

茶葉感官品評初級能力鑑定課程及術科測驗內容簡介

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
評茶員職業規範與個人素養	1.評茶人員的個人素養、職業道德與倫理(1小時) 2.食品安全衛生法規(1小時) • 茶葉國家標準及檢驗相關法規	2	K： - 茶葉感官品評基礎 - 食品安全衛生及茶葉標準、檢驗相關法規 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(2小時) • 茶樹農藝性狀及生理特徵 • 茶樹育種簡介 • 主要茶樹栽培品種簡介 2.茶樹田間栽培管理概論(4小時) • 茶樹栽培環境簡介 • 茶園水土保持簡介 • 茶園選擇、開墾及種植 • 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 • 茶葉採摘	6	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
茶葉製造概論	1.茶葉分類(1小時) 2.茶葉加工概要(5小時) • 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	6	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
感官品評基本原理及操作	1.感官品評基本原理及操作(6小時) • 基本味覺辨識 2.茶類辨識(4小時) • 臺灣主要茶區茶葉品質特色 3.基礎泡茶理論與原則(2小時) • 茶葉沖泡要領	14	K： - 食品(茶葉)包裝標示法規 - 茶葉感官品評方法 - 茶葉取樣操作規範 - 茶葉編碼與記錄方式 - 茶葉秤樣及沖泡操作方法	■講授 ■實作

	<p>4.茶葉包裝與標示方法(2小時)</p> <ul style="list-style-type: none"> • 食品(茶葉)包裝標示及標準法規等 	<ul style="list-style-type: none"> - 標準茶葉評鑑環境條件知識 - 標準茶葉評鑑作業流程 - 人體狀態與感官靈敏度知識 <p>S:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 問題解決 - 編號與記錄 - 茶葉包裝與標示能力 - 茶葉取樣能力 - 茶葉編碼能力 - 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 	
--	--	--	--

總上課時數：30 小時

評量方式：

- 一、上課出席率達80%(含)以上
- 二、學科考試(紙筆測驗)成績達60分(含)以上
- 三、符合以上二項標準者可獲得「茶葉感官品評初級班」結訓證書。
- 四、學科及術科測驗成績皆達70分(含)以上者可獲頒「茶葉感官品評專業人才能力鑑定合格證書-初級」。

■ 茶葉感官品評員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(40%)

- 一、酸味：以檸檬酸與過濾飲用水調製，濃度為 83 ppm。
- 二、甜味：以台糖精製細砂與過濾飲用水調製，濃度為 2333 ppm。
- 三、苦味：以硫酸奎寧與過濾飲用水調製，濃度為 3.5 ppm。
- 四、鹹味：以台鹽高級精鹽與過濾飲用水調製，濃度為 233 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 2 分。
- 七、填答方式：答案卷格式如附件，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：

硫酸奎寧 Quinine sulfate：United States Pharmacopoeia (USP)或同等品。

檸檬酸 Citric acid：Food Chemicals Codex (FCC)或同等品。

白砂糖(蔗糖)：台糖精製細砂或同等品。

鹽(氯化鈉)：台鹽高級精鹽或同等品。

水：過濾飲用水。

貳、茶類辨識測驗(60%)

一、茶類外觀及葉底辨識(20%)：

1. 茶乾辨識：以直徑 9 公分透明樣品盒盛裝(重量約 5~10 克)，共 8 題，每題 1.25 分。
2. 葉底辨識：以直徑 9 公分白瓷盤盛裝(鋪滿盤底，5~8 克)，共 8 題，每題 1.25 分。
3. 測驗方式：桌面上方放置茶乾樣品盒，編號由 A~H；桌面下方放置葉底盤，編號由 1~8，樣品皆以逢機方式排列。
4. 填答方式：答案卷格式如附件，考試規則由現場監考人員說明。
5. 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. 測試茶類：綠茶、條形包種茶、清香型烏龍茶、熟香型烏龍茶、鐵觀音茶、東方美人茶、大葉種紅茶、小葉種紅茶等 8 種茶類，品質比照各比賽茶優良等級。
2. 茶湯辨識：以白色及黑色標準評鑑碗盛裝茶湯，各 8 碗，每碗約 100ml，每題 2.5 分。
3. 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，半球形及球形茶 6 分鐘。
4. 測驗方式：白碗及黑碗各測驗一次，編號由 1~8，茶湯以逢機方式排列。
5. 填答方式：答案卷格式如附件，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：白碗及黑碗各測驗 20 分鐘(作答完畢後即可繳卷離場)。