

瑠公茶學苑 茶葉感官品評中級班

| 節次/時間 | 4月1日 | 4月2日 | 4月8日 | 4月9日 | 4月10日 | |
|--------------------|--------------------|-------------------------|--------------------|---------------------|-----------------------|--------------------------|
| 第一節 08:30~09:20 | 學員報到 開訓介紹 | 不發酵茶製造技術(陳國任) | 製茶廠規劃設計概論 (許偉庭) | 標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭) | 臺灣各茶區栽培品種及特色 (張恩沛) | |
| 第二節 09:30~10:20 | 全發酵茶製造技術 (陳國任) | | | | | |
| 第三節 10:30~11:20 | | | | | | 茶樹土壤、營養及肥培管理 (陳國任) |
| 第四節 11:30~12:20 | | | | | | 茶樹病蟲害介紹、安全用藥及檢 測(陳國任) |
| 午餐與休息 12:20~13:10 | | | | | | |
| 第五節 13:10~14:00 | 部分發酵茶製造技術 (陳國任) | 茶葉化學成分與感官品評之關係 (張恩沛) | 茶葉製造實習 (許偉庭) | 標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭) | 茶樹田間栽培管理(張恩沛) | |
| 第六節 14:10~15:00 | | | | | | |
| 第七節 15:10~16:00 | | 茶葉拼對(張恩沛) | | | 學員交流時間 | |
| 第八節 16:10~17:00 | | | | | | 苦澀味辨識(許偉庭) |