

茶葉感官品評中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	能夠分辨臺灣茶葉類別中之茶葉種類與品種及協助評鑑作業。			
子課程名稱	大綱	時數	職能內涵	教學方法
茶區栽培品種及茶葉特色	1.臺灣各茶區栽培品種及特色(3 小時) ▪ 茶樹農藝性狀及生理特徵 ▪ 茶樹育種簡介 ▪ 茶葉品種辨識	3	K： - 臺灣茶區分佈與品種及其品質特色 S： - 臺灣主要茶樹品種辨識能力	■講授(2) ■實作(1)
	2.臺灣主要茶區品質特色	2		■講授 □實作
茶樹栽培進階	1.茶樹田間栽培管理(2 小時) • 茶樹修剪 • 茶園中耕 • 茶園覆蓋與敷蓋 • 茶園綠肥作物 • 茶園雜草管理 • 茶園水土保持	2	K： - 茶樹栽培及安全用藥 S： - 進階茶園栽培管理技術	■講授 □實作
	2.茶樹土壤、營養及肥培管理(1 小時)	1		■講授 □實作
	3.茶樹病蟲害及安全用藥(1 小時)	1		■講授 □實作
茶葉製造進階	1.不發酵茶製造技術(2 小時)	2	K： - 不同發酵程度茶葉製造原理	■講授(1) ■實作(1)
	2.部分發酵茶製造技術(8 小時)	8	- 茶葉品質變化原理概論	■講授(2) ■實作(6)
	3.全發酵茶製造技術(4 小時)	4	S： - 進階茶葉製造技術	■講授(2) ■實作(2)
	4.製茶廠規劃設計概述(1 小時)	1		■講授 □實作
基礎茶葉感官品評	1.茶葉化學成分與感官品評之關係	1	K： - 茶葉感官品評理論	■講授 □實作
	2.苦澀味辨識(3 小時)	3	S： - 苦澀味辨識能力	□講授 ■實作

標準茶葉評鑑作業實務	1.標準茶葉評鑑作業實務(8 小時) • 準備作業 • 沖泡作業 • 記錄操作	8	K： - 標準茶葉評鑑作業流程 - 臺灣特色茶風味輪	■講授(1) ■實作(7)
	1. 茶葉拼對辨識(4 小時) • 辨識 10 種臺灣特色茶 • 拼對練習	4	S： - 問題解決 - 茶葉取樣能力 - 茶樣編碼能力 - 編號與記錄能力 - 評鑑杯組擺放能力 - 茶葉秤樣能力 - 評鑑環境調控能力 - 定速定量沖泡能力 - 茶葉感官品評技術 - 茶葉類別辨識能力	□講授 ■實作

總上課時數：40 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 5 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高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

■ 學科及術科測驗成績皆達 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-中級」。

■ 茶葉感官品評員中級能力鑑定術科測驗：

壹、苦澀味測驗(30%)

一、苦味：以咖啡因與過濾飲用水調製，濃度為 130 ppm。

二、澀味：以單寧酸與過濾飲用水調製，濃度為 25 ppm。

三、水：過濾飲用水。

四、測驗方式：以黑色評鑑碗盛裝，第一重複苦 5 碗，水 5 碗，每碗約 100ml，共 10 碗，編號由 1~10，測試液以逢機方式排列。第二重複澀 5 碗，水 5 碗，每碗約 100ml，共 10 碗，編號由 1~10，測試液以逢機方式排列，每題 1.5 分。

五、填答方式：答案卷格式如附件 1，考試規則由現場監考人員說明。

六、供味覺測試液，不得要求補充。

七、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。

單寧酸 Tannic acid：United States Pharmacopoeia (USP)或同等品。

水：過濾飲用水 (總溶解固體 TDS 小於 20ppm)。

貳、茶葉拼對測驗(40%)

- 一、測試茶類：第一次為 10 種茶葉類別(碧螺春綠茶、文山包種茶、高山烏龍茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音茶、東方美人茶、紅烏龍茶、蜜香紅茶、小葉種紅茶、大葉種紅茶)；第二次為 6 種清香型球形烏龍茶(含不同海拔青心烏龍及臺茶 12 號、臺茶 13 號、臺茶 20 號、四季春等品種)及 4 種焙香型球形烏龍茶(含不同海拔青心烏龍及臺茶 12 號、鐵觀音等品種)，共計 10 種茶樣，品質比照各比賽茶優良等級。
 - 二、茶湯辨識：每次以黑色標準評鑑碗盛裝茶湯，各 2 碗，共 20 碗，每碗約 100ml，每題 2 分。
 - 二、茶湯沖泡方式：依據現行臺灣茶葉感官評鑑標準(茶:水=1:50)，茶樣以沸水沖泡，條形茶 5 分鐘，球形茶 6 分鐘。
 - 四、測驗方式：黑碗測驗共二次，編號由 1~10，編號由 A~J，茶湯以逢機方式排列。桌面上方放置 10 種茶湯，編號由 A~J；桌面下方放置葉 10 種茶湯，編號由 1~10，樣品皆以逢機方式排列。
 - 五、填答方式：答案卷格式如附件 2，考試規則由現場監考人員說明。
 - 六、供測試茶湯，不得要求補充。
 - 七、測驗時間：黑碗共二次各測驗 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、標準茶葉評鑑作業測驗(30%)

茶葉感官品評準備作業流程實務操作測驗(10%)及沖泡作業實務操作流程測驗(20%)，操作評分方式詳如附件 3 (準備作業如評分表 A、沖泡作業如評分表 B)。

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。
- 行政院農業委員會茶業改良場編著. 2021. 茶園病蟲草害整合管理. 五南圖書出版股份有限公司出版。