳳科技大學、東南科技大學、中州學校財團法人中州科技大學、東方學校財團法人東方設計學院、康寧學校財團法人康寧大學、亞東技術學院、桃園創新科技學校財團法人桃園創新技術學院、中國醫藥大學、大華學校財團法人大華科技大學、中臺科技大學、長榮大學、中山醫學大學、明新科技大學、玄奘大學、中華醫事科技大學、美和學校財團法人美和科技大學、東吳大學、致理學校財團法人致理科技大學、和春技術學院、城市學校財團法人臺北城市科技大學、大同技術學院、南榮學校財團法人南榮科技大學、長庚學校財團法人長庚科技大學、國立臺灣戲曲學院、東海大學、大同大學、台灣首府學校財團法人台灣首府大學、耕莘健康管理專科學校、敏惠醫護管理專科學校、高美醫護管理專科學校、南臺科技大學、稻江科技暨管理學院、明道學校財團法人明道大學、國立臺北商業大學、醒吾學校財團法人醒吾科技大學、臺灣觀光學院、經國管理暨健康學院、弘光科技大學、國立金門大學、高鳳數位內容學院、修平學校財團法人修平科技大學、育英醫護管理專科學校、高苑科技大學、聖約翰科技大學、中國科技大學、大仁科技大學、嶺東科技大學、亞洲大學、聖母醫護管理專科學校、崇仁醫護管理專科學校、新生醫護管理專科學校、國立新竹教育大學、國立屏東大學、國立聯合大學、開南大學、法鼓學校財團法人法鼓文理學院、南開科技大學、馬偕學校財團法人馬偕醫學院、基督教台灣浸會神學院、臺北基督學院、財團法人一貫道天皇基金會一貫道天皇學院

副本：嘉義市廚師職業工會、嘉義市美食交流協會、天仁茶藝文化基金會、嘉義縣製茶工會、嘉義縣阿里山茶業協會、嘉義縣阿里山茶葉生產合作社、本校餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程(跨系)、商業經營與設計系

105/03/17
17:24:28

校長 陳美菁

2016年大同盃全國茶業品牌包裝設計達人競賽簡章

壹、競賽宗旨

本設計競賽之舉辦，主要為鼓勵各領域設計人才對茶產業之品牌包裝設計投入更多的關注與重視，藉由各大專院校學生的參與及交流，激發創意、增進多元型態之學習。透過茶產業界提供創新與創意識題與競賽平台，增進青年學子之實務知能，積極參與創新設計，以激盪出具創意性、實用性的各種品牌包裝設計，從競賽中發掘並培育具潛力與志趣於茶品牌設計之新秀人才及學子，提升茶產業品牌行銷。提供業者與學生團隊的互動交流機會，深化學生創意創新創業專業與實務技能，參與之個案業者亦能獲致解決經營問題的參考方案，有效建立產學合作平台。

貳、辦理單位

指導單位：中區技職校院區域教學資源中心計畫、中區在地產業國際行銷計畫

主辦單位：大同技術學院商業經營與設計系

協辦單位：餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程(跨系)

贊助單位：名山茶廠、活泉人文茶坊、法蘭飲

參、競賽主題與要求

一、競賽主題：茶業品牌包裝設計。

二、競賽要求：

(一) 參賽團隊針對贊助單位進行志願排序，每贊助單位之參賽團隊數量上限12組，以報名優先序安排競賽組別，若該組別額滿，則以第二志願序為競賽組別，主辦單位會電話通知參賽團隊。

(二) 確定組別後，建議參賽團隊與贊助單位進行實地訪談，針對贊助單位之特色設計專屬CIS，並延伸至客製化包裝設計需求。

(三) 設計範圍：品牌行銷概念、包裝設計圖與創作理念。品牌敘述、瓶身標籤範圍、色彩、圖樣設計皆包括此競賽項目內。

(四) 包裝設計可延伸其週邊商品。

(五) 參賽作品需融入企業精神文化，設計開發包裝禮盒。

(六) 設計品項及公版規格

	設計品項		公版規格
1	茶包設計		9.7cm(長)×7.9cm(寬)
2	茶葉真空袋(四兩裝)		32cm(長)×8.2cm(寬)
3	紙罐(四兩裝)		9.5cm(長)×9.5cm(寬)×18.2cm(高)
4	精裝紙盒(四兩 2 罐裝)		30.2cm(長)×23.2cm(寬)×10.7cm(高)
5	手提袋	四兩 2 罐裝	20cm(正面寬)×9.7cm(側面寬)×26.7cm(高)
		四兩 2 罐裝精裝紙盒	31.2cm(正面寬)×12.1cm(側面寬)×31.5cm(高)

※以上規格尺寸誤差值為±1cm。

※紙罐及精裝紙盒，須提出外觀形狀、內部固定隔板或其他裝飾物等細部規劃設計之規格尺寸。

※茶葉真空袋、紙罐、精裝紙盒及手提袋設計，須預留商標及商品相關資訊空間，並提出材質規劃及印刷製作規格。

肆、競賽方式



依競賽主題進行系列款型設計與簡要說明，作品需符合贊助單位主題概念、市場可行性及創新元素。

一、所有作品均需檢附品牌說明，若為未上市成品於包裝設計概述中，亦請加入模擬品牌之簡介與說明。

三、提供主視覺元素，延伸出企業的視覺形象、系列產品包裝、名片、信封、廣告文宣、網站設計。

四、分初賽、決賽兩部分：初賽以書面審查方式評選，各組擇優進入決賽簡報，決賽各組取前三名及佳作以獎金或獎品獎勵。

五、中文之設計理念與相關說明：競賽主題(含品牌模擬與品牌價值--模擬品牌之簡介與說明)、說明設計理念，使用材質、設計圖面(以電腦繪圖、照片或手繪等表現方式皆可，足以傳達設計理念及特色)，並清楚的標示作品尺寸。

伍、競賽時程

表 1 競賽時程

流程	程序項目	時間	說明
1.	參賽報名時間	即日起報名至 至 105 年 4 月 29 日 下午 17 點前	■ 詳參考第6頁，表4「報名方式」。
2.	賽前研討會	105 年 4 月 15 日 13:00~17:00 大同技術學院 (嘉義市彌陀路 253 號)	■ 若有更改地點將另行通知。
3.	參賽作品 收件時間	即日起收件至 105 年 5 月 18 日 17:00 前	■ 詳參考第7頁，表5「參賽作品繳件 方式」。
4.	決賽入圍公佈	105 年 5 月 20 日 17:00。	■ 將公佈於大同技術學院本校商業經營與 設計系網頁最新消息
	決賽	105 年 5 月 27 日 10：00~16：00	■ 競賽地點：大同技術學院

陸、審查原則

一、比賽說明：

評審分初賽及決賽二階段，由主辦單位邀請產、學界專家與贊助廠商組成評審委員，依據評分標準進行初賽書面審查，依初審分數各組擇優進入決賽。

入選決賽之團隊，於決賽當天進行簡報，委員依據決賽之評分標準進行評分，各組取前3名與佳作2名，但若參賽作品經評審委員審議不符評審標準，得以從缺方式處理。

(一) 初賽書面審查評分標準

需繳交LOGO設計圖與包裝設計理念書各1份進行書面審查，105年5月20日17:00前公佈於大同技術學院本校商業經營與設計系網頁最新消息。

表2 書面審查評分標準

包裝設計(佔總分70%)			LOGO設計(佔總分30%)
創意創新度	吸睛度	文化元素應用	設計表現
30%	30%	10%	30%

(二) 決賽評分標準

1. 入圍決賽需簡報介紹LOGO設計與包裝設計理念及設計圖。
2. 簡報時間每組15~20分鐘。
3. 評分名次依各組最高分者依序排列，如積分相同時依序由設計策略、文創表現、延伸設計可行性、簡報表現決定名次。
 - (1) 設計策略(30%)：跨領域、多媒材、新創意的應用連結性與邏輯能力。
 - (2) 文創表現(25%)：主題構想結合文化元素，與未來「商品」的發展連結、意象註釋、形象美學之表達。
 - (3) 延伸設計可行性(20%)：以設計品項為核心，贊助單位的客製化需求，延伸其他週邊商品之可行性、創意。
 - (4) 簡報表現(15%)：簡報表現。
 - (5) 競賽粉絲頁投票(10%)：通過初賽入選者，從5/20~5/26日止，在粉絲頁進行網路票選活動，由網友一同參與評選，網路票選結果（以5/25 23:59分截圖時按讚數為準以累積按讚數計分），將列入複賽評分標準。

表3 決賽評分標準

設計策略	文創表現	延伸設計可行性	簡報表現	競賽粉絲頁投票
30%	25%	20%	15%	10%

柒、贊助廠商之客製化需求及獎項說明

贊助單位	客製化需求	獎項說明	贊助單位 聯絡方式
名山茶廠	1. 完成參、競賽要求及肆、競賽方式。 2. 針對名山茶廠設計具活潑、個性化實用性的吊卡、茶包、冷泡茶罐、茶罐、提盒及茶食的包裝。	第一名：獎金新台幣12,000元(1名) 第二名：獎金新台幣8,000元(1名) 第三名：獎金新台幣4,000元(1名) 佳作：獎金新台幣1,000元(2名)	06-2331147 陳淑娟小姐
 活泉人文	1. 完成「競賽要求」(一)~(五)。 2. 針對活泉設計具個性化文青化茶包包裝。 3. 請設計一兩、二兩茶葉包裝。 4. 提出吸引年輕人愛喝茶之方案。	第一名：獎金新台幣12,000元(1名) 第二名：獎金新台幣8,000元(1名) 第三名：獎金新台幣4,000元(1名) 佳作：獎金新台幣1,000元(2名)	05-2712159 張芮瑜小姐
法蘭飲 癮一杯	1. 完成「競賽要求」(一)~(五)。 2. 針對「法蘭飲 癮一杯」設計茶包、咖啡袋、手作茶點之視覺識別。 3. 設計「天使生活提案-茶聚會」活動方案，期以讓年輕族群了解茶、肅上茶。	第一名：獎金新台幣12,000元(1名) 第二名：獎金新台幣8,000元(1名) 第三名：獎金新台幣4,000元(1名) 佳作：獎金新台幣1,000元(2名)	0988090302 王麗娟小姐

※競賽團隊可與各贊助單位聯絡，提供所需要素材資料。

※獲得上述獎項之指導老師及隊員，每位頒發獎狀乙只。未獲獎皆頒發參加證明。

※第一名競賽團隊需達90分以上，未達90分者得以從缺。

捌、參賽對象：

- 就讀國內設計相關科系所之高中職及大專院校學生，以學校為單位進行報名，每校參賽隊伍數量以2組為限。
- 參賽學生需為104學年度第2學期在籍學生，並需提供所有學生成員之有效學生證正反面影本作為佐證。
- 以團隊方式報名(每隊人數每隊上限5人，含隊長，指導老師1-2位)，需指定1名成員作

為團隊之為全權代表人。

4. 可跨科系、跨院組隊，惟同一團隊之成員以同校為原則，每人限參加1隊。
5. 參賽作品如曾參與其他比賽或曾參與其他展覽者，不得參與本競賽。

玖、決賽：民國105年5月27日上午10：00~16：00

壹拾、報名及繳件方式：

一、報名方式

1. 報名期限：即日起至105年4月29日，下午17點前。
2. 報名方式(如表4)：

表 4 報名方式

報名方式	地址	需檢附資料	備註
掛號郵寄	嘉義市彌陀路253號 大同技術學院 商業經營與設計系 陳玟昕小姐 05-2223124#810	1.報名文件檢查表1份 2.報名表1份 3.參賽資格證明書1份 4.參賽聲明書1份 5.著作財產權同意書1份 6.蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書5份	1.採郵寄（以郵戳為憑）或親送（截至4月29日下午5時前）報名，請至主辦單位網站下載填妥報名表件，如未依規定期限寄出/送達，視為無效。 2.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」張貼於牛皮紙袋封面。 3.請參賽者妥當包裝，若因運送造成毀損，由參賽者自行負責。
親自報名		※上述表件第6項每位成員皆需簽署。	4.掛號郵寄，以郵戳為憑；親自送件以民國105年4月29日，下午17點前為截止報名期限，如未在期限內送至主辦單位辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。 5.報名後請洽主辦單位確認是否有收到，已完成報名手續。 6.本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

二、收件方式

1. 收件期限：即日起至105年5月18日，下午17點前。
2. 參賽作品繳件方式(如表5)：

表5 參賽作品繳件方式

繳件方式	地址	需檢附資料	備註
掛號郵寄	嘉義市彌陀路253號 大同技術學院 商業經營與設計系 陳玟昕小姐 05-2223124#810	1.參賽作品繳件檢查表1份 2.LOGO設計圖1份 3.包裝設計圖1份 4.設計理念書1份	1.採郵寄(以郵戳為憑)或親送(截至104年5月18日(星期五)17:00前)繳交參賽作品，如未依規定期限寄出/送達，視為棄權。
親自報名			2.資料文件需裝入牛皮紙袋，並將「專用信封封面」張貼於牛皮紙袋封面。 3.請參賽者妥當包裝，若因運送造成毀損，由參賽者自行負責。 4.掛號郵寄，以郵戳為憑；親自送件以民國105年5月18日，下午17點前為截止收件期限，如未在期限內送至主辦單位辦公室內，屬未完成繳件，欲參賽者不得提出異議。 5.繳件後請洽主辦單位確認是否有收到，已完成繳件手續。 6.本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

壹拾壹、參賽注意事項與聲明

1. 若有違反著作權情事，由參賽者自行負擔相關法律責任。
2. 所有得獎作品將保存於執行單位以作為未來展覽及宣傳使用，恕不退件。
3. 凡報名參加徵選者，即視為已充分瞭解以下敘述各條款所載主辦單位所擁有之權益及義務，且願意完全遵守本辦法所述之各項規定。
4. 參賽作品必須為參賽者自行創作之作品，且未曾參加過其他國內外相關設計競賽，且無任何抄襲或仿冒情事者。獲獎之作品如涉及抄襲等確定之情事者，主辦單位得取消獲獎者資格並追回已頒發之獎金。若造成第三者之權益損失，參賽者應自負完全法律責任，不得異議。
5. 得獎作品若經查證不符本活動之各項參賽規定或個人資料填報不實者，主辦單位將取消其得獎資格，並追回獎項。
6. 主辦單位得自由免費運用參賽作品之圖片及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳、攝影及出版等用途。
7. 所有繳交作品（包含作品文字說明、圖面…等）除標示作品名稱外切勿標示任何與作品設計無關之簽名或標示記號，一經發現取消參賽資格。
8. 參賽者應尊重評審委員會公開、公平之決定，對評審結果不得異議。
9. 凡報名參加競賽者，即視為已充分瞭解本競賽規則中各項條款，且願意完全遵守本規則所述之各項規定。
10. 參賽作品若有部分雷同的內容或被舉發，將由評審團專業判定議決，參賽者同意尊重評審委員會之決議與評審結果，絕無異議。
11. 主辦單位對投件作品均有攝影與公開展覽權，報名參加活動前，將須先簽署授權同意書，主辦單位得以「非專屬授權」形式，使用投件作品之照片及說明文字等相關資料，作為展覽、宣傳及出版等用途。
12. 參賽作品與文件須於規定期限前送達主辦單位指定收件處，所有參賽作品均不予退件，請自行備份，參賽者不得異議。若繳交參賽作品不齊全或不符合規定者，主辦單位有權不予收件，亦無退回告知之義務。
13. 參賽作品於寄（送）時，請參選者妥慎包裝，主辦單位不負責作品之修補，作品若因運送造成損傷，而影響評審成績，參選者不得異議。
14. 得獎作品著作權歸主辦單位與贊助廠商所有，主辦單位有權對得獎作品進行修改、攝影、出版、著作、公開展示及發行各類型態媒體宣傳之權利，得獎者不得提出異議，並應配合提供相關資料。得獎者須配合進行商品後續產製手冊之撰寫，無故違反規定者，主辦單位得追回頒發之獎金，不得異議。
15. 獲獎之獎金，均依所得稅法規定扣繳所得稅。
16. 參賽作品每人限得一獎，比賽作品未達標準，獎項得以從缺或減之。經公佈得獎之作

品，得獎人不得要求取消得獎資格。

17. 參選者須尊重評審決定，對評審結果不得異議。為確保得獎作品之水準，參選作品未達評審標準者，獎項從缺。
18. 參賽者視同認可並接受本簡章之各項規定，其他未盡事宜，本辦法主辦單位有權不經通知隨時修訂之。
19. 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
20. 參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。
21. 主辦單位保留本活動競賽規則、評審作業與評審標準等最終修改及認定的權利。本辦法若有未訂事宜，得依相關法令及規定辦理，得隨時修正之，並公告於報名網站，不再個別通知。
22. 請參賽者主動注意主辦單位最新資訊。連結如下：

<http://bmd.ttc.edu.tw/bin/home.php>



貳、活動相關資訊洽詢窗口：

1. 主辦單位：大同技術學院 商業經營與設計系
2. 電話：05-2223124#810
3. 聯絡人：陳玟昕小姐
4. 報名及收件地址：嘉義市彌陀路253號 商業經營與設計系 助理陳玟昕小姐
5. 活動網站：<http://bmd.ttc.edu.tw/bin/home.php>

附件一

「茶業品牌包裝設計達人競賽」報名表

表件編號：_____ (由主辦單位填寫)

參賽學校				團體隊名	
指導老師				聯絡電話	
隊長	姓名		E-mail		
	聯絡電話		地址		
請填寫贊助單位之志願序(1~3)		☐ 名山茶廠		☐ 活泉人文	☐ 法蘭飲 癮一杯
參賽者(隊長)姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身份證字號：	
聯絡電話：		系科：		班級：	
...請.....浮.....貼... 參賽者(隊長) (請貼一吋照片)		個人經歷簡介：			
參賽者(隊員1)姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身份證字號：	
聯絡電話：		系科：		班級：	
...請.....浮.....貼... 參賽者(隊員1) (請貼一吋照片)		個人經歷簡介：			
參賽者(隊員2)姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身份證字號：	
聯絡電話：		系科：		班級：	
...請.....浮.....貼... 參賽者(隊員2) (請貼一吋照片)		個人經歷簡介：			
參賽者(隊員3)姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身份證字號：	
聯絡電話：		系科：		班級：	
...請.....浮.....貼... 參賽者(隊員3) (請貼一吋照片)		個人經歷簡介：			

附件一(續)

「茶業品牌包裝設計達人競賽」報名表(續)

參賽者(隊員4)姓名：		出生日期：民國 年 月 日		身份證字號：	
聯絡電話：		系科：		班級：	
浮.....貼... 參賽者(隊員4) (請貼一吋照片)		個人經歷簡介：			
參賽者(隊長)簽名				參賽者(隊員 1)簽名	
參賽者(隊員 2)簽名				參賽者(隊員 3)簽名	
參賽者(隊員 4)簽名				指導老師簽名	

備註：

1. 填寫本報名表時，除表印名字之外，每位參賽者並請親筆簽名。
2. 上述資料如查獲不實者，將取消比賽資格。



附件二

參賽資格證明書

.....學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊長) 學生證影本 正面浮貼處 未檢附者視同資格不符	學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊長) 學生證影本 反面浮貼處 未檢附者視同資格不符
.....學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員1) 學生證影本 正面浮貼處 未檢附者視同資格不符	學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員1) 學生證影本 反面浮貼處 未檢附者視同資格不符
.....學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員2) 學生證影本 正面浮貼處 未檢附者視同資格不符	學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員2) 學生證影本 反面浮貼處 未檢附者視同資格不符
.....學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員3) 學生證影本 正面浮貼處 未檢附者視同資格不符	學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員3) 學生證影本 反面浮貼處 未檢附者視同資格不符
.....學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員4) 學生證影本 正面浮貼處 未檢附者視同資格不符	學...生...證...浮...貼...處..... 參賽者(隊員4) 學生證影本 反面浮貼處 未檢附者視同資格不符

附件三

茶業品牌包裝設計達人競賽參賽聲明書

本人已充分知曉並自願接受「茶業品牌包裝設計達人競賽」，謹向主辦單位承諾如下：

1. 本人保證徵選作品為原創作品，除參加本徵選活動外，未曾以任何形式發表過，也未曾以任何方式為公眾所知，也未有任何抄襲、模仿或剽竊他人作品之行為，若經發現有上述不法情事者之事實，除取消得獎資格、追回獎金外，法律責任由本人自負。
2. 本人確認，除主辦單位書面許可的情形外，無論何時何地，不以任何形式發表、宣傳和轉讓其徵選作品或宣傳其投稿行為。未曾自行或授權他人對徵選作品進行任何形式的使用或開發。自徵選作品提交起至本徵選活動評選結果揭曉前，不會自行或授權他人對徵選作品進行任何形式的使用或開發。
3. 本人確認，對於送達的徵選作品，主辦單位或其指定機構有權無償將作品的原件或複製件用於新聞宣傳、展覽、網路傳播或結集出版發行，而無需取得本人同意，也無需向本人支付報酬。
4. 參賽作品著作財產權（包括但不限於對作品的一切平面、立體或電子載體的全部權利）自始即歸主辦單位及贊助廠商雙方所有。主辦單位有權對作品進行任何形式的使用、開發、修改、授權、許可或保護等活動。本人除根據「徵選簡章」獲相應獎勵外，放棄任何權利主張。
5. 本人保證徵選作品未侵犯任何協力廠商的合法權益，如因本人的應徵作品侵犯協力廠商合法權益或因而使主辦單位遭受任何名譽或經濟上的損失，主辦單位有權要求本人採取足夠而適當的措施，以保證免受上述損失。主辦單位同時保留向本人追究和索賠的權利。
6. 獲選首獎作品之創作者，配合主辦單位對獲選作品進行必要的重製、宣傳、翻譯，進行任何形式的使用、開發、修改、授權、許可或保護等的工作。
7. 本人保證聲明真實可靠，並善意履行。如有違反而導致主辦單位損害，本人將承擔相應法律責任。主辦單位同時保留取消本人徵選資格的權利。
8. 本聲明書適用中華民國法律。
9. 本聲明書自聲明人簽字或蓋章之日起生效。
10. 請該組所有成員皆須簽署此份聲明書。

參賽者同意以上事項並簽名

參賽者(隊長)簽名_____ 參賽者(隊員1)簽名_____ 參賽者(隊員2)簽名_____

參賽者(隊員3)簽名_____ 參賽者(隊員4)簽名_____

中華民國 年 月 日

附件四

茶業品牌包裝設計達人競賽著作財產權同意書

本人參加茶業品牌包裝設計達人競賽，所有各項書表、投稿資料及有關權利歸屬贊助單位財產權，且承諾對主辦單位及其授權之人不行使著作人格權。

立同意書人(隊長)： (簽章)

身份證字號(統一編號)：

地 址：

電 話：

立同意書人(隊員1)： (簽章)

身份證字號(統一編號)：

地 址：

電 話：

立同意書人(隊員2)： (簽章)

身份證字號(統一編號)：

地 址：

電 話：

立同意書人(隊員3)： (簽章)

身份證字號(統一編號)：

地 址：

電 話：

立同意書人(隊員4)： (簽章)

身份證字號(統一編號)：

地 址：

電 話：

中華民國年月日

註1：著作權法第十一條第一項及第二項(受雇人之著作權歸屬)

受雇人於職務上完成之著作，以該受雇人為著作人。但契約約定以雇用人為著作人者，從其約定。依前項規定，以受雇人為著作人者，其著作財產權歸雇用人享有。但契約約定其著作財產權歸受雇人享有者，從其約定。

註2：請該組所有成員皆須簽署此份同意書。

附件五

蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書**蒐集個人資料告知事項：**

為遵守個人資料保護法規定，在您提供個人資料予本單位前，依法告知下列事項：

一、主辦單位(以下簡稱本單位)因舉辦茶業品牌包裝設計達人競賽而獲取您下列個人資料類別：

姓名及連絡方式(包括但不限於電話號碼、E-MAIL、居住或工作地址)等，或其他得以直接或間接識別您個人之資料。

二、本單位將依個人資料保護法及相關法令之規定下，依本單位隱私權保護政策，蒐集、處理及利用您的個人資料。

三、本單位將於蒐集目的之存續期間合理利用您的個人資料。

四、除蒐集之目的涉及國際業務或活動外，本單位僅於中華民國領域內利用您的個人資料。

五、本單位將於原蒐集之特定目的，合理利用您的個人資料。

六、您可依個人資料保護法第 3 條規定，就您的個人資料向本單位行使之下列權利：

(一)查詢或請求閱覽。

(二)請求製給複製本。

(三)請求補充或更正。

(四)請求停止蒐集、處理及利用。

(五)請求刪除。

因行使上述權利而導致對您的權益產生減損時，本單位不負相關賠償責任。另依個人資料保護法第 14 條規定，本單位得酌收行政作業費用。

若您未提供正確之個人資料，本單位將無法為您提供特定目的之相關業務。

八、本單位因業務需要而委託其他機關處理您的個人資料時，將善盡監督之責。

九、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，且同意本單位留存此同意書，供日後取出查驗。

個人資料之同意提供：

一、本人已充分知悉貴單位上述告知事項。

二、本人同意貴單位蒐集、處理、利用本人之個人資料，以及其他公務機關請求行政協助目的之提供。

三、本人同意未來若有相關活動，主辦單位得以 ☐電話 ☐電子郵件 方式通知。

註：請該組所有成員皆須簽署此份同意書。

立同意書人：

中華民國

年

月

日

附件六

設計理念書

參賽隊名		參賽組別	
作品名稱			
設計團隊簡介			
LOGO設計概念			
 包裝設計概念			
行銷目標客群 設定說明			
隊長簽名			



報名文件檢查表

編號	項目	參賽者初檢	主辦單位複檢
1	報名表1份，全部填完完畢，並完成簽名。	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
2	參賽資格證明書1份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
3	參賽聲明書1份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
4	著作財產權同意書1份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
5	蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書5份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
6	報名資料件數符合主辦單位要求	☐ 是	☐ 是 ☐ 否



檢查簽名

參賽代表	主辦單位
中華民國 年 月 日	中華民國 年 月 日

※本檢查表請附於報名資料第一頁，感謝您的配合。

附件八

茶業品牌包裝設計達人競賽

參賽作品繳件檢查表

編號	項目	參賽者初檢	主辦單位複檢
1	LOGO設計圖1份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
2	包裝設計圖1份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
3	設計理念書1份	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
4	參賽作品之團隊名稱與報名資料符合	☐ 是	☐ 是 ☐ 否
5	參賽作品件數符合主辦單位要求	☐ 是	☐ 是 ☐ 否

檢查簽名

參賽代表	主辦單位
 中華民國 年 月 日	 中華民國 年 月 日

※本檢查表請附於繳件資料第一頁，感謝您的配合。

附件九

茶業品牌包裝設計達人競賽

報名專用信封封面

報名日期：即日起至105年4月29日下午17時截止，郵寄者以郵戳為憑。

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

600 嘉義市彌陀路253號 商業經營與設計系

「茶業品牌包裝設計達人競賽」收

 ★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查下列資料是否繳交齊全並打「V」後簽名確認。	注意事項
 ☐ 報名文件檢查表1份 ☐ 報名表1份 ☐ 參賽資格證明書1份 ☐ 參賽聲明書1份 ☐ 著作財產權同意書1份 ☐ 蒐集個人資料告知事項暨個人資料提供同意書5份 ☐ 本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同意遵守比賽各項規定，若經查資料不符或未齊全，視同放棄且絕無異議。 簽名： (隊長代表簽名) 中華民國 年 月 日	1. 報名資料需於105年4月29日17：00前親送或掛號郵寄至主辦單位，以郵戳為憑。 2. 若採郵寄方式，本封袋請以掛號郵件寄發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由參賽者自行負責。 3. 請參賽者妥當包裝，若因運送造成毀損，由參賽者自行負責。 4. 如未在期限內送至主辦單位辦公室內，屬未完成報名，欲參賽者不得提出異議。

※上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。

附件十

茶業品牌包裝設計達人競賽

參賽作品繳交專用信封封面

收件日期：即日起至105年5月18日下午17時截止，郵寄者以郵戳為憑。

寄件人：

電話：

寄件地址：

收件人：

600 嘉義市彌陀路253號 商業經營與設計系



「茶業品牌包裝設計達人競賽」收

★為避免影響參賽權益，參賽者寄件前，請檢查 下列資料是否繳交齊全並打「V」後簽名確認。	注意事項
☐ 參賽作品繳件檢查表1份 ☐ LOGO設計圖1份 ☐ 包裝設計圖1份 ☐ 設計理念書1份  本人已確定資料全數繳齊及正確無誤並同 遵守比賽各項規定，若經查資料不符或 未齊全，視同放棄且絕無異議。 簽名：(隊長代表簽名) 中華民國 年 月 日	1. 報名資料需於105年5月18日17：00前親送 或掛號郵寄至主辦單位，以郵戳為憑。 2. 若採郵寄方式，本封袋請以掛號郵件寄 發，若有遺失或延誤，而致無法報名，由 參賽者自行負責。 3. 請參賽者妥當包裝，若因運送造成毀損， 由參賽者自行負責。 4. 如未在期限內送至主辦單位辦公室內，屬 未完成繳交，視為棄權，參賽者不得提出 異議。

※上列各件請依順序，由上而下整理齊全，請勿摺疊，平放裝入封袋內。

2016年大同盃全國茶餐飲研發競賽簡章

壹、競賽宗旨

本次活動希望能將促進餐飲觀光相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生之茶文化及茶藝美學素養，創作出富含特色飲品，跳脫一般消費者對茶飲品的既定印象，並期能進一步推廣，擴充消費者對茶飲品的選項，增進農民的收益。

藉由競賽活動提高學生學習成就及興趣，參與競賽中可提升飲品調製的技能與專業知識。促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位：



主辦單位：大同技術學院餐飲管理系

協辦單位：嘉義市廚師職業工會、嘉義市美食交流協會

贊助廠商：阿里山鳳聖製茶廠

參、活動名稱

2016 年大同盃第二屆全國茶餐飲研發競賽。

肆、活動對象

全國熱愛茶餐飲人士及全國高中職之餐飲相關科系及社會人士熱愛茶飲相關廚藝者，以「師生組」報名參賽。

伍、報名日期

即日起至 2016 年 4 月 29 日(星期五)下午五點止。不收取報名費活動日可代訂便當。



陸、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	初賽報名時間	即日起報名至 105 年 4 月 29 日 下午 17 點前	■ 105年4月29日下午5點前上本校餐飲系網報名。
2.	賽前研討會	105 年 4 月 15 日 13：00~17：00 大同技術學院 (嘉義市彌陀路 253 號)	■ 若有更改地點將另行通知。 ■ 參加者頒發研習時數(13點至17點)
3.	茶餐飲作品繳交時間	即日起報名至 105 年 5 月 18 日 下午 17 點前	■ 105年5月18日下午5點前寄達本校餐飲管理系辦公室。
4.	決賽入圍公佈	105 年 5 月 20 日 17：00。	■ 將公佈於大同技術學院本校餐飲管理系網頁最新消息
5.	決賽	105 年 5 月 27 日 09：00~17：00	■ 競賽地點：大同技術學院 ● 茶餐競賽-餐飲管理系、中餐廚藝烹調教室F105 評分展示地點-E棟大樓一樓 ● 茶飲競賽-E棟大樓廣場

※茶文化與事業經營學士學程系網 <http://fb.ttc.edu.tw>。

柒、報名方式

一、請報名單位填妥報名表（見附表一），以郵寄方式於 2016 年 4 月 29 日前寄達本校，以郵戳為憑。

二、初賽食譜相片（見附表二、三、四），以郵寄方式於 2016 年 5 月 18 日前寄達本校，以郵戳為憑。

三、郵寄地址：

郵遞區號 600 嘉義市東區彌陀路 253 號

（大同技術學院 餐飲管理系助理 林昀蔚先生收）。

四、E-mail 報名：fb@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2016 年大同盃全國茶餐飲研發競賽。

五、傳真電話：(05)2252-393。

六、報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://fb.ttc.edu.tw>

七、報名後請電洽報名小組確認是否有收到，已完成報名手續。

八、聯絡人：林昀蔚先生 聯絡電話：(05)222-3124 轉 220

九、本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

捌、競賽內容

一、茶餐飲研發競賽

將集合全國人士及全國高中職及社會人士，並對茶餐飲有熱誠之愛好者，以競賽學生及廚師們擴大茶餐文化視野，掌握時代脈動與趨勢，做好更美味安全的佳餚及更有文化氣息的茶餐達人，藉由茶餐廚藝技術的競賽讓學生及社會人士從不同的文化吸取更多的全國茶餐飲新知，以培養雍容大度的全國觀，並將優質的茶餐飲廚藝文化加以發揚光大，並以飲食文化的傳承者為榮，成為餐飲界的最佳領導人。

二、競賽對象

師生組：凡就讀全國高中職及專科、觀光科學校，並對茶餐飲廚藝有熱誠之師生及業界師徒。(每隊為3人)。初賽隊伍為24隊。(報名組隊數超過24隊時，本校保有取捨之權利)。

三、【茶餐飲研發】競賽規則及評分：

1. 確認茶餐飲研發主題，檢附初賽隊伍作品照片，參加初賽隊伍須將茶餐飲研發作品照片，在 2016 年 5 月 18 日前寄到本校餐飲管理系，由本校評審委員選 12 隊入圍隊伍參加決賽。
2. 入圍決賽之隊伍在 2016 年 5 月 20 日前，公佈於本校餐飲管理系網站並同時以電話通知各選手。
3. 參加 2016 年大同盃全國茶餐飲研發決賽之隊伍與選手必須與初賽相同不准更換。
4. 選手在決賽當日，請攜帶廚師服、廚帽、圍裙至現場競賽前著裝烹調，報到時請出示學生相關證明，比賽時配帶大會發給的名牌。
5. 賽前選手請聆聽評審說明競賽規則及注意事項，遲到由平均分數中扣除五分。
6. 第一聲鑼(哨)響，表示競賽開始。
7. 競賽結束前三十分鐘，將再次一聲鑼(哨)提示競賽結束時間。
8. 連續兩聲鑼(哨)響，表示競賽結束，所有仍在進行製作的動作停止，馬上清理競賽現場撤出並攜走選手自備用。
9. 領隊乙位選手 2 位，領隊應引導選手賽事的準備與進行，並做菜色行銷分析。
10. 競賽作品為以茶入菜之菜餚(冷、熱皆可)，或茶點心(冷、熱皆可)，茶飲(冷、熱皆可)。

11. 每道作品為 20 人份，自行取量供評審與觀眾試吃，展示台佈置由參賽選手在比賽時間內自行佈置，（展示台桌由大會提供，桌長為 150 公分寬為 75 公分）。
12. 競賽菜餚：內容與精緻實際市場需求為主。
 - 第 1 道菜與阿里山高山烏龍茶烹調豬肉、雞肉、鴨肉、牛肉選一。
 - 第 2 道與阿里山高山紅茶製作，中式或西式點心選一。
 - 第 3 道結合選用阿里山高山烏龍茶或紅茶，成品 5 杯可設計使用含酒精性酒水調製(含酒精之飲品，總含量不可超過 5oz)，並現場切割製作杯飾 Garnish。
13. 茶葉提供：
 - (1) 茶餐研發(初賽)由大會提供 2 種茶葉，每隊阿里山烏龍茶葉 150 公克，阿里山紅茶葉 150 公克。
 - (2) 茶飲創新(初賽)由大會提供 1 種茶葉，每隊阿里山烏龍茶葉 150 公克。
 - (3) 茶餐研發(決賽)由大會提供 2 種茶葉，每隊阿里山烏龍茶葉 150 公克，阿里山紅茶葉 150 公克。
 - (4) 茶飲創新(決賽)由大會提供 1 種茶葉，每隊阿里山烏龍茶葉 150 公克，(現場提供調製飲品用冰塊，其他使用之副材料與器具請自備)。
14. 供中餐丙級標準考場，生財器具之設備供選手使用
 - ※特殊餐盤請自備。
 - ※特殊調味料請自備。
15. 佐料提供
 - 大會免費提供調味料：茶葉各一種、食用油、米酒、醬油、醬油膏、鹽、糖、胡椒粉、香油、太白粉、麵粉、雞粉、飲品調製使用冰塊。
 - 其它特殊材料請參賽自理
16. 依研發主題共同評分「茶餐研發組別」與「茶飲創新組別」。
17. 「茶餐研發組別」評分
 - (1) 造型研發—取 3 名分為冠、亞、季軍
 - A. 造型研發 30%—造型可愛有經濟價值
 - B. 口味研發 20%—醬料搭配及口感
 - C. 銷售能力 20%—擺盤及產品推銷能力

D.飲品創新 15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例

E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

(2) 口味研發—取 3 名分為冠、亞、季軍

A.口味研發 30%—醬料搭配及口感

B.造型研發 20%—造型可愛有經濟價值

C.銷售能力 20%—擺盤及產品推銷能力

D.飲品創新 15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例

E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

(3) 銷售能力—取 3 名分為冠、亞、季軍

A.銷售能力 30%—擺盤及產品推銷能力

B.造型研發 20%—造型可愛有經濟價值

C.口味研發 20%—醬料搭配及口感

D.飲品創新 15%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例

E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

(4) 創意茶飲—取 3 名分為冠、亞、季軍

A.飲品創新 30%—飲品與餐食搭配口感、餘韻及外觀杯子與杯飾搭配比例

B.造型研發 20%—造型可愛有經濟價值

C.口味研發 20%—醬料搭配及口感

D.銷售能力 15%—擺盤及產品推銷能力

E.衛生觀念 15%—食材處理程序、廚檯整潔

18. 評分注意事項

(1) 採倒扣式評分，並詳述扣分原因。

(2) 採用全數評審的成績，總計後平均，得出競賽作品成績。

(3) 違規扣分：將於評審成績完成平均後扣分，每一違規項目扣五分。

(4) 違規項目：遲到、作品不可使用違禁調味品或化學添加物、可帶半成品進場、請依菜單出菜。

(5) 逾時未完成的作品即不算分，並立即停止動作。

四、【創意茶飲】競賽規則及評分：

1. 競賽內容分為「現場創意茶飲組」與「茶餐飲研發組」共同評分。
2. 「現場創意茶飲」注意事項如下：
 - (1) 參與競賽之選手須於比賽前 30 分鐘至競賽準備區報到，報到時請出示學生相關證明，比賽時配帶大會發給的名牌。
 - (2) 每組比賽創新調茶以三十分鐘內為主，賽後整理五分鐘比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者可五分鐘前進場準備。
 - (3) 結束前三分鐘按短 鈴、結束時按長鈴；泡茶時間為滿 17-20 分鐘內不扣分。
 - (4) 競賽結束前 30 秒，10 秒分別提示比賽結束時間。
 - (5) 選手請依編號順序上場，每場比賽同時上台 3 隊，參賽選手須帶自己的材料器及裝飾物。
 - (6) 參賽選手服裝應以合乎禮儀為原則。
 - (7) 副材料如茶、咖啡、糖水、果汁等必須裝入沒有標籤的空瓶內。
 - (8) 杯飾僅能使用新鮮水果或蔬菜，請勿使用染料或色素等材料，並於比賽前於現場專區自行切割完成。
 - (9) 大會擁有裁判權，不接受其他評議或影響。各選手創新調茶創作權屬大會所有。



五、注意事項

1. 菜餚研發作品在於表達食物之味、美、形、潔，與務實並重。
2. 所有主盤上及杯飾的裝飾品或雕刻品，都必須是可食用的。
3. 成品必須以不礙食用者健康為主，不可使用人工色素或化學添加物，不可浪費食物。
4. 評審委員
 - (1) 評審委員請於賽前30分鐘報到，並檢查比賽材料及會議評審事宜。
 - (2) 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
 - (3) 成績表上修改處請簽名確認。
 - (4) 成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。



5. 相關章程

- (1) 本校對競賽中所使用的烹飪方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
- (2) 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
- (3) 主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。

6. 建議自備設備與配件Recommended Equipment & Supplies

選手須備齊比賽所需的物品與設備，如有疏漏，選手須自行負責；建議選手須考量運送中或競賽中有可能發生破損，請斟酌備份。競賽區域內等物品和設備，請選手務必全程負責照料，大會工作人員無提供協助與看管的服務。

7. 建議選手自備項目(此清單僅供參考，請選手自行斟酌)：

攪拌機(Blender)、盎司杯(Shot Glasses)、飲品杯&盤(12 杯飲料，含備份)、湯匙、個人所需特殊器皿、創意飲料所需的設備與配件、餐巾紙、水杯(供3位感官評審使用)、飲用水(供3位感官評審飲用，不可以加味、或添加其他物質，例如檸檬片)、乾淨抹布(練習用與比賽用)、清潔用具(桌面刷具、抹布/紙巾等)托盤(呈送飲料給評審用)、相關裝飾配件供評審桌佈置用。

8. 承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。

9. 參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

玖、獎勵



1. 師生組初賽隊伍 24 隊，入圍選出 12 組進入決賽，決賽各組取冠軍各 1 名、亞軍各 1 名、季軍各 1 名。
2. 獎項：分造型研發(別)、口味研發(別)、銷售能力(別)、創意飲品(別)四組
第一名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金伍仟元茶葉贈品，各組取一名共 4 名。
第二名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金三仟元茶葉贈品，各組取一名共 4 名。
第三名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金二仟元茶葉贈品，各組取一名共 4 名。
3. 獲得上述獎項之師生，每位頒發獎狀乙只。



壹拾、競賽流程

2016 年大同盃全國【茶餐研發】競賽.賽程時間表及地點

規定 流程	時間	地點
競賽選手	08：00～08：25	餐飲管理系報到處
規則解說	08：25～08：50	示範教室
器具和食材檢查	08：50～09：00	中餐廚藝教室
競賽開始及結束	09：00～12：00	
競賽結束評分	12：00～13：30	中餐品評室
工作人員午餐時間	12：00～12：30	大同樓
菜餚展示與來賓試吃	12：00～14：00	大同樓
公佈得獎及頒獎	14：00～15：00	

2016 年大同盃全國【茶飲研發】競賽.賽程時間表及地點

規定 流程	時間	地點
競賽選手	08：00～08：25	餐飲管理系報到處
規則解說	08：25～08：50	示範教室
器具和食材檢查	08：50～09：00	大同樓
競賽開始及結束	09：00～12：00	
競賽結束評分	12：00～13：30	大同樓
工作人員午餐時間	12：00～12：30	大同樓
菜餚展示與來賓試吃	12：00～14：00	大同樓
公佈得獎及頒獎	14：00～15：00	

拾壹、報名表

附表一

2016 年大同盃全國【茶餐飲研發】競賽報名表

☐造型研發(別) ☐口味研發(別) ☐銷售能力(別) ☐創意飲品(別)

隊 名：

師傅服務單位：

老師服務學校：

年齡： ☐男 ☐女

市內電話：

行動電話：

ID：

地址：

徒弟學習單位：

學生就讀學校：

年齡： ☐男 ☐女

市內電話：

行動電話：

ID：

地址：

徒弟學習單位：

學生就讀學校：

年齡： ☐男 ☐女

市內電話：

行動電話：

ID：

地址：

附表二

2016 年大同盃全國【茶餐飲研發】初賽食譜
造型研發(別)

菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

菜餚貼相片處：

附表三

2016 年大同盃全國茶餐飲研發初賽食譜
口味研發(別)

菜餚名稱：

參賽者隊名：

主材料：

配 料：

佐 料：

作 法：

創意理念：

菜餚貼相片處：

附表四

2016 年大同盃全國茶餐飲研發初賽食譜

銷售能(別)

菜餚名稱：

參賽者隊名：

表達技巧：

創意理念：

菜餚貼相片處：

附表五

2016 年大同盃全國茶餐飲研發初賽食譜

創意飲品(別)

茶飲名稱：

參賽者隊名：

配方內容（成品五杯之調製材料，請註明使用單位(ml)

主材料：（限使用指定高山烏龍茶紅茶）

副材料：(如使用含酒精性材料，總量不可超過 150ml，品項不可超過 4 種)

杯皿名稱：

杯飾材料：（決賽不可使用半成品，需現場切割）

製作流程：

調製方法：

創意理念：

貼相片處：

2016年大同盃第二屆全國創意茶藝競賽

壹、競賽宗旨

本次活動希望能將促進餐飲觀光相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生之茶文化及茶藝美學素養，創作出富含特色飲品，跳脫一般消費者對茶飲品的既定印象，並期能進一步推廣，擴充消費者對茶飲品的選項，增進農民的收益。

藉由競賽活動提高學生學習成就及興趣，參與競賽中可提升飲品調製的技能與專業知識。促進產、官、學界之交流。

貳、辦理單位

指導單位：中區技職校院區域教學資源中心計畫、中區在地產業國際行銷計畫、行政院農委會茶業改良場。

主辦單位：大同技術學院茶文化與事業經營學士學程(跨系)。

協辦單位：天仁茶藝文化基金會、嘉義縣製茶工會、嘉義縣阿里山茶業協會、阿里山茶葉生產合作社。

贊助廠商：上峰茶行、金山茶行、育丞茶業。

參、活動名稱

2016年大同盃第二屆全國創意茶藝競賽。

肆、活動對象

全國熱愛茶藝之高中職、大專生及社會人士。分「學生組」、「大專社青組」(大專校院學生及社會人士)，報名「學生組」請提供學生證證明。



報名日期

即日起至2016年4月29日(星期五)下午五點止。不收取報名費，活動日可代訂便當。

陸、比賽賽程

流程	程序項目	時間	說明
1.	初賽報名時間	即日起報名至 105 年 4 月 29 日 下午 17 點前	■ 105年4月29日下午5點前寄達本校茶 文化與事業經營學士學程系辦公室。
2.	賽前研討會	105 年 4 月 15 日 13：00~17：00 大同技術學院 (嘉義市彌陀路 253 號)	■ 若有更改地點將另行通知。 ■ 參加者頒發研習時數(13點至17點)
3.	茶藝初賽作品 繳交時間	即日起至 105 年 5 月 18 日 下午 17 點前	■ 105年5月18日下午5點前寄達本校茶 文化與事業經營學士學程系辦公室。
4.	決賽入圍公佈	105 年 5 月 20 日 17：00。	■ 將公佈於大同技術學院本校茶文化 與事業經營學士學程網頁最新消息
5.	決賽	105 年 5 月 27 日 09：00~17：00	■ 競賽地點：大同技術學院 國際會議廳E806

※茶文化與事業經營學士學程系網 <http://tea.ttc.edu.tw>。

柒、報名方式

- 一、請報名單位填妥報名表(見附表一、二)，再以郵寄方式於 2016 年 4 月 29 日前寄達本校，以郵戳為憑。
- 二、初賽茶藝作品照片繳交(附件三)：105 年 5 月 18 日下午 5 點前寄達本校茶文化與事業經營學士學程辦公室，以郵戳為憑。
- 三、郵寄地址：
郵遞區號 600 嘉義市東區彌陀路 253 號
(大同技術學院 茶文化與事業經營學士學程 助理何湘琳小姐收)。
- 四、E-mail 報名：stg7523@ms2.ttc.edu.tw，主旨請註明：2016 年大同盃全國茶藝競賽。
- 五、傳真電話：(05)2252-393。
- 六、報名表及比賽簡章請上官網網址下載：<http://tea.ttc.edu.tw>。
- 七、報名後請電洽報名小組確認是否有收到，已完成報名手續。
- 八、聯絡人：何湘琳小姐 聯絡電話：05-222-3124 轉 830
- 九、本校保有拒絕同意其參賽者之權利。

捌、競賽內容

一、【茶藝】競賽規則

1. 大會開始前半小時(8 點半)抽出阿里山烏龍茶-雙杯泡、紅茶-蓋碗沖泡，現場擇一為比賽指定茶樣。
2. 比賽用茶葉由大會提供。
3. 主泡者需搭配茶侶一位。
4. 服裝儀容需求整潔並保持會場安靜與秩序，如有違者禁止參賽。
5. 報到同時抽籤決定出場比賽順序並領取號碼牌掛於胸前易予辨識。依順序每次四組參賽者同時進行比賽。
6. 每組須於規定時間內將茶器擺設完成於茶席上（由參賽者及茶侶自行擺設），參賽者並介紹茶席理念以供評審評分（含燒水壺、爐具）。
7. 待評審就座後，參賽者與茶侶同時依序向評審行禮並自我介紹後就座，俟大會計時人員宣佈開始後，隨即進行比賽。
8. 主泡者須沖泡三道茶湯（不含溫潤泡），每道茶湯以能沖泡 5 杯為原則，整體流程需做到去渣，將茶具歸位後起立向評審行禮，以示全程結束。
9. 每組比賽泡茶以二十分鐘內為主，茶席擺設十分鐘、賽後整理五分鐘比賽共計三十五分鐘，輪到參賽者可五分鐘前進場準備。
10. 結束前三分鐘按短鈴、結束時按長鈴；泡茶時間為滿 17-20 分鐘內不扣分。
11. 主泡者需將沖泡好的茶湯，由茶侶端至評審處評審。
12. 退場後清理茶器（注意場地清潔）並等候大會宣佈名次。
13. 評分標準：

項目	茶湯表現	禮儀風範	泡茶技巧	茶席佈置	茶藝問答
分數	0-30	0-15	0-20	0-20	0-15

14. 評分名次依最高分者依序排列，如積分相同時依序由茶湯表現、禮儀風範、泡茶技巧、茶席佈置、茶藝問答決定名次。

二、注意事項

1. 評審委員

- (1) 評審委員請於賽前30分鐘報到，並檢查比賽材料及會議評審事宜。
- (2) 評審評分秉持公正、公平原則，勿與選手進行溝通。
- (3) 成績表上修改處請簽名確認。
- (4) 成績公佈：比賽全部完成後，公佈於場內公佈欄。

2. 相關章程

- (1) 本校對競賽中所使用的烹飪方式及所拍攝或錄影的照片有權保留全部權利。
 - (2) 主辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
 - (3) 主辦單位在必要情況下保留所有權修改競賽規則。
3. 承辦單位概不保管比賽隊伍所攜帶之器材及個人之財物。
 4. 參賽團隊比賽期間交通、膳宿自付。

玖、獎勵

1. 學生組初賽隊伍 24 隊，入圍選出 12 組進入決賽，決賽取冠軍各 1 名、亞軍各 1 名、季軍各 1 名
2. 大專社會組初賽隊伍 15 隊，入圍選出 12 組進入決賽，決賽取冠軍各 1 名、亞軍各 1 名、季軍各 1 名。
3. 獎項：

第一名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金伍仟元茶葉贈品，各組取一組。

第二名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金三仟元茶葉贈品，各組取一組。

第三名：獎狀乙只、獎牌乙只等值獎金二仟元茶葉贈品，各組取一組。

佳 作：獎狀乙只，取六組。
4. 獲得上述獎項之指導老師及隊員，每位頒發獎狀乙只。未獲獎者皆頒發參加證明

壹拾、競賽流程

2016 年大同盃第二屆創意【茶藝】競賽.賽程時間表及地點 (大專社青組/學生組)

規定 流程	時間	地點
社會組 報到	07：30～07：50	茶藝教室 報到處
社會組 規則解說	07：50～08：10	茶藝教室
社會組 競賽開始及結束	08：30～12：00	國際會議廳
工作人員午餐時間	12：00～13：00	休息室
學生組 報到	12：00～12：20	茶藝教室 報到處
學生組 規則解說	12：20～12：40	茶藝教室
學生組 競賽開始及結束	13：00～16：00	國際會議廳
競賽結束評分	16：00～16：30	國際會議廳
公佈得獎及頒獎	16：30～17：00	大同樓

附表一

2016 年大同盃第二屆創意【茶藝】競賽報名保證參加表(大專社青組)

單位：	
隊 名：	
隊長姓名：	年齡： ☐ 男 ☐ 女
行動電話：	
地址：	
E-mail：	
隊員姓名：	年齡： ☐ 男 ☐ 女
行動電話：	
地址：	
E-mail：	
本人保證參加 2016 年大同盃全國茶藝競賽	
隊長姓名：	隊員姓名：

附表二

2016 年大同盃第二屆創意【茶藝】競賽報名保證參加表(學生組)

就讀學校：

隊 名：

隊長 科 年 班 學號：

年齡：☐男 ☐女

市內電話：

行動電話：

地址：

E-mail：

隊員 科 年 班 學號：

年齡：☐男 ☐女

市內電話：

行動電話：

地址：

E-mail：

本人保證參加 2016 年大同盃全國茶藝競賽

科主任姓名：

指導老師姓名：

隊長姓名：

隊員姓名：

附表三

2016年大同盃第二屆創意【茶藝】競賽初賽作品

☐大專社青組☐學生組

參賽者姓名		
就讀學校/年級科系 (服務單位)		
連絡電話		
e-mail信箱		
指導老師姓名		
指導老師聯絡電話	學校電話： 手機號碼：	
指導老師e-mail信箱		
學校地址（含郵遞區號）		
茶藝競賽主題		
創意茶席理念		
貼相片處		

2016年大同盃

全國茶餐飲研發、茶藝暨茶業品牌包裝設計達人競賽

壹、競賽宗旨

一、茶餐飲研發暨茶藝競賽宗旨

本次活動希望能將促進餐飲觀光相關科系之高中職師生交流，搭起友誼的橋梁，讓此活動成為每年常態性的校際交流大賽，增加校際間互動，提升各校學生之茶文化及茶藝美學素養，創作出富含特色飲品，跳脫一般消費者對茶飲品的既定印象，並期能進一步推廣，擴充消費者對茶飲品的選項，增進農民的收益。藉由競賽活動提高學生學習成就及興趣，參與競賽中可提升飲品調製的技能與專業知識。促進產、官、學界之交流。

二、茶業品牌包裝設計達人競賽宗旨

本設計競賽之舉辦，主要為鼓勵各領域設計人才對茶產業之品牌包裝設計投入更多的關注與重視，藉由各大專院校學生的參與及交流，激發創意、增進多元型態之學習。透過茶產業界提供創新與創意議題與競賽平台，增進青年學子之實務知能，積極參與創新設計，以激盪出具創意性、實用性的各種品牌包裝設計，從競賽中發掘並培育具潛力與志趣於茶品牌設計之新秀人才及學子，提升茶產業品牌行銷。提供業者與學生團隊的互動交流機會，深化學生創意創新創業專業與實務技能，參與之個案業者亦能獲致解決經營問題的參考方案，有效建立產學合作平台。

貳、辦理單位

指導單位：中區在地產業國際行銷計畫、茶業改良場、中區在地產業國際行銷計畫

主辦單位：大同技術學院餐飲管理系、茶文化與事業經營學士學程(跨系)、商業經營與設計系

協辦單位：嘉義市廚師職業工會、嘉義市美食交流協會、天仁茶藝文化基金會、嘉義縣製茶工會、嘉義縣阿里山茶業協會、翰林國際茶餐飲集團、阿里山茶葉生產合作社

贊助單位：鳳聖製茶行、上峰茶行、金山茶行、名山茶廠、活泉人文茶坊、法蘭飲

參、競賽時程

流程	時間	程序項目
1.	105 年 4 月 15 日 13:00~17:00 大同技術學院(嘉義市彌陀路 253 號)	賽前說明會
2.	即日起報名至 105 年 4 月 22 日 17:00 前	參賽團隊報名
3.	105 年 5 月 18 日 17:00	初賽書面收件截止
4.	105 年 5 月 20 日 17:00 前	決賽入圍公佈
5.	105 年 5 月 27 日 09:00~17:00	決賽

※詳細說明請參閱各別競賽簡章。

※報名表及比賽簡章請上相關活動網站下載。

肆、活動相關資訊洽詢窗口：

一、茶餐飲研發競賽

- 聯絡人：餐飲管理系助理 林昀蔚先生
- 電話：(05)222-3124#220
- 活動網站：<http://fb.ttc.edu.tw>



二、茶藝競賽

- 聯絡人：茶文化與事業經營學士學程助理 何湘琳小姐
- 電話：(05)222-3124#830
- 活動網站：<http://tea.ttc.edu.tw>

三、茶業品牌包裝設計達人競賽

- 聯絡人：商業經營與設計系助理 陳玟昕小姐
- 電話：(05)222-3124#810
- 活動網站：<http://bmd.ttc.edu.tw/bin/home.php>