



「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第 8 期

讓您成為品味與鑑賞茶葉的達人!

教授茶葉官能鑑定原理與技術，搭配全球主要茶區代表性茶樣，分析討論辨認各茶樣的地理，年份，品種，製法的差異，透過差異性的逐步縮小，提升感官能力的敏銳力，從而建立對茶葉品質的解析與洞察力。

授課老師：王裕文教授(臺灣大學農藝系)

課程目的：訓練專業茶葉品質鑑定人才，讓學員於修課結束後，具備親手操作茶葉官能鑑定各項技術的能力，並能充分說明表達各項茶葉品質的鑑定方式與原理。

課程內容：詳細課程安排請參閱課程綱要與進度之說明。

招生對象：高中以上對品味與鑑賞茶葉有興趣者。

課程次數：每週一次，共計 10 次。

上課時間：自 103 年 11 月 26 日起，每週三晚間 7:00-9:45 共 10 次。
(授課日期或上課時間如有異動將另提前公告通知)

上課地點：臺灣大學農藝系考種館二樓教室。(請參閱考種館地圖)
台北市基隆路 4 段 42 巷 5 號台大農場考種館 2 樓教室

招生人數：以 30 人為原則，將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。
未達 25 人得不開班。本部保留增額或不足額開班之權利。
※開課日前一週本部會寄發開課通知(或因報名人數不足的不開課通知)。

學 費：14,000 元(學費費用不含上課材料費)。

材料費：每人 3,000 元。(含每次上課 6 種茶葉材料費與耗材費用，請於第一堂上課自行繳交給授課教授。)

學費優惠：

◎早鳥專案：於 103 年 11 月 1 日前完成報名繳費者，學費優惠價:13,000 元。

◎臺大身份優惠：本校校友、教職員工及本部舊生，每位再折價 500 元。

◎愛心優惠：滿 65 歲以上人士、身心障礙人士及低收入戶領有證明者，每位可再折價 1000 元。

(註：以上費用均不含上課材料費；如同時符合臺大身份優惠和愛心優惠，僅能擇一使用)

報名手續：一律採線上報名

請至「臺灣大學推廣教育網」<http://training.dpd.ntu.edu.tw>

點選本期「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第 8 期進入線上報名，完成線上填寫資料並下載列印繳費單。請立即依繳費單上說明之繳費方式完成繳費。本部將依完成線上報名並完成繳費之順序錄取至額滿為止。

享學費優惠身份者，請另傳真證明文件至本部，傳真：02-23691236。

※提醒您，線上報名系統之收據抬頭一經開立收據即無法變更!!

繳費方式：詳細說明請參閱下載的「繳費單」。完成繳費後請妥善保存繳費憑據。



預約代購課後練習材料：包含 10 次課程之 60 種茶樣，每種 1 兩，共 60 兩茶葉，附贈三組茶葉鑑定組，一支湯匙及一條圍裙（繡上學員姓名及本班名稱）全套費用 **9,000 元** 整，每人限購 1 套。（每週課後分發當週上課的六種茶樣。）由於茶樣高達 60 種，搜尋困難，部份茶樣需請茶農特別製作，故強烈建議報名繳費時即**預約代購課後練習材料**，上課時可準時提供，便於學員課後練習，若上課後始要求代購，茶樣準備時間較難控制，如未能及時提供，敬請見諒。

※學員可自由選擇：是或否需預約代購『**課後練習材料**』：

- 需預約代購課後練習材料。**【請於開學第 1 天再繳現金 9,000 元給授課教授】**
包含 10 次課程之 60 種茶樣，每種 1 兩，共 60 兩茶葉，附贈三組茶葉鑑定組，一支湯匙及一條圍裙（繡上學員姓名及本班名稱）。全套費用 **9,000 元** 整，每人限購 1 套（每週課後分發當週上課的六種茶樣）。
- 不需預約代購課後練習材料。
(請來電預約 02-23620502 轉 215 陳小姐或 e-mail:irinchen@ntu.edu.tw 確認即可)

結業：修業期滿，缺課次數未超過全期上課次數五分之一並通過學習評量者，由本部核發推廣教育證明書。

其他事項：(1) 本班為研習班(非學分班)，不授予學分、學位證書及不發成績單。

- 本課程可登錄公務員終身學習時數。
 - 本部有權保留課程變動及時間調整之權利，課程若有變更將會提前告知學員。
 - 學費退費規定：學員自報名繳費後至開班上課日前申請退費者，退還已繳學費之九成。自開班上課之日算起未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學費之半數。開班上課時間已逾全期三分之一始申請退費者，不予退還。
 - 申請退費必須附上收據正本及申請書，缺一不可，否則不予受理。
 - 本部退費係以支票開立，支票受款人依當時學費收據抬頭為主，若需更改支票受款人，須將相關切結書及同意書填妥並蓋公司大小章連同收據、申請書一併繳交始得辦理。
 - 本班無補課機制，課程均須於當期修習完畢。
 - 如遇天然災害(颱風、地震、洪水、豪雨)，台北市政府宣佈停課，當日課程原則上將另擇日補課乙次，惟時間須與任課老師協商後再行通知。
 - 學員於修習期間應遵守本部規定，如有不當行為或影響授課或影響其他學員之學習，經通知仍未改善者，本部得取消其修讀資格，且不予退費。
 - 經確定可上課之學員如經發現資格不符規定，或所繳證件有偽造、假借、塗改等事情，即取銷錄取資格或開除就讀資格，且不發給任何有關之證明。如係在取得後始發覺者，公告並勒令撤銷核發之推廣教育證明書。
 - 患有或疑似患有 SARS 或其它法定傳染病者，本部得拒絕其入學及上課。
 - 就讀本班不得辦理兵役緩徵。
 - 本簡章若有未盡事宜，本部保留得以隨時修改之權利。
- 課程詳細內容洽詢電話：(02)2362-0502 分機 215 陳小姐。



「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第8期課程綱要與進度：

日期	時間	進度	內容
11/26	19:00-19:50 20:00-21:45	茶葉官能鑑定技術與原理 茶葉官能鑑定評分表的使用	茶葉類別巡禮 茶樣：無發酵茶，輕發酵茶，中發酵茶，重發酵茶，後發酵茶
12/3	19:00-19:50 20:00-21:45	茶葉植物分類與產地分布 世界紅茶巡禮	茶葉歷史，傳播與分布 茶樣：印度，錫蘭，印尼，非洲，中國
12/10	19:00-19:50 20:00-21:45	茶葉製程 日本茶葉巡禮	茶樣：來自日本靜岡，八女等主要產區的玉露，煎茶，芽茶，莖茶等類別
12/17	19:00-19:50 20:00-21:45	生育生態環境與茶葉品質 普洱茶巡禮	茶樣：雲南產各類別普洱茶
12/24	19:00-19:50 20:00-21:45	生育與生理與茶葉品質 中國茶葉巡禮	茶樣：中國產綠茶，青茶，白茶，黃茶，紅茶與黑茶
12/31	19:00-19:50 20:00-21:45	茶樹品種與品質 台灣茶葉巡禮	茶樣：台灣產無發酵茶(龍井)，低發酵茶(碧螺春)，中低發酵茶(包種茶)，中發酵茶(烏龍茶)，中重發酵茶(鐵觀音)，全發酵茶(紅茶)
1/7	19:00-19:50 20:00-21:45	茶芽與品質 台灣包種茶巡禮	茶樣：來自台灣各產區金萱，翠玉，青心烏龍與四季春等品種製成的包種茶
1/14	19:00-19:50 20:00-21:45	茶葉化學成分 台灣烏龍茶巡禮	茶樣：來自台灣各產區金萱，翠玉，青心烏龍與四季春等品種製成的烏龍茶
1/21	19:00-19:50 20:00-21:45	茶葉保存與再火 青心烏龍產地巡禮	茶樣：台灣各產區青心烏龍品種製成的烏龍茶
1/28	19:00-19:50 20:00-21:45	加味茶與其他茶類 青心烏龍產期巡禮	茶樣：台灣產區不同季節青心烏龍品種製成的烏龍茶

* 每次上課三小時，第一小時是講解，第2小時與第3小時則是實做，實做的部分會提供6種茶樣進行官能品評，品評時會分組進行，每組由六名學員組成，每組學員各自分擔相關的操作工作

* 本部保留課程時間安排及師資調整異動之權利。

* 授課日期、時間、地點或單元主題如有調整將會另行提前通知。



考種館交通資訊



路線1

路線1：從捷運公館站2號出口，沿著銘傳國小方向直行至舟山路口，舟山路口直行到台大農場水車標誌後轉彎，看見磯永吉小屋巷子走到底便可抵達考種館。

路線2

路線2：從基隆路四段42巷5號校門入口直行，看見磯永吉小屋巷子走到底便可抵達考種館。