

# 技術士技能檢定製茶技術職類規範修正規定

級 別：丙級

工作範圍：從事茶葉生產製造，包括茶菁原料選擇、萎凋、攪拌、發酵、殺菁、揉捻、整型、乾燥及包裝貯藏等工作。

應具知能：應具備下列各項技能及相關知識。

工作項目	技能種類	技能標準	相關知識
一、臺灣茶樹品種及特色茶認識	(一) 識別臺灣主要茶樹栽培品種	能辨識臺灣主要茶樹栽培品種。	(1) 瞭解臺灣主要茶樹品種之樹型、葉型等農藝性狀。 (2) 瞭解茶樹品種之分類特性。
	(二) 識別臺灣特色茶	1. 能熟悉臺灣各特色茶之產製區域。 2. 能辨識臺灣各特色茶品質及特徵，並能瞭解臺灣特色茶風味輪意涵。	(1) 瞭解臺灣各茶區製茶之種類。 (2) 瞭解臺灣特色茶風味輪與各茶區特色茶之外觀、水色、香味等品質及特徵。
二、茶葉製造	(一) 認識茶菁原料	1. 能具備茶樹生長之安全用藥管理知識。 2. 能判斷茶菁之採收標準。 3. 能正確處理採收後之茶菁。	(1) 瞭解茶樹病、蟲、草害防治之推薦用藥種類及使用方法。 (2) 瞭解茶菁之成熟度及採摘時機。 (3) 瞭解茶菁採收後入廠前之處理方法。
	(二) 認識及操作各茶類製造所需機具設備	1. 能認識製茶機具種類。 2. 能正確操作及維護製茶機具設備。	(1) 瞭解製茶機具主要用途及相關知識。 (2) 瞭解攪拌機(浪菁機)、炒菁機、

			揉捻機、整型機、乾燥機等機具設備之操作及維護方法。
	(三)產製不發酵茶	1. 能具備不發酵茶之製造技術。 2. 能操作不發酵茶製造之炒菁、揉捻及乾燥等基本流程。	瞭解不發酵茶製造所需之炒菁、揉捻及乾燥等基本流程知識。
	(四)產製部分發酵茶	1. 能具備部分發酵茶之製造技術。 2. 能操作部分發酵茶製造之萎凋、攪拌、炒菁、揉捻及乾燥等基本流程。	瞭解部分發酵茶製造之日光萎凋、室內靜置萎凋、攪拌、炒菁、揉捻、初乾、整型及乾燥等基本流程知識。
	(五)產製全發酵茶	1. 能具備全發酵茶之製造技術。 2. 能操作全發酵茶製造之萎凋、揉捻、發酵及乾燥等基本流程。	瞭解全發酵茶製造之室內萎凋或熱風萎凋、揉捻、發酵溫濕度控制及乾燥等基本流程知識。
三、茶葉品質管理	(一)分辨不同發酵茶種類	能辨識不同發酵種類之茶葉。	瞭解綠茶、部分發酵茶與紅茶等品質及特徵。
	(二)認識茶葉感官評鑑	能操作茶葉感官評鑑之基本流程。	(1)瞭解茶葉感官評鑑之用途及基本知識。 (2)瞭解茶葉感官評鑑之操作基本方法。
	(三)包裝及貯存茶葉	1. 能正確標示茶葉食品內容。 2. 能管控茶葉貯存條件。	(1)瞭解食品包裝標示法規及知識。

		3. 能選擇適合之包裝材料及正確操作包裝要領。	(2)瞭解貯存環境對茶葉品質之影響。 (3)瞭解包裝材料之透氣性、透濕性、阻光性等特性及茶葉品質之關係。
四、食品衛生安全	(一)維護及管理茶葉製造場所及機具設備之衛生清潔	1. 能維護製茶場所及機具設備之衛生清潔。 2. 能防止製茶環境及機具設備所帶來之污染。	(1)瞭解如何維護製茶場所及機具設備之衛生清潔。 (2)瞭解製茶環境與機具設備所帶來之污染來源及防範措施。 (3)瞭解茶葉製造之食品良好作業規範(GMP)及臺灣良好農業規範(TGAP)。
	(二)維護製茶從業人員之個人衛生安全健康	1. 能維持製茶從業人員之個人衛生安全健康。 2. 能防止因製茶從業人員所帶來之污染。	(1)瞭解如何維持個人衛生安全健康。 (2)瞭解製茶從業人員所帶來之污染因子及防範措施。