

臺灣特色茶國際證照班(初級)課程及術科測驗內容簡介

課程能力指標	能夠簡易分辨臺灣特色茶、風味輪及茶區。	
課程名稱	課程大綱	時數
1.臺灣茶業概況	1-1 茶區、品種及歷史介紹 1-2 臺灣茶業產製銷概況	2
2.認識臺灣特色茶	2-1 臺灣特色茶風味輪 (共 1 小時) 2-2 臺灣特色茶介紹 (共 6 小時，每種茶類 1 小時，講授 30 分鐘、搭配標準茶樣實作 30 分鐘) 2-2-1 臺灣綠茶(三峽碧螺春綠茶) 2-2-2 清香型條形包種茶(文山包種茶) 2-2-3 清香型球形烏龍茶(高山烏龍茶) 2-2-4 焙香型球形烏龍茶(凍頂烏龍茶、鐵觀音茶、紅烏龍茶) 2-2-5 東方美人茶 2-2-6 臺灣紅茶(大葉種紅茶、小葉種紅茶、蜜香紅茶)	7
3.如何沖泡臺灣茶	3-1 臺灣茶葉沖泡要領(1 小時) 3-2 臺灣茶藝簡介(1 小時) 3-3 茶席體驗實作(1 小時)	3
4.臺灣茶區參訪	4-1 特色茶區實際參訪 (8 小時) 由茶改場規劃參訪地點(茶文化傳習所)，學生可自由選擇。	8
總上課時數：20 小時〈臺灣茶業概況、認識臺灣特色茶、如何沖泡臺灣茶為學科課程共 12 小時，須由茶改場認定之「臺灣特色茶國際證照班(初級)課程種子講師」進行授課〉		
「結訓證明」 「合格證書」 核發辦法說明	<p>1.學員資格:限外籍人士(非中華民國籍及非中國國籍)或境外臺籍華僑。</p> <p>2.報名方式:由專屬平臺網頁報名。</p> <p>3.完成學科課程 12 小時：由開班單位證明，可採實體或線上方式上課。</p> <p>4.核發結訓證明： 需完成<u>臺灣茶業概況</u>、<u>認識臺灣特色茶</u>、<u>如何沖泡臺灣茶</u>等學科課程，並參加由開班單位辦理之「臺灣特色茶類辨識測驗」成績達 70 分(含)以上，可獲「臺灣特色茶國際證照班(初級)結訓證明」電子檔，開班單位可受理付費印製紙本。</p> <p>5.核發證照： 取得結訓證明並至臺灣茶區進行參訪後，於專屬平台網站成功上傳心得及相片或影片，經審查符合標準者，可獲「臺灣特色茶國際證照班(初級)合格證書」電子檔，開班單位可受理付費印製紙本。</p>	
術科測驗說明	臺灣特色茶類辨識測驗：能將 10 種臺灣特色茶依臺灣綠茶、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、臺灣紅茶類別辨識與分類。	

一、臺灣特色茶類辨識測驗說明

1. 共有 10 種臺灣特色茶 (三峽碧螺春綠茶、文山包種茶、清香烏龍茶、凍頂烏龍茶、鐵觀音茶、紅烏龍茶、東方美人茶、大葉種(紅玉)紅茶、小葉種紅茶、蜜香紅茶) 分為 10 題，隨機編號。考生須將上述 10 種茶葉各歸為哪一類茶，填上該茶類代號。
2. 茶類代號為 A 臺灣綠茶、B 清香型條形包種茶、C 清香型球形烏龍茶、D 焙香型球形烏龍茶、E 東方美人茶、F 臺灣紅茶，考生需清楚辨識各種茶類。
3. 測驗時間 20 分鐘。考生聽從監考人員指示入場就定位，並確認茶樣數量、編號及物品完備，由監考人員計時開始作答。
4. 考生作答時依茶樣的外觀、形狀、色澤及茶乾香氣來辨識茶類，亦可自由選擇酌予取樣沖泡，依茶湯水色、滋味及葉底來辨識，並將識別結果以茶類代號填寫於答案紙上。未以茶類代號填寫答案者該題不給分。

二、測驗流程

1. 確認測驗器具:

10 種臺灣特色茶樣、審茶碗 10 個、湯匙 1 支、吐茶杯 1 個、保溫壺(含 95°C 以上熱水)1 個、答案卷 1 張。

2. 確認待測茶樣:

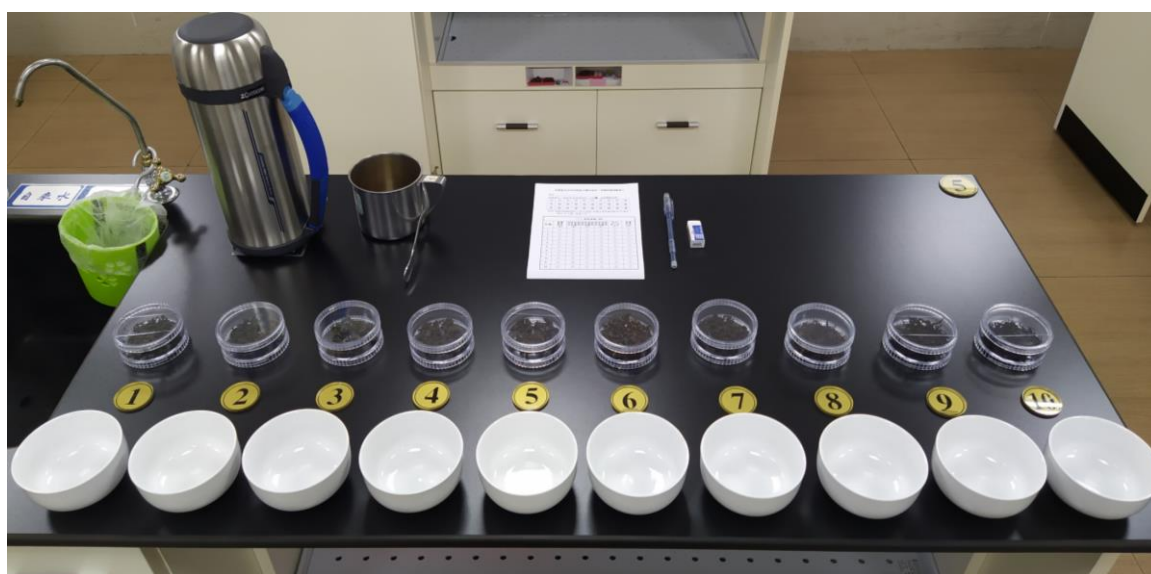
茶樣以透明容器盛裝(重量約 3~5 克)，容器外標示逢機編號(1~10)，由左到右依序排列。

3. 茶葉辨識與沖泡:

考生可酌取茶樣，置於審茶碗中沖泡，沖泡時間自行斟酌。

4. 填答：

將所辨識茶葉(1~10)之答案，對應正確茶類代號(A~F)畫記，未以茶類代號填寫答案者該題不給分。共 10 題，每題 10 分。



測驗器具與茶樣排列示意圖

三、考卷形式：


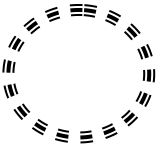
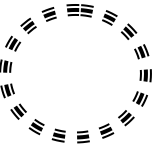
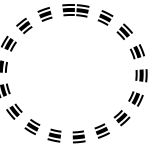
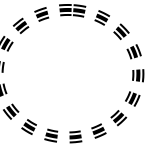



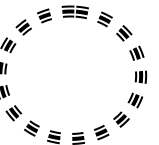
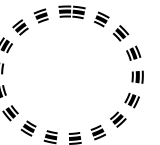
臺灣特色茶類辨識答案卷

考生姓名：_____

得分：_____

將正確茶類代號 (A~F)填入表格圓圈內 (總計 10 小題，每題 10 分)。

未以茶類代號 (A~F)填寫答案者該題不給分。

試題編號	1	2	3	4	5
茶類代號					
試題編號	6	7	8	9	10
茶類代號					

茶類代號 A:臺灣綠茶

B:清香型條形包種茶

C:清香型球形烏龍茶

D:焙香型球形烏龍茶

E:東方美人茶

F:臺灣紅茶