

## 茶葉感官品評中級能力鑑定課程及術科測驗規範

106.05.09 公布

112.12.12 第一次修訂

113.12.24 第二次修訂

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 小時)	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 - 茶葉品質變化原理概論	■講授(1) ■實作(1)
	2.部分發酵茶製造技術(8 小時)	8		■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 小時)	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)
	2.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 (學科 16 小時、實作 24 小時)

**上課與測驗報名：**

一律上本場臺灣茶產業數位服務平台報名，網址 <https://ttesap.tbrs.gov.tw/chhtml/memberlog>，可逕洽本場授權技轉訓練機構或委外考場辦理。

**應試者鑑定資格條件：**

- 1.需年滿 15 歲
- 2.需具備本場初級茶葉感官品評能力鑑定合格證書
- 3.需完成茶葉感官品評中級課程(訓練時數 40 小時)

**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」

**備註：**學科或術科測驗合格成績(達 70 分以上)可保留 2 年。

**■ 茶葉感官品評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：以黑色審茶碗盛裝，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：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：每次以黑色標準審茶碗盛裝茶湯，各 2 碗，共 20 碗，每碗約 100ml，每題 2 分。

三、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：

- 農業部茶及飲料作物改良場編著. 2024. 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。
- 農業部茶及飲料作物改良場編著. 2024. 臺灣茶作學. 五南圖書出版股份有限公司出版。
- 農業部茶及飲料作物改良場編著. 2024. 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. 2023. 茶園病蟲草害整合管理. 五南圖書出版股份有限公司出版。

茶葉感官品評中級能力鑑定術科—苦澀味測驗 1

姓名：\_\_\_\_\_

座號畫記：(請使用 2B 鉛筆畫記 正確● 錯誤●●○⊗)

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳
㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚

說明：本測驗共計 10 杯，其中 5 杯添加苦味，另 5 杯是水。請將添加苦味的杯號畫記 A，若為水的杯號畫記 B。測驗畫記 A 者必須只有 5 個，畫記 B 者也必須只有 5 個，否則倒扣分數。

第一次 (I) 15%		
杯號	苦 (A)	水 (B)
1	Ⓐ	Ⓑ
2	Ⓐ	Ⓑ
3	Ⓐ	Ⓑ
4	Ⓐ	Ⓑ
5	Ⓐ	Ⓑ
6	Ⓐ	Ⓑ
7	Ⓐ	Ⓑ
8	Ⓐ	Ⓑ
9	Ⓐ	Ⓑ
10	Ⓐ	Ⓑ

## 茶葉感官品評中級能力鑑定術科—苦澀味測驗 2

姓名：\_\_\_\_\_

座號畫記：（請使用 2B 鉛筆畫記 正確● 錯誤○●○⊗）

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳
㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚

說明：本測驗共計 10 杯，其中 5 杯添加澀味，另 5 杯是水。請將添加澀味的杯號畫記 A，若為水的杯號畫記 B。測驗畫記 A 者必須只有 5 個，畫記 B 者也必須只有 5 個，否則倒扣分數。

第二次 (II) 15%		
杯號	澀 (A)	水 (B)
1	Ⓐ	Ⓑ
2	Ⓐ	Ⓑ
3	Ⓐ	Ⓑ
4	Ⓐ	Ⓑ
5	Ⓐ	Ⓑ
6	Ⓐ	Ⓑ
7	Ⓐ	Ⓑ
8	Ⓐ	Ⓑ
9	Ⓐ	Ⓑ
10	Ⓐ	Ⓑ

茶葉感官品評中級能力鑑定術科—茶葉拼對測驗 1

姓名：\_\_\_\_\_

座號畫記：(請使用 2B 鉛筆畫記 正確● 錯誤○●○⊗)

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳
㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚

說明：本測驗 1-10 及 A~J 共計 20 個黑碗，各盛裝 10 種茶湯且上下兩排各有一杯相同，請品評後畫記正確對應杯號 A~J。

第一次 (I) 20%										
杯號	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
2	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
3	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
4	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
5	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
6	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
7	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
8	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
9	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
10	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵

## 茶葉感官品評中級能力鑑定術科—茶葉拼對測驗 2

姓名：\_\_\_\_\_

座號畫記：(請使用 2B 鉛筆畫記 正確● 錯誤○◎⊗)

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩
⑪	⑫	⑬	⑭	⑮	⑯	⑰	⑱	⑲	⑳
㉑	㉒	㉓	㉔	㉕	㉖	㉗	㉘	㉙	㉚

說明：本測驗 1~10 及 A~J 共計 20 個黑碗，各盛裝 10 種茶湯且上下兩排各有一杯相同，請品評後畫記正確對應杯號 A~J。

第二次 (II) 20%										
杯號	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
2	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
3	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
4	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
5	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
6	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
7	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
8	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
9	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵
10	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ	Ⓖ	Ⓗ	Ⓘ	⓵

## 茶葉感官品評準備作業流程實務操作測驗評分表(A)

評審項目 (各單項分數採全有全無之二分法方式評分)			評分		備註
準備作業流程			配分	得分	
1. 器具擺設	1.1	審茶盤及號碼牌擺設，號碼牌需置於茶盤上方中央並面向記錄員	1		6分鐘內完成
	1.2	再依編號將茶樣倒入審茶盤後擺設審茶杯組(5組) (倒茶樣入審茶盤時須至桌前倒出茶樣)	2		
	1.3	再將攪拌杯組、計時器、電子秤及抹布等依序擺設	1		
2. 取樣秤茶	2.1	戴上手套並以手指攪拌茶樣3圈取樣 (秤茶結束前手套不可接觸茶樣之外其它物件)	1		
	2.2	精秤茶樣3公克置於審茶杯中及鋪平茶樣(各1分) (鋪平茶樣後之號碼牌不可被蓋住，不符者扣1.1項之分數)	2		
3. 定時與檢視	3.1	計時器設定6分鐘及品評桌面整理 (桌面雜物如茶乾、橡皮筋、籃子等整理，籃子可放置於後桌或下層)	1		
4. 環境整理	4.1	將茶樣依編號收回袋中 (環境整理時須先至桌前收茶樣，之後再收拾評審器具，審茶杯內需清理乾淨)	1		6分鐘內完成
	4.2	收拾清理評審器具、品評桌及周遭環境	1		
合計			10		

備註：

1. 器具擺設及取樣秤茶操作順序不符規定者，該項動作不予給分。
2. 操作過程審茶杯組掉落地上或打破者，或茶樣混併者，本測驗以零分計算。
3. 本場仍保留評分表最後修訂權利，正式考試時以最終實際版本評分表為準。



## 茶葉感官品評沖泡作業流程實務操作測驗評分表(B)

評審項目 (各單項分數採全有全無之二分法方式評分)			評 分		備 註
沖泡作業流程			配分	得分	
1. 器具擺設	1.1	審茶杯20組、攪拌杯及抹布之擺設 (攪拌杯內湯匙柄須朝向上半圈)	2		限時 5分鐘
2. 攪拌杯水準備	2.1	茶壺排氣孔調至正確位置(提把外側) ，再將水倒入鋼杯中至約6分滿	1		
3. 沖泡作業	3.1	定速將水倒入審茶杯中(20杯) (沖泡審茶杯20杯之作業時間超過60秒則本項不給分)	3	/	計時 秒
	3.2	每杯沖泡之水量適中 (水量不足、水溢滿且滴落地面或噴濺至審茶盤計3杯(含)以上者本項不給分)	2		
4. 蓋杯蓋	4.1	蓋審茶杯蓋(限以單手操作)蓋孔需對準杯柄	1		限時 60秒
5. 倒茶湯	5.1	定速將審茶杯中茶湯倒入審茶碗中 [倒茶湯流程，若與沖泡作業時間(超過60秒則以60秒計)兩者相差10秒以上者該項不給分]	3	/	計時 秒
	5.2	審茶杯之蓋鈕需正確掛臥於審茶碗上 (倒出茶湯時，若杯蓋掉落或審茶杯之蓋柄3杯(含)以上未掛臥於碗上者該項不給分)	2		
6. 擦拭桌面	6.1	抹布扭乾後擦拭溢出桌面之茶湯 (審茶碗正下方投影區域內免擦乾)	1		限時 2分鐘
7. 審茶杯復位	7.1	將倒置於審茶碗上之審茶杯瀝乾並復位 (審茶杯復位後，抽檢之審茶杯未瀝乾，翻轉後有水流出者該項不給分。)	1		限時 90秒
8. 攪拌茶湯	8.1	每杯以湯匙攪拌茶湯約半圈(含刮碗緣) 及清洗湯匙(含刮攪拌杯緣)	1		限時 90秒
9. 環境整理	9.1	審茶碗、攪拌杯水及茶壺內水倒入水桶 ，並收回籃子內，茶壺蓋掀開反蓋，桌面及地板擦拭乾淨	2		5分鐘 內完成
10. 器具歸位	10.1	將水桶水倒水槽，審茶杯組擦拭乾淨後歸位(茶壺蓋未掀開反蓋者扣本項分數)	1		10分鐘 內完成
合計			20		

**備註：**

1. 各流程需聽監評人員口令始可操作，每項動作操作完畢即回待命位置，過程中審茶杯組掉落地上或打破者，本測驗以零分計算。
2. 流程步驟3、4、5、7、8必須依序完成每杯動作，不可返回調整之前狀態。
3. 本場仍保留評分表最後修訂權利，正式考試時以最終實際版本評分表為準。