

茶葉感官品評初級能力鑑定課程及術科測驗內容簡介 113.1.1 施行

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	■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	S： - 茶園栽培基本技能	
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	■講授 □實作
	2.茶葉包裝與貯藏技術(1小時)	1	- 茶葉包裝與貯藏技能	
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)
	2.茶類辨識(7小時) • 臺灣特色茶風味輪 • 茶類品評辨識	7	- 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(6)

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

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.具備茶改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

■ 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」

■ 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 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。

## 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：\_\_\_\_\_

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：\_\_\_\_\_

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：\_\_\_\_\_

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：\_\_\_\_\_

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	Ⓐ	Ⓑ	Ⓒ	Ⓓ	Ⓔ	Ⓕ

# 茶葉感官品評初級班學科測驗答案卡

姓名：\_\_\_\_\_ 座號：\_\_\_\_\_ 班別：\_\_\_\_\_

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：選擇題(單選題共 50 題，每題 2 分)

1	①	②	③	④
2	①	②	③	④
3	①	②	③	④
4	①	②	③	④
5	①	②	③	④
6	①	②	③	④
7	①	②	③	④
8	①	②	③	④
9	①	②	③	④
10	①	②	③	④
11	①	②	③	④
12	①	②	③	④
13	①	②	③	④
14	①	②	③	④
15	①	②	③	④
16	①	②	③	④
17	①	②	③	④
18	①	②	③	④
19	①	②	③	④
20	①	②	③	④

21	①	②	③	④
22	①	②	③	④
23	①	②	③	④
24	①	②	③	④
25	①	②	③	④
26	①	②	③	④
27	①	②	③	④
28	①	②	③	④
29	①	②	③	④
30	①	②	③	④
31	①	②	③	④
32	①	②	③	④
33	①	②	③	④
34	①	②	③	④
35	①	②	③	④
36	①	②	③	④
37	①	②	③	④
38	①	②	③	④
39	①	②	③	④
40	①	②	③	④

41	①	②	③	④
42	①	②	③	④
43	①	②	③	④
44	①	②	③	④
45	①	②	③	④
46	①	②	③	④
47	①	②	③	④
48	①	②	③	④
49	①	②	③	④
50	①	②	③	④