

茶葉感官品評中級能力鑑定課程及術科測驗內容簡介

112.7.7 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		■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 S： - 進階茶葉製造技術	■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		■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	K： - 茶葉感官品評理論 S： - 苦澀味辨識能力	■講授 □實作
	2.苦澀味辨識(3 小時)	3		□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)
	1. 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

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.具備茶業改良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。
 - 二、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：

- 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。

茶葉感官品評中級術科測驗

苦味測驗 (15%，每題 1.5 分)

日期： 年 月 日 姓名： _____ 座號： _____











杯號	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	分數
答案											

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在答案表圓圈內打「√」，若為水的請空白。測驗打「√」者必須只有 5 個，否則倒扣分數。

茶葉感官品評中級術科測驗

澀味測驗 (15%，每題 1.5 分)

日期： 年 月 日 姓名： _____ 座號： _____











杯號	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	分數
答案											

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在答案表圓圈內打「√」，若為水的請空白。測驗打「√」者必須只有 5 個，否則倒扣分數。

茶葉感官品評中級術科測驗

拼對測驗——重複 I (20%，每題 2 分)

日期： 年 月 日 姓名： _____ 座號： _____











杯號	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	分數
答案											

說明：本測驗 A~J 及 1~10 共計 20 個黑碗，各盛裝 10 種茶湯且上下兩排各有一杯相同，請找出杯號填入阿拉伯數字於相對應表格圓圈內。繳卷前請再檢查數字不得重複，否則兩者均不予計分。

茶葉感官品評中級術科測驗

拼對測驗——重複 II (20%，每題 2 分)

日期： 年 月 日 姓名： _____ 座號： _____

杯號	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	分數
答案											

說明：本測驗 A~J 及 1~10 共計 20 個黑碗，各盛裝 10 種茶湯且上下兩排各有一杯相同，請找出杯號填入阿拉伯數字於相對應表格圓圈內。繳卷前請再檢查數字不得重複，否則兩者均不予計分。

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 (註1)
	1.2	再依編號將茶樣倒入審茶盤後擺設評鑑杯組(5組) ^{*1}	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 ^{*2}	1		
	2.2	精秤茶樣3公克置於評鑑杯中及鋪平茶樣 ^{*3}	2		
3. 定時與檢視	3.1	計時器設定及評鑑桌面整理 ^{*4}	1		
4. 環境整理	4.1	將茶樣依編號收回袋中 ^{*5}	1		6分鐘內完成 (註1)
	4.2	收拾清理評審器具 ^{*5} 、評審桌及周遭環境	1		
合計			10		(註2)

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。

*1. 倒茶樣入審茶盤時須至桌前倒出茶樣

*2. 秤茶結束前手套不可接觸茶樣之外其它物件。

*3. 鋪平茶樣後之號碼牌不可被蓋住，不符者扣1.1項之分數。

*4. 計時器設定條形5分鐘；球形6分鐘。桌面雜物(茶乾、橡皮筋、籃子等)整理，籃子可放置於後桌。

*5. 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。

**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	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)	3	/	計時(註1)
	3.2	每杯沖泡之水量適中	2		(註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1分鐘
5. 倒茶湯	5.1	定速將評鑑杯中茶湯倒入評鑑碗中	3	/	計時(註3)
	5.2	評鑑杯之蓋鈕需正確掛臥於評鑑碗上	2		(註4)
6. 擦拭桌面	6.1	抹布扭乾後擦拭溢出桌面之茶湯	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(註5)	1		限時90秒
8. 攪拌茶湯	8.1	每杯以湯匙攪拌茶湯約半圈及清洗湯匙	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	1		15分鐘內完成
合計			20		(註6)

備註： *攪拌杯內湯匙柄須朝向上半圈(9點鐘-3點鐘方向)

1. 沖泡評鑑杯20杯之作業時間超過60秒則該項不給分。
2. 沖泡水量不足、水溢滿且滴落地面或噴濺至審茶盤計3杯(含)以上者該項不給分。
3. 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。
4. 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。
5. 評鑑杯復位後，抽檢之評鑑杯未瀝乾，翻轉後有水流出者該項不給分。
6. 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。

**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。