

茶葉感官品評初級能力鑑定課程及術科測驗規範

105.04.19 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 | ■講授(1) ■實作(3) |

| | | | | |
|--|---|---|--|--|
| | <p>2.茶類辨識(7 小時)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 臺灣特色茶風味輪 • 茶類品評辨識 | 7 | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> ■講授(1) ■實作(6) |
| | <p>3.基礎泡茶理論與原則(8 小時)</p> <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 | <ul style="list-style-type: none"> - 標準茶葉評鑑環境條件知識 - 標準茶葉評鑑方式 <p>S:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> ■講授(2) ■實作(6) |

總上課時數：30 小時 (學科 15 小時、實作 15 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.需完成茶葉感官品評初級課程(訓練時數 30 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-初級」

備註：學科或術科測驗合格成績(70 分以上)可保留 2 年。

■ 茶葉感官品評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，以白色審茶碗盛裝，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 1，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)：台鹽高級精鹽或同級品。

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：茶乾樣品以透明塑膠容器盛裝(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：以白色標準審茶碗盛裝茶湯，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：

- 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。

茶葉感官品評初級能力鑑定術科—基本味覺測驗 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：下列分別利用檸檬酸、蔗糖、咖啡因(苦)、食鹽及水等 5 種樣品之調配液，每種各 2 杯，請依序品嚐並分辨各樣品之味道為酸、甜、苦、鹹或水，品評後請對應畫記正確味道 A~E。

| 第一重複 (I) 10% | | | | | |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 杯號 | 酸 (A) | 甜 (B) | 苦 (C) | 鹹 (D) | 水 (E) |
| 1 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 2 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 3 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 4 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 5 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 6 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 7 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 8 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 9 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 10 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |

茶葉感官品評初級能力鑑定術科—基本味覺測驗 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：下列分別利用檸檬酸、蔗糖、咖啡因(苦)、食鹽及水等 5 種樣品之調配液，每種各 2 杯，請依序品嚐並分辨各樣品之味道為酸、甜、苦、鹹或水，品評後請對應畫記正確味道 A~E。

| 第二重複 (II) 10% | | | | | |
|---------------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 杯號 | 酸 (A) | 甜 (B) | 苦 (C) | 鹹 (D) | 水 (E) |
| 1 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 2 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 3 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 4 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 5 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 6 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 7 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 8 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 9 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |
| 10 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ |

茶葉感官品評初級能力鑑定術科—茶類辨識測驗卷 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：請將所辨識茶乾(1~10)之答案，對應正確茶類代號(A~F)畫記，
(總計 10 小題，每題 4 分)。

(I) 茶乾辨識 40%

| 杯號 | 臺灣綠茶 (A) | 清香型條形包種茶 (B) | 清香型球形烏龍茶 (C) | 焙香型球形烏龍茶 (D) | 東方美人茶 (E) | 臺灣紅茶 (F) |
|----|----------|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|
| 1 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 2 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 3 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 4 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 5 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 6 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 7 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 8 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 9 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| 10 | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

茶葉感官品評初級能力鑑定術科—茶類辨識測驗卷 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：請將所辨識茶湯(1~10)之答案，對應正確茶類代號(A~F)畫記，(總計 10 小題，每題 4 分)。

| (II) 茶湯辨識 40% | | | | | | |
|---------------|----------|--------------|--------------|--------------|-----------|----------|
| 杯號 | 臺灣綠茶 (A) | 清香型條形包種茶 (B) | 清香型球形烏龍茶 (C) | 焙香型球形烏龍茶 (D) | 東方美人茶 (E) | 臺灣紅茶 (F) |
| 1 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 2 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 3 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 4 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 5 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 6 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 7 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 8 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 9 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |
| 10 | Ⓐ | Ⓑ | Ⓒ | Ⓓ | Ⓔ | Ⓕ |