茶葉感官品評中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 | 能夠分辨臺灣茶葉類別中之茶葉種類身 | 與品種 | 重及協助評鑑作業 。 | |
|-----------------|---|-----|--|------------------|
| 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 | | 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 | |
| | 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・茶園雑草管理・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 |
| | 1.不發酵茶製造技術(2 小時) | 2 | K: - 不同發酵程度茶葉製 | ■講授(1) ■實作(1) |
| 女莽制法法胜 | 2.部分發酵茶製造技術(8 小時) | 8 | 造原理 - 茶葉品質變化原理概 | ■講授(2) ■實作(6) |
| 茶葉製造進階 | 3.全發酵茶製造技術(4 小時) | 4 | 論 S: | ■講授(2) ■實作(2) |
| | 4.製茶廠規劃設計概述(1 小時) | 1 | - 進階茶葉製造技術 | ■講授 □實作 |
| 基礎茶葉感官 | 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 |
| 品評 | 2.苦澀味辨識(3 小時) | 3 | S: - 苦澀味辨識能力 | □講授 ■實作 |

| | 1.標準茶葉評鑑作業實務(8 小時) | 8 | K: | ■講授(1) |
|---------|--------------------|---|-------------------------|--------|
| | • 準備作業 | | - 標準茶葉評鑑作業流 | ■實作(7) |
| | • 沖泡作業 | | 程 | |
| | • 記錄操作 | | - 臺灣特色茶風味輪 | |
| | 2.茶葉拼對辨識(4 小時) | 4 | S: | □講授 |
| | • 辨識 10 種臺灣特色茶 | | - 問題解決 | ■實作 |
| 標準茶葉評鑑作 | • 拼對練習 | | - 茶葉取樣能力 | |
| 業實務 | | | - 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 | |

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.具備茶改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。
- 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。

叁、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。

茶葉感官品評中級能力鑑定術科 - 苦澀味測驗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: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) 159 | % |
|----|-------------|----------|
| 杯號 | 苦 (A) | 水 (B) |
| 1 | A | B |
| 2 | A | B |
| 3 | A | B |
| 4 | A | B |
| 5 | A | B |
| 6 | A | B |
| 7 | \bigcirc | B |
| 8 | A | B |
| 9 | A | B |
| 10 | A | B |

茶葉感官品評中級能力鑑定術科 - 苦澀味測驗 2

| 姓名: | | | | 座號:_ | | _ | | | |
|-----|-------|-----|-------|------------|----|-----|---------------|-----|----|
| 座號畫 | [記: (| 請使用 | 2B 鉛氧 | 筆畫記 | 正確 | 錯言 | д О ⊚(| (⊗⊘ | |
| 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 | A | B | | | | | | | | | |
| 2 | A | B | | | | | | | | | |
| 3 | A | B | | | | | | | | | |
| 4 | A | B | | | | | | | | | |
| 5 | A | B | | | | | | | | | |
| 6 | A | B | | | | | | | | | |
| 7 | A | B | | | | | | | | | |
| 8 | A | B | | | | | | | | | |
| 9 | A | B | | | | | | | | | |
| 10 | A | B | | | | | | | | | |

茶葉感官品評中級能力鑑定術科 - 茶葉拼對測驗1

| | 姓名: | | | <i>)</i> | 坐號・_ | | | | | | |
|--------------------------------|-----|-----|-----|----------|------|----|-----|----|----|----|--|
| 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: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。

| | | | | 第一章 | 欠 (I |) 20% | , | | | |
|----|-----|---|---|----------|-------|-------|---|----------|------------|------------|
| 杯號 | A | В | C | D | E | F | G | H | I | J |
| 1 | A | B | © | D | E | E | G | \oplus | | <u> </u> |
| 2 | A | B | © | 0 | E | Ē | G | \oplus | (1) | <u> </u> |
| 3 | A | B | © | 0 | E | Ē | G | \oplus | 1 | <u>(</u>) |
| 4 | (A) | B | © | 0 | E | Ē | G | \oplus | 1 | (J) |
| 5 | A | B | © | 0 | Ē | Ē | G | \oplus | | ① |
| 6 | (A) | B | © | 0 | Ē | Ē | G | \oplus | (1) | ① |
| 7 | A | B | © | D | Ē | Ē | G | \oplus | \ominus | (] |
| 8 | A | B | © | 0 | E | Ē | G | \oplus | \bigcirc | <u> </u> |
| 9 | A | B | 0 | 0 | E | (F) | G | \oplus | \ominus | <u>(</u>) |
| 10 | A | B | 0 | | Œ | Œ | G | (Ξ) | \bigcirc | \bigcirc |

茶葉感官品評中級能力鑑定術科 - 茶葉拼對測驗2

| 姓名: | | | | 坐號・_ | | _ | | | |
|-------------|-------|-------|-------|------|-----|-----|-----|----|----|
| 座號畫 | 記: (言 | 青使用 2 | 2B 鉛筆 | 畫記 | 正確● | 錯誤 | 000 | ⊗) | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | (5) | 6 | 1 | 8 | 9 | 10 |
| 11) | 12) | 13 | 14) | 15) | 16 | 17) | 18 | 19 | 20 |
| 21) | 22 | 23 | 24) | 25) | 26 | 27) | 28 | 29 | 30 |

説明: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。

| | | | | 第二章 | 欠(Ⅱ |) 20% | | | | |
|----|-----|---|---|-----|-----|-------|---|----------|------------|-----|
| 杯號 | A | В | C | D | E | F | G | H | I | J |
| 1 | A | B | 0 | 0 | E | Ð | G | \oplus | (1) | (J) |
| 2 | (A) | B | 0 | 0 | Ē | Ð | G | \oplus | \bigcirc | (J) |
| 3 | A | B | © | (D) | Ē | Ē | G | \oplus | \bigcirc | (J) |
| 4 | (A) | B | 0 | 0 | (E) | Ē | G | \oplus | \bigcirc | (J) |
| 5 | A | B | | 0 | E | Ē | G | \oplus | \bigcirc | (J) |
| 6 | (A) | B | 0 | 0 | E | Ē | G | \oplus | \bigcirc | () |
| 7 | A | B | 0 | 0 | E | Ē | G | \oplus | | () |
| 8 | (A) | B | 0 | (D) | E | Ē | G | \oplus | | (J) |
| 9 | A | B | 0 | (D) | Ē | Ē | G | \oplus | \bigcirc | (J) |
| 10 | A | B | 0 | (D) | E | F | G | \oplus | (1) | J |

茶葉感官品評中級班學科測驗答案卡

| 姓名 | : | | 座 | 烷: | 3 | 班別: | | | |
|-----|----------|------|-------|---------|-----|-----|-------------|----------|-------|
| 座號 | 畫記:(請 | 使用 2 | B鉛筆 | 畫記 | 正確● | 錯誤 | 000 | ⊗) | |
| 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 |
| 説明 | :選擇題 | (單選是 | 夏共 50 | 題,每 | 題2分 |) | | <u> </u> | 72/00 |
| 1 | 1 2 | 3 4 | | 1 1 | 23 | 4 | 41 | 1 2 | 3 4 |
| 2 | | 3 4 | | | | 4 | | | 3 4 |
| 3 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 3 1 | 23 | 4 | 43 (| | 3 4 |
| 4 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 4 1 | 23 | 4 | 44 (| 1 2 | 3 4 |
| 5 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 5 1 | 23 | 4 | 45 (| 1) (2) | 3 4 |
| 6 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 6 1 | 23 | 4 | 46 | 1 2 | 3 4 |
| 7 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 7 1 | 23 | 4 | 47 (| 1) (2) | 3 4 |
| 8 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 8 1 | 23 | 4 | 48 (| 1) (2) (| 3 4 |
| 9 | 1) (2) | 3 4 | 2 | 9 1 | 23 | 4 | 49 (| 1) (2) (| 3 4 |
| 10 | 1) (2) | 3 4 | 3 | 0 1 | 230 | 4 | 50 | 1 2 | 3 4 |
| 11 | 1) (2) | 3 4 | 3 | 1 1 | 230 | 4 | | | |
| 12 | 1) (2) (| 3 4 | 3 | 2 1 | 230 | 4 | | | |
| 13 | 1) (2) (| 3 4 | 3 | 3 1 (| 230 | 4 | | | |
| 14 | 1) (2) (| 3 4 | 3 | 4 1 (1) | 230 | 4 | | | |
| 15 | 1) (2) (| 3 4 | 3 | 5 ① | 230 | 4 | | | |
| 16 | 1) (2) (| 3 4 | 3 | 6 1 (| 23(| 4 | | | |
| 17 | 1)(2)(| 3 4 | 3 | 7 1 (| 23(| 4 | | | |
| 18 | 1) (2) (| 3 4 | 3 | 8 1 (| 23 | 4 | | | |

茶葉感官品評<u>準備作業流程</u>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 |
|----------|------|--|----|---|------------|
| | 配分 | 得分 | | | |
| | 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 | | |
| 1. 器具擺設 | 1.2 | 再依編號將茶樣倒入審茶盤後擺設 評鑑杯組(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. 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 | | 6分鐘內 完成 |
| 2. 取樣秤茶 | 2. 2 | 精秤茶樣3公克置於評鑑杯中及鋪平 茶樣 (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分鐘及評鑑桌面整理 (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,評鑑杯內需清理乾淨) | 1 | | 6分鐘內 |
| | 4. 2 | 收拾清理評審器具、評審桌及周遭 環境 | 1 | | 九风 |
| | | 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. 操作過程評鑑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 | 評鑑杯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,再將水倒 入鋼杯中至約6分滿 | 1 | | |
| 3. 沖泡作業 | 3. 1 | 定速將水倒入評鑑杯中(20杯) (沖泡評鑑杯20杯之作業時間超過60秒則本項不 給分) | 3 | 耖 | 計時 |
| | 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 | 蓋評鑑杯蓋(限以單手操作)蓋孔需對 準杯柄 | 1 | | 限時 60秒 |
| 5. 倒茶湯 | 5. 1 | 定速將評鑑杯中茶湯倒入評鑑碗中 [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 | 秒 | 計時 |
| | 5. 2 | 評鑑杯之蓋鈕需正確掛臥於評鑑碗上 (倒出茶湯時,若杯蓋掉落或評鑑杯之蓋柄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 (評鑑碗正下方投影區域內免擦乾) | 1 | | 限時 2分鐘 |
| 7. 評鑑杯復位 | 7. 1 | 將倒置於評鑑碗上之評鑑杯瀝乾並復 位 (評鑑杯復位後,抽檢之評鑑杯未濾乾,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 | 評鑑碗、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,評鑑杯組擦拭乾淨 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,過程中評鑑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。