

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(星期三)	6月11日(星期四)	6月12日(星期五)
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)				
第三節 10:30~11:20					
第四節 11:30~12:20					
午餐與休息 12:20~13:10			茶葉製造實習 (許偉庭)	午餐與休息 12:20~13:10	
第五節 13:10~14:00	茶樹土壤、營養及肥培管理 (施佳宏)	不發酵茶製造技術 (陳國任)		標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭)	茶樹病蟲害介紹、安全用藥 及檢測 (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)
第七節 15:10~16:00		學員交流時間			
第八節 16:10~17:00					