

## 瑠公茶學苑 茶葉感官品評初級班 【平日班】

| 節次/時間              | 2月15日                   | 2月16日               | 2月22日                     | 2月23日               |
|--------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------|---------------------|
| 第一節<br>09:10~10:00 | 學員報到<br>開訓介紹            | 臺灣主要茶類製造流程<br>(陳國任) | 茶業起源與發展<br>(許偉庭)          | 臺灣主要茶樹栽培品種<br>(陳柏安) |
| 第二節<br>10:10~11:00 | 茶葉加工<br>(陳國任)           | 茶樹田間栽培管理概論<br>(陳國任) |                           |                     |
| 第三節<br>11:10~12:00 |                         |                     | 午餐與休息 12:00~13:00         |                     |
| 第四節<br>13:10~14:00 | 茶葉加工<br>(陳國任)           | 茶樹田間栽培管理概論<br>(陳國任) | 感官品評基本原理及操作<br>(許偉庭)      | 茶類辨識<br>(陳柏安)       |
| 第五節<br>14:10~15:00 |                         | 茶葉包裝與標示方法           |                           |                     |
| 第六節<br>15:10~16:00 |                         |                     |                           |                     |
| 第七節<br>16:10~17:00 | 臺灣主要茶類<br>製造流程<br>(陳國任) | 食品安全衛生法規            | 評茶員的個人素養、職業道<br>德與倫理(許偉庭) | 學員交流時間              |
| 第八節<br>17:10~18:00 |                         | 特色茶風味輪與TAGs分類分級     |                           |                     |