



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 23 期

讓您成為品味與鑑賞茶葉的專業達人！

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度，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（臺大農藝系暨研究所）

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：請詳閱後附課程大綱。

招生對象：對品味與鑑賞茶葉有興趣者，皆可參加。

上課時間：113年3月6日起至5月22日止，每週三晚間19:00-21:45上課，共10次。

上課地點：臺大農藝館（臺北市羅斯福路四段1號，請參閱後附交通資訊。）

招生人數：以36人為原則，依繳費順序錄取至額滿為止；未達24人得不開班。

※開課日前一週本學院將E-mail通知是否開課，本學院保留增額或不足額開班之權利。

學 費：15,000元（不含材料費）

材 料 費：每人3,000元（含上課60種茶葉與耗材費用）【請於第一堂上課繳交現金給授課教師。】

註：課程材料及耗材費用由教師代墊，並已於課前大宗購入，故無法辦理退費，敬請留意。

優惠方案：◎早鳥優惠：113年2月21日前繳費者，優惠價13,000元。

◎臺大教職員工：6折。

◎臺大校友、本學院舊生、年滿65歲、身心障礙、低收入戶領有證明者：折價1,000元。

註 1：早鳥優惠可與其他優惠合併使用，其他優惠僅能擇一使用，並需提供優惠證明。

註 2：費用優惠均【不含】材料費。

報名繳費：請至「臺大推廣教育網」<https://www.ntuspecs.ntu.edu.tw> 進行線上報名，可採信用卡或ATM轉帳方式繳費。繳費收據將於開課日提供；如需提前領取，請來電告知。收據抬頭係依台端報名所填資料為準，若因故需更改請另行申辦。

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，全套9,000元整，每人限購1套。（每次課後發給當日上課的6種茶樣。）

註：由於茶樣高達60種，需提前請茶農特製，建議報名繳費時先預約代購，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。【請於第一堂上課時再繳交現金9,000元給授課教師】



※請自行選擇是否需要預購『課後練習材料』；請來信 chienweilo@ntu.edu.tw 預約，收到確認回覆信件，才視為完成預約程序。

結業：修業期滿，缺課次數未超過全期上課次數五分之一者，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(學員聯)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，受款人依開立之收據抬頭為準。
- (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)，臺北市政府宣佈停課，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。
- (12)其他疑問可 email: chienweilo@ntu.edu.tw 洽詢，或致電 02-23620502 分機 214 羅先生。



「茶葉官能專業鑑定人員培訓班」第 23 期 課程大綱

◆授課教師：王裕文教授（臺大農藝系暨研究所）

◆上課時間：113 年 3 月 6 日起至 5 月 22 日止，每週三晚間 19:00-21:45 上課，共 10 次。

日期	時間	進度	內容
3/6	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
3/13	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
3/20	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
3/27	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
4/3 因應國慶連假不排課			
4/10	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
4/17	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
4/24	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
5/1 因應勞動節不排課			
5/8	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
5/15	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
5/22	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

※每次上課分為講課及實作，學員分組品評6種茶樣，組員需分擔相關操作工作。

※因分組實作需要，請各組學員協助座位移動及清理實作用品等相關事宜。

※本學院保留課程安排及師資調整異動之權利，如有調整另行通知。



臺大農藝館交通資訊 (於第一學生活動中心旁)



建議路線

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。

符合特定身分

<https://reurl.cc/EARRKm>