瑠公茶學苑 茶葉感官品評初級班 【平日班】

節次/時間	11月2日	11月3日	11月9日	11月10日
第一節 09:10～10:00	學員報到 開訓介紹	茶葉加工 （陳國任）	茶業起源與發展 (許偉庭)	臺灣主要茶樹栽培品種 （陳柏安）
第二節 10:10～11:00	臺灣主要茶類 製造流程 (陳國任)			
第三節 11:10～12:00			感官品評基本原理及操作 （許偉庭）	茶葉分類 （陳柏安）
午餐與休息 12:00～13:00				
第四節 13:10～14:00	臺灣主要茶類製造流程 (陳國任)	茶葉加工 （陳國任）	感官品評基本原理及操作 （許偉庭）	茶類辨識 （陳柏安）
第五節 14:10～15:00	茶樹田間栽培管理概論 （陳國任）			
第六節 15:10～16:00		茶葉包裝與標示方法 （王韻婷）		
第七節 16:10～17:00		食品安全衛生法規 （王韻婷）		
第八節 17:10～18:00		特色茶風味輪與TAGs分類分級(曾淑莉)	評茶員的個人素養、職業道德與倫理(許偉庭)	**學員交流時間**