



生活茶的沖泡及品評課程(初級) Making and tasting of tea of life(Level I)

課程簡介

包括我們常飲用的黑茶（普洱生茶和熟茶、及少接觸的黑茶）、白茶（新鮮白茶和老白茶）的日常泡飲方法和好處，以及茶類介紹，提升人們日常品飲樂趣和健康飲茶的知識。

課程大綱

第一課	中國茶簡介 中國茶的分類與分佈 中國十大名茶介紹 散茶和緊壓茶的分別	品鑒一款茶（待定）
第二課	何謂黑茶，黑茶的有那些類別 普洱茶的形狀和類別 普洱茶的家居儲藏 普洱生茶的製作工藝和沖泡方法	品鑒普洱生茶及沖泡方法
第三課	普洱熟茶的出現時期 普洱熟茶的製作工藝和沖泡方法 如何分辨普洱茶的品質高低 普洱茶的品牌知識	品鑒普洱熟茶及沖泡方法
第四講	認識六堡茶 認識湖南黑茶 六堡茶的形狀、特點和好處 黑茶的形狀、特點和好處	品鑒兩款茶及沖泡方法
第五講	何謂藏茶 藏茶的特徵和好處 藏茶與其他黑茶的異同 為什麼藏茶以煮為主	品鑒藏茶及煮藏茶的方法
第六講	白茶的主要種類 白茶的主要製作工藝 白茶的儲存與益處 泡茶和煮茶的分別	品鑒兩款白茶及泡煮方法

教學對象 任何對茶類有興趣之人士

報名及上課地點 澳門新口岸宋玉生廣場 335-341 號獲多利中心 11 樓－澳門科技大學持續教育學院

上課日期

授課語言 廣東話

課程編號：1710280055-1	2018 年 3 月 17 日 至 4 月 28 日 * 其中 3 月 31 日休課	週六 15:00 – 17:00	總課時 12 小時
-------------------	---	---------------------	-----------

課程費用 學 費：澳門幣 1,200 元

收生名額 20 人

材料費：澳門幣 120 元（材料費不包括在資助範圍內，學員須自付）

*** 報名注意事項 * 報名時間：星期一至五(9:00 - 20:00)、星期六(9:00 - 13:00) [公眾假期除外]**

1. 首次報讀本院短期課程者，請先登入網上報名系統（網址：<https://coes-stud.scs.must.edu.mo/oasc/PersonalInfo.do>）或掃描以下的 QR Code，選擇 **<其他個人服務>** 類別，預先登記個人資料（不需上傳身份證），填妥資料後，帶備身份證正、副本及相片 1 張至本院辦理報名。
2. 報讀者可以現金/本票或劃線支票（抬頭請寫“澳門科技大學持續教育學院”或“SCHOOL OF CONTINUING STUDIES MACAU UNIV. OF SCIENCE AND TECHNOLOGY”）繳付學費及材料費，**現金收費上限為澳門幣/港幣 5,000 元**。
3. 所有費用一經繳交，恕不退還（本院取消開辦該課程除外）或轉讓。
4. 如課程報名人數不足，本院保留課程取消或延期的權利。



查詢 電話：8796 1807 / 8796 1805 電郵：scs@must.edu.mo

網頁：<http://www.must.edu.mo/scs-tw/diploma-certificate-programs>

- 如欲收到本院課程資料，可發電郵至 scs@must.edu.mo 並提供閣下之電郵地址，標題主旨為“加入通知群組”。
- 本院亦為機構/政府部門/學校等提供內部培訓，按各機構不同之要求(主題/時間/地點/對象)而訂定培訓內容，請與我們聯絡。