

茶葉感官品評人員職能基準

職能基準代碼		NAO7915-001			
職能基準名稱 (擇一填寫)		職類			
		職業	茶葉感官品評人員		
所屬類別	職類別	天然資源、食品與農業 / 農業經營	職類別代碼	NAO	
	職業別	食品、飲料試味及分級人員	職業別代碼	7915	
	行業別	製造業 / 食品及飼品製造業	行業別代碼	C0895	
工作描述		依照品評標準流程完成茶葉評審準備作業後，再利用感官品評技術評鑑茶葉品質特點或依優劣進行分級品管，並處理品評過程中出現的問題或品質探討，進一步控管茶葉品質與精進改良技術，提升茶業經營與發展，並可傳授品評經驗，培訓與管理茶葉品評人員。			
基準級別		5			

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T1 準備評茶作業	T1.1 接收茶樣與編號	O1.1.1 收樣紀錄表	T1.1.1 能瞭解來樣的規格、茶葉品類、數量、包裝是否符合標準(要求)，按統一格式進行樣品編號與登記，及依據茶類特性保管樣品避免變質，並記錄客戶要求與處理一般問題。	3 (初)	K01 食品(茶葉)包裝標示法規 K02 茶葉檢驗標準 K03 茶葉貯存知識 K04 茶葉品質變化原理概論 K05 茶業基礎概論 K06 食品安全衛生的茶葉標準、檢驗相關法規	S01 編號與紀錄 S02 茶葉貯存技術 SS12 問題解決
	T1.2 取樣與編密碼	O1.2.1 分包茶樣及編碼茶樣	T1.2.1 從接收之茶樣中，協助抽取具代表性茶葉並協助編排密碼。	3 (初)	K07 茶葉取樣操作規範 K08 茶葉編碼與記錄方法	S04 茶葉取樣能力 S05 茶葉編碼能力
	T1.3 控制品評環境與準備器具	O1.3.1 評茶場地與器具及配置規劃書 器具與環境維護紀	T1.3.1 能夠根據人體狀態及氣候變化，做好品評環境色調、採光、雜音、溫度(約 22~24℃)、濕度(RH	3 (初)	K09 標準茶葉評鑑環境條件知識 K10 標準茶葉評鑑作業流程	S06 評鑑杯組擺放能力 S07 評鑑環境調控能力

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
		錄	45~55%)等各項指標的調節和控制，且能根據不同的茶類，準備符合國際標準(ISO3103-1980)的品評杯、碗等器具，且按順序編碼，並持續維護評茶設施的清潔與環境衛生安全工作。		K11 人體狀態與感官靈敏度知識	
	T1.4 秤取茶量	O1.4.1 取樣秤重	T1.4.1 從取樣茶葉中，按密碼順序置於評茶盤中，準確且均勻的秤取 3 公克(符合國際標準 <u>ISO3103-1980</u>)，作為茶葉品質鑑定分級之用。	3 (初)	K12 茶葉秤樣及沖泡操作 方法	S08 茶葉秤樣及沖泡能力
	T1.5 沖泡茶葉	O1.5.1 茶葉沖泡操作程序	T1.5.1 將秤取的 3 公克(符合國際標準 <u>ISO3103-1980</u>)茶葉置入審茶杯(容量 150 c.c.)，沖入沸水至滿杯，覆上杯蓋，靜置 5~6 分(條形 5 分鐘，球形 6 分鐘)後開湯，將審茶杯橫扣於審茶碗上，使茶湯流入審茶碗中。 T1.5.2 能夠定速定量完成茶葉沖泡。	3 (初) 4 (中)	K13 茶葉沖泡理論與原理 K12 茶葉秤樣及沖泡操作 方法	S09 定速定量沖泡能力 S08 茶葉秤樣及沖泡能力
T2 鑑別茶葉品質	T2.1 掌握茶葉品評方法	O2.1.1 茶葉品評人員工作規劃表 O2.1.2 茶葉品評紀錄	T2.1.1 能夠了解茶葉品評從辨識茶葉外觀、茶湯水色、聞香氣、嚐滋味至審視葉底的程序及操作方法	3 (初)	K10 標準茶葉評鑑作業流程 K14 茶葉感官品評方法	S10 茶葉感官品評技術(初級)

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
		錄表				
	T2.2 鑑定與分析茶葉等級	O2.2.1 品評等級報告 O2.2.2 茶葉品質、特色鑑定報告	T2.2.1 利用茶葉感官品評方法，能夠簡易分辨茶葉類別(綠茶、包種茶、烏龍茶及紅茶等)。 T2.2.2 能夠分辨各茶葉類別中的茶葉品項(種類及品種)。 T2.2.3 了解茶葉形狀、色澤、有無雜物、純淨度、香氣和喉韻的持久性、滋味與品質、葉底開展度及均一性等特性，進而能夠鑑定各類茶葉品質優劣等級，並能協助進行茶葉品質評鑑作業。 T2.2.4 能夠自主茶葉品質評鑑作業，並能描述茶葉採摘方式、茶樹品種及茶葉品質特色，及處理品質評鑑相關爭議事項。 T2.2.5 能夠整合茶葉品評專業知識與技術，獨立完成茶葉品質評鑑作業，並分析茶葉品質特性及影響茶葉品質的各種因素，包含栽培、製造、季節、海拔、茶區等，及進行茶葉研發、創新與解決問題，提高茶葉品質和生產效益。	3(初) 4(中) 5(中高) 5(高) 6(特)	K15 茶葉感官品評方法(基礎) K10 標準茶葉評鑑作業流程 K16 茶葉形色香味的變化及評鑑 K17 臺灣茶區分佈與品質特色 K18 茶樹栽培學基礎知識 K19 茶樹栽培環境因素對茶葉品質的影響 K20 茶葉製造基本知識 K21 不同發酵程度茶葉製造原理 K22 茶葉製造過程影響成茶品質因素 K01 食品(茶葉)包裝標示法規 K06 食品安全衛生的茶葉標準、檢驗相關法規 K23 茶葉風味品質描述分析 K24 環境因素對茶葉感官品評影響	SS02 分析推理 SS08 表達說服 SS11 問題分析 SS17 價值判斷 S10 茶葉感官品評技術(初級) S12 茶葉品質鑑定能力 S13 穩定評鑑能力 S14 爭議處理能力 S15 臺灣主要茶樹品種辨識能力 S16 茶園栽培管理技術(基礎/進階/高階) S17 茶葉製造技能(基本/高階) S18 茶葉烘焙技術

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
T3 改良技術與精進品質	T3.1 改善品評方法和技術	O3.1.1 品評技能分析報告	T3.1.1 能夠以現有品評標準流程和指標為基礎，結合國內外茶葉品評的新方法新技術知識與產業趨勢發展，並持續改善各種茶類的品評方法和技術。	6 (特)	K14 茶葉感官品評方法 K10 標準茶葉評鑑作業流程 K25 茶葉品評發展趨勢 K11 人體狀態與感官靈敏度知識 K24 環境因素對茶葉感官品評影響	SS11 問題分析 SS12 問題解決 S19 茶葉感官品評技術 S20 研發管理能力 S21 品質改善
	T3.2 研究與設計茶葉品評室	O3.2.1 品評室分析報告 O3.2.2 品評室設計規劃書	T3.2.1 能根據人體生理學知識，結合國際上感官分析實驗室的發展趨勢，研究品評人員處於最佳狀態的條件，設計出標準茶葉感官審評室。	6 (特)	K09 標準茶葉評鑑環境條件知識 K10 標準茶葉評鑑作業流程 K25 茶葉品評發展趨勢 K11 人體狀態與感官靈敏度知識 K24 環境因素對茶葉感官品評影響	SS11 問題分析 SS12 問題解決 S19 茶葉感官品評技術 S20 研發管理能力 S21 品質改善
	T3.3 解析與改良技術和品質	O3.3.1 茶樣缺失紀錄表 O3.3.2 茶樣品質改進建議書 O3.3.3 技術研發報告	T3.3.1 能針對不同茶樹品種或製造茶類，剖析影響茶葉品質的問題和因素，並能提出有效的品質改進辦法，解決與改良茶葉產製技術和開創新產品，提高茶葉品質與生產效益。	6 (特)	K17 臺灣茶區分佈與品質特色 K03 茶葉貯存知識 K13 茶葉沖泡理論與原理 K27 茶葉品質變化原理與控制 K19 茶樹栽培環境因素對茶葉品質的影響	SS11 問題分析 SS12 問題解決 SS14 創新導向 S22 產製改進方法能力 S20 研發管理能力 S21 品質改善 S18 茶葉烘焙技術 S23 茶園栽培管理技術(進階)

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
					K21 不同發酵程度茶葉製造原理 K22 茶葉製造過程影響成茶品質因素 K28 茶葉初級加工化學 K29 茶葉多元化加工化學 K30 茶湯化學 K31 茶藝沖泡與評鑑沖泡之比較 K32 茶葉衛生加工與危害管制	/高階) S24 茶葉製造技術(進階/高階)
	T3.4 管制品質	O3.4.1 品質管制規範/標準書	T3.4.1 能瞭解國家茶葉產品品質及檢驗規範，並進一步參照訂定組織(單位)之茶葉品質標準(規範)，以有效控管產品品質。	5 (高)	K33 茶葉檢驗規範與標準 K10 標準茶葉評鑑作業流程 K14 茶葉感官品評方法 K06 食品安全衛生的茶葉標準、檢驗相關法規 K34 食品茶葉標準法規	SS09 品質導向 SS16 溝通 SS23 辭彙編撰能力 S19 茶葉感官品評技術
T4 經營管理與行銷茶產業	T4.1 掌握與經營茶產業發展	O4.1.1 產業趨勢報告 O4.1.2 營運規劃書	T4.1.1 能掌握茶業市場動態，包含品種、栽培管理、製造技術及產銷趨勢等，進行整體茶業經營管理和技術改革與創新。	6 (特)	K35 茶葉起源與發展 K36 經營管理學 K37 國際茶業產銷及市場資訊	SS03 外部意識 SS13 組織計畫 SS14 創新導向 SS15 策略性思考
	T4.2 設計分級包裝與定價	O4.2.1 品評等級報告書	T4.2.1 依據品評等級，協助建立茶葉分級統一包裝與識別系統，並依據	5 (中)	K02 茶葉檢驗標準 K38 茶葉保存知識	S25 貯藏技術 S26 產品包裝設計

主要職責	工作任務	工作產出	行為指標	職能級別	職能內涵 (K=knowledge 知識)	職能內涵 (S=skills 技能)
		O4.2.2 包裝設計圖 O4.2.3 價目表	等級價值、成本與市場趨勢訂定價格。	高)	K01 食品(茶葉)包裝標示法規 K39 行銷理論	S27 訂價能力
	T4.3 行銷與推廣	O4.3.1 行銷企劃書	T4.3.1 根據茶葉品質特色，開發茶產品，結合在地文化資源，進行茶產業行銷與推廣。	5 (高)	K40 茶業產銷回顧與展望 K41 產銷履歷標示 K39 行銷理論 K42 消費者行為 K43 茶藝泡茶理論與原則	SS14 創新導向 SS18 彈性思考 SS21 顧客導向 S28 行銷企劃 s29 品牌建立
	T4.4 管理與培訓人員	O4.4.1 訓練規劃書	T4.4.1 能依照品評標準流程和指標，根據人員能力等級，設計規劃茶葉品評相關訓練，並給予茶葉相關技術與管理職責之指導，以培訓與提升茶葉品評人員知識及技能，提升工作效率。	6 (特)	K10 標準茶葉評鑑作業流程 K14 茶葉感官品評方法	SS12 問題解決 S19 茶葉感官品評技術 S30 培訓規劃

職能內涵 (A=attitude 態度)

A01 主動積極
A02 正直誠實
A03 自我管理
A04 謹慎細心
A05 追求卓越
A06 勇於挑戰
A07 自我提升
A08 團隊意識

職能內涵 (A=attitude 態度)

A09 壓力容忍

A10 自信心

A11 彈性

說明與補充事項

- 建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件：
 1. 完成國民義務教育或同等學歷
 2. 修習過茶業相關培訓課程，或從事茶業相關工作二年以上
- 基準更新紀錄
 - 因應 2017/05/25 公告職能基準品質認證作業規範修訂版，將原「入門水準」內容移至「說明與補充事項」/【建議擔任此職類/職業之學歷/經歷/或能力條件】。