



## 國立臺灣大學進修推廣學院推廣教育非學分班招生簡章

# 「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第 17 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(臺灣大學農藝系所)

**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。(因課程有分組實作需要,請學員需協助現場移動座位及清理各組實作用品等事宜)。

**招生對象：**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 108 年 9 月 17 日起，每週二晚間 7:00-9:45 上課。

**上課地點：**臺灣大學農藝館 1 樓 108 教室(臺北市羅斯福路 4 段 1 號，請參閱後附臺大農藝系館交通資訊)

**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。本學院保留增額或不足額開班之權利。

※開課日前一週本學院會寄發開課通知(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，請另於第一堂上課自行繳交給授課教授。)

**早鳥優惠：**於 108 年 9 月 2 日前完成報名繳費者，學費優惠價 13,000 元。

**其他優惠：**1. 臺大教職員工優惠：6 折。

2. 臺大校友/ILO、本學院舊生、年滿 65 歲、身心障礙及低收入戶領有證明者：可再折價 1,000 元。

註 1: 早鳥優惠可與其他優惠身分者合併使用，如逾早鳥優惠日則依原價折扣。

註 2: 優惠身分僅能擇一使用，請以優惠金額繳費，並於繳費後提供優惠證明。

註 3: 費用均不含上課材料費。

**報名手續：**一律採線上報名，請至「臺灣大學推廣教育網」<https://www.ntuspecs.ntu.edu.tw>

點選「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第 17 期，進行線上報名步驟後並下載列印繳費單，請於完成線上報名後完成繳費手續，將依照報名者繳費順序錄取至額滿為止。

※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，附贈茶杯，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，學院份茶樣需提前請茶農特別製作，建議報名繳費時先預約代購課後練習材料，上課時方能準時提供，便於學員課後練習，若上課後才要求代購，茶樣準備時間較難控制，如致未能及時提供，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，附贈茶杯，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#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，由本學院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。

- (2)本課程可登錄公務員終身學習時數。
- (3)本學院有權保留課程變動及時間調整之權利，課程若有變更將提前告知學員。
- (4)學費退費規定：學員自報名繳費後至開班上課日前退學者，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者，退還已繳學費之半數。開班上課時間已逾全期三分之一者，不予退還。
  - (i)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。
  - (ii)本學院退費係以支票或匯款方式辦理，受款人依當時學費收據抬頭為主，若需更改受款人，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。
- (5)本班無補課機制，課程均須於當期修習完畢；謝絕旁聽及找人代為上課。
- (6)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。
- (7)學員於修習期間應遵守本學院規定，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，本學院得取消其修讀資格，且不予退費。
- (8)患有或疑似患有 SARS 或其它法定傳染病者，本學院得拒絕其入學及上課。
- (9)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。
- (10)就讀本班不得辦理兵役緩徵。
- (11)本簡章若有未盡事宜，本學院保留隨時修改之權利。  
課程詳細內容洽詢電話: (02)23620502 分機 215 陳小姐



## 「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第17期課程綱要與進度：

上課時間：自 108 年 9 月 17 日起，每週二晚上 7:00-9:45 上課，共 10 次。

授課教師：王裕文教授(臺灣大學農藝系所)

日期	時間	進度	內容
9/17	19:00-19:50 20:00-21:45	茶葉官能鑑定理論與操作 世界茶葉巡禮	茶葉官能鑑定理論介紹與操作要點 茶樣：無發酵茶，輕發酵茶，中發酵茶，重發酵茶，後發酵茶等共六種
9/24	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：各國紅茶六種
10/1	19:00-19:50 20:00-21:45	茶的製作 普洱茶巡禮	特色茶製程介紹 茶樣：雲南產各類別普洱茶六種
10/8	19:00-19:50 20:00-21:45	加味茶與其他茶類 加味茶巡禮	加味茶製程介紹 茶樣：各類加味茶六種
10/15	19:00-19:50 20:00-21:45	陳年茶 焙火茶巡禮	陳年茶的形成與特色介紹 茶樣：各種焙火程度的茶樣六種
10/22	19:00-19:50 20:00-21:45	生育與生理與茶葉品質 台灣茶葉巡禮	茶樹的生理生育特性與品質的關係 茶樣：台灣產由無發酵至全發酵茶等六種茶樣
10/29	19:00-19:50 20:00-21:45	茶樹品種與品質 台灣包種茶巡禮	茶樹品種的育成與品質的關係 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六種
11/5	19:00-19:50 20:00-21:45	茶色、滋味與品質 台灣烏龍茶巡禮	茶葉化學成份與茶色滋味等品質的關係 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六種
11/12	19:00-19:50 20:00-21:45	水質、茶器與品質 青心烏龍產地巡禮	泡茶的水質，茶器與品質的關係 茶樣：台灣各高山茶產區青心烏龍品種製成的烏龍茶六種
11/19	19:00-19:50 20:00-21:45	茶園有機栽培技術 青心烏龍產期巡禮	茶園有機栽培管理技術介紹 茶樣：台灣產區不同季節青心烏龍品種製成的烏龍茶六種

\* 每次上課3小時，第1小時是講解，第2小時與第3小時則是實作，實作的學院會提供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。

\* 另因課程有分組實作需要，會請學員協助移動座位及清理各組實作用品等事宜。

\* 本學院保留課程時間安排及師資調整異動之權利，如有調整將會另行提前通知。





## 臺灣大學農藝館交通資訊(於第一學生活動中心旁)



上課地點：臺灣大學農藝館1樓108教室(臺北市羅斯福路4段1號)

<p><b>建議 路線 1</b></p>	<p>由臺大新生南路側門(訪客中心)進入，直走經過普通教學館、綜合教學館及第一學生活動中心，即到達農藝館。步行路程預估7-10分鐘。</p>
<p><b>建議 路線 2</b></p>	<p>由臺大辛亥路二段側門進入(語文大樓及社會科學院間)，直走經工學院綜合大樓後右轉即到達農藝館。步行路程預估5分鐘。</p>