

茶葉官能專業 鑑定人員培訓班

第 26 期



讓您成為品味與鑑賞茶葉的專業達人！

課程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。

課程目的主要為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。

授課教師

國立臺灣大學農藝系暨研究所
王裕文教授

課程資訊

上課日期：114 年 10 月 14 日至 12 月 16 日

上課時間：每週二 19:00-21:45，共 10 次

上課地點：臺大農藝館（詳參附件交通資訊）

上課形式：實體授課

招生人數：以 36 人為原則，本學院保留增額或不足額開班之權利。

課程費用與繳費

課程費用	9/19 前早鳥價	9/20 後學費
新生	13,500元	18,000元
臺大校友 本學院舊生 年滿65歲 身心障礙 低收入戶	12,500元	17,000元
臺大教職員工	8,100元	10,800元
材料費	3,000元（60種茶葉與耗材）【第一堂課繳交現金給授課教師。】	

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，並檢附相關證明。

註2 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。繳費收據於開課日提供；如須提前領取，請聯繫承辦人員。收據抬頭係依台端報名所填資料為準，若因故須更改請另行申辦。

註3 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。

註4 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）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【第一堂課繳交現金給授課教師】※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。

注意事項

- 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結業證明書。
- 課程屬性：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。
- 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(分)費、雜費之九成，所扣繳費用每門課程以 3,000 元為上限。自開班上課之日起算未逾全期三分之一申請退費者，退還已繳學(分)費、雜費等費用之半數。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(學員聯)及(親簽)申請書，缺一不可，否則不予受理。
 - 本學院退費係以匯款方式辦理，受款人依開立之收據抬頭為主。
- 開課日前一週本學院將 E-mail 通知是否開課。
- 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。
- 本簡章若有未盡事宜，本學院保留得以隨時修改之權利。
- 本課程詳情請洽詢 02-2362-0502 分機 214 E-mail: chienweilo@ntu.edu.tw 羅先生。 詳其他注意事項



課程大綱

日期	時間	主題	內容
10/14	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、輕發酵、中發酵、 重發酵、後發酵等共六種
10/21	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
10/28	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
11/4	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
11/11	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
11/18	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：台灣產無發酵至全發酵等六種
11/25	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：台灣各產區金萱、翠玉、青心烏龍與 四季春等品種包種茶六種
12/2	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
12/9	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 成烏龍茶六種
12/16	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。

臺大農藝館交通資訊



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。

※本校農藝館前方備有**無障礙車位**，並可享停車優惠，申請折抵方法敬請依下列網址操作；

申請網址：https://ga.ntu.edu.tw/general/main_ch/index.aspx

申請步驟：

<https://drive.google.com/file/d/1TORMwiDW3sBC0KHlo9W2nlumd6u7jnf5/view?usp=sharing>