

## 瑠公茶學苑 茶葉感官品評中級班

節次/時間	6月3日(星期三)	6月4日(星期四)	6月10日(星期二)	6月11日(星期三)	6月12日(星期四)				
第一節 08:30~09:20	學員報到 開訓介紹	部分發酵茶製造技術 (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)	臺灣各茶區品質特色 (張恩沛)				
第二節 09:30~10:20	臺灣各茶區栽培品種及 特色(施佳宏)					茶葉製造實習 (許偉庭)	午餐與休息 12:20~13:10	茶樹田間栽培管理 (張恩沛)	
第三節 10:30~11:20					不發酵茶製造技術 (陳國任)				標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭)
第四節 11:30~12:20								全發酵茶製造技術 (陳國任)	
午餐與休息 12:20~13:10			午餐與休息 12:20~13:10						
第五節 13:10~14:00	茶樹病蟲害介紹、安全 用藥及檢測(施佳宏)	不發酵茶製造技術 (陳國任)	茶葉製造實習 (許偉庭)	標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭)	茶樹土壤、營養及肥培 管理 (張恩沛)				
第六節 14:10~15:00	茶葉化學成分與感官品 評之關係及茶葉拼對練 習 (施佳宏)					全發酵茶製造技術 (陳國任)	苦澀味辨識(許偉庭)	學員交流時間	
第七節 15:10~16:00		不發酵茶製造技術 (陳國任)			標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭)				茶葉拼對練習(張恩沛)
第八節 16:10~17:00									