瑠公茶學苑 茶葉感官品評初級班 【假日班】

節次/時間	7月9日	7月10日	7月16日	7月17日
第一節	學員報到			
09:10~10:00	開訓介紹		茶業起源與發展	
第二節	直繼十 西 艾 牡 华	臺灣主要茶類製造流程	(許偉庭)	茶葉加工
10:10~11:00	臺灣主要茶樹栽	(陳國任)		(陳國任)
第三節	培品種		感官品評基本原理及操作	
11:10~12:00	(林書妍)		(許偉庭)	
午餐與休息 12:00~13:00				
第四節	茶葉分類			
13:10~14:00	(林書妍)			茶葉加工
第五節				(陳國任)
14:10~15:00		茶樹田間栽培管理概論	感官品評基本原理及操作	
第六節		(陳國任)	(許偉庭)	茶葉包裝與標示方法
15:10~16:00	茶類辨識			(王韻婷)
第七節	(林書妍)			食品安全衛生法規
16:10~17:00				(王韻婷)
第八節		特色茶風味輪與TAGs分類	評茶員的個人素養、職業道	銀马六法時明
17:10~18:00		分級(曾淑莉)	德與倫理(許偉庭)	學員交流時間