

瑠公茶學苑 茶葉感官品評初級班 【平日班】

節次/時間	5月17日	5月18日	5月24日	5月25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)	臺灣主要茶類 製造流程 (陳國任)
第二節 10:10~11:00	臺灣主要茶樹栽培品種 (陳柏安)		感官品評基本原理及操作 (許偉庭)	
第三節 11:10~12:00				
午餐與休息 12:00~13:00				
第四節 13:10~14:00	茶葉分類 (陳柏安)	茶葉加工 (陳國任)	感官品評基本原理及操作 (許偉庭)	茶樹田間茶樹田間栽 培管理概論 (陳國任)
第五節 14:10~15:00	茶類辨識 (陳柏安)			
第六節 15:10~16:00		茶葉包裝與標示方法		
第七節 16:10~17:00		食品安全衛生法規		
第八節 17:10~18:00		特色茶風味輪與TAGs分類	評茶員的個人素養、職業道 德與倫理(許偉庭)	學員交流時間