

茶葉感官品評初級能力鑑定課程及術科測驗內容簡介

112.7.7 修訂

課程能力指標	能夠簡易分辨臺灣特色茶、風味輪及茶區。			
子課程名稱	大綱	時數	職能內涵	教學方法
茶業起源與發展	1. 茶業起源與發展(2 小時) • 茶樹原產地 • 臺灣茶產業發展史 • 臺灣茶園面積及產區分布	2	K： - 茶業起源與發展 - 茶葉基礎概論 S：外部意識	■講授 □實作
品評員職業規範與個人素養	1. 品評人員的個人素養、職業道德與倫理(1 小時) 2. 食品安全衛生法規(1 小時) • 茶葉國家標準及產地鑑別技術 • 茶葉食品標示及溯源標示	2	K： - 茶葉感官品評基礎 - 食品安全衛生、茶葉標示及溯源相關法規 S： - 價值判斷	■講授 □實作
茶樹栽培概論	1. 臺灣主要茶樹栽培品種(1 小時) • 主要茶樹栽培品種簡介	1	K： - 茶葉基礎概論 - 茶樹栽培學基本知識 - 臺灣茶區分佈與品質特色 S： - 茶園栽培基本技能	■講授 □實作
	2. 茶樹栽培管理概論(2 小時) • 茶園選擇、開墾、種植及灌溉 • 茶葉採摘	2		
茶葉製造概論	1. 茶葉加工概要(3 小時) • 茶葉分類 • 茶葉加工原理及基本流程(步驟)簡介 • 臺灣主要茶類製造流程簡介	3	K： - 茶葉基礎概論 - 茶葉製造基本知識 S： - 茶葉製造基本技能 - 茶葉包裝與貯藏技能	■講授 □實作
	2. 茶葉包裝與貯藏技術(1 小時)	1		
感官品評基本原理及操作	1. 感官品評基本原理及操作(4 小時) • 基本味覺辨識	4	K： - 感官品評原理 - 臺灣特色茶風味輪 - 茶葉沖泡理論與原則 - 茶葉取樣操作規範 - 茶葉秤樣及沖泡操作方法	■講授(1) ■實作(3)
	2. 茶類辨識(7 小時) • 臺灣特色茶風味輪 • 茶類品評辨識	7		■講授(1) ■實作(6)

	3.基礎泡茶理論與原則(8 小時) <ul style="list-style-type: none"> • 茶葉沖泡要領(水質、水溫、時間等影響) • 茶葉標準評鑑方式 • 臺灣特色茶沖泡要領 	8	- 標準茶葉評鑑環境條件知識 - 標準茶葉評鑑方式 S : - 問題解決 - 茶葉取樣能力 - 評鑑杯組擺放能力 - 茶葉秤樣及沖泡能力 - 評鑑環境調控能力 - 基本味覺辨識能力 - 茶葉感官品評初級技能	■講授(2) ■實作(6)
--	--	---	--	------------------

總上課時數：30 小時

教師資格條件：(以下條件須至少符合一項)

- 1.大專以上學歷及具備 3 年以上從事茶業相關工作經驗
- 2.學校聘任之相關課程專任或兼任教師
- 3.具備茶業改良場茶葉感官品評中級以上能力鑑定合格證書

評量方式：

- 上課出席率達 80%(含)以上
 - 考試(學科測驗及術科測驗)，平均成績皆達 70 分(含)以上
- 滿足以上條件者可獲頒「茶葉感官品評專業人才能力鑑定合格證書-初級」

■ 茶葉感官品評員初級能力鑑定術科測驗：

基本味覺及茶類辨識測驗

壹、基本味覺測驗(20%)

- 一、酸味：以檸檬酸與過濾飲用水調製，濃度為 90 ppm。
- 二、甜味：以台糖精製細砂與過濾飲用水調製，濃度為 2500ppm。
- 三、苦味：以咖啡因與過濾飲用水調製，濃度為 150 ppm。
- 四、鹹味：以台塩高級精鹽與過濾飲用水調製，濃度為 250 ppm。
- 五、水：過濾飲用水。
- 六、測驗方式：酸、甜、苦、鹹、水等 5 項，以白色評鑑碗盛裝，各 2 碗，每碗約 100ml，共 10 碗，編號由 1~10，測試液以逢機方式排列，考 2 次，每題 1 分。
- 七、填答方式：答案卷格式如附件，考試規則由現場監考人員說明。
- 八、供味覺測試液，不得要求補充。
- 九、測驗時間：每次各 20 分鐘(作答完畢後即可繳卷離場)。

備註：

咖啡因 Caffeine：Food Chemicals Codex (FCC)或同等品。

檸檬酸 Citric acid：Food Chemicals Codex (FCC)或同等品。

白砂糖(蔗糖)：台糖精製細砂或同級品。

鹽(氯化鈉)：台塩高級精鹽或同級品。

水：過濾飲用水 (總溶解固體 TDS 小於 20ppm)。

貳、茶類辨識測驗(80%)

一、茶乾辨識(40%)

1. 測試茶類：碧螺春綠茶(臺灣綠茶)、文山包種茶(清香型條形包種茶)、高山烏龍茶(清香型球形烏龍茶)、凍頂烏龍茶(焙香型球形烏龍茶)、鐵觀音茶(焙香型球形烏龍茶)、東方美人茶、紅烏龍茶(焙香型球形烏龍茶)、蜜香紅茶(臺灣紅茶)、小葉種紅茶(臺灣紅茶)、大葉種紅茶(臺灣紅茶)等 10 種臺灣特色茶類，品質比照各比賽茶優良等級。
2. 測驗方式：茶乾樣品以直徑 9 公分透明塑膠盒盛裝(重量約 3~5 克)，編號由 1~10，茶樣以逢機方式排列，可自由選擇酌予取樣沖泡，共 10 題，每題 4 分。
3. 填答方式：答案卷格式如附件 2，作答以臺灣特色茶風味輪茶類代號(A~F)分為臺灣綠茶、清香型條形包種茶、清香型球形烏龍茶、焙香型球形烏龍茶、東方美人茶、臺灣紅茶等 6 大類，未以茶類代號作答者該題不給分，考試規則由現場監考人員說明。
4. 測驗時間：20 分鐘(作答完畢後即可繳卷離場)。

二、茶湯辨識(40%)：

1. 茶湯辨識：以白色標準評鑑碗盛裝茶湯，共 10 碗，每碗約 100 ml，每題 4 分。
2. 茶湯沖泡方式：依據現行臺灣茶葉感官評鑑標準(茶:水=1:50)，以沸水沖泡，條形茶 5 分鐘，球形茶 6 分鐘。
3. 測驗方式：茶湯以白碗盛裝，編號由 1~10，茶湯以逢機方式排列。
5. 填答方式：答案卷格式如附件 3，同前項茶乾辨識須以臺灣特色茶風味輪茶類代號(A~F)作答，未以茶類代號作答者該題不給分，考試規則由現場監考人員說明。
6. 供測試茶湯，不得要求補充。
7. 測驗時間：20 分鐘(作答完畢後即可繳卷離場)。

備註：泡茶用水之 TDS 小於 100 ppm。

參考書目：

- 行政院農業委員會茶業改良場編著. 2021. 臺灣茶葉感官品評實作手冊. 五南圖書出版股份有限公司出版。
- 行政院農業委員會茶業改良場編著. 2023. 臺灣茶作學. 五南圖書出版股份有限公司出版。
- 行政院農業委員會茶業改良場編著. 2023. 臺灣製茶學. 五南圖書出版股份有限公司出版。