

## 瑠公茶學苑 茶葉感官品評中級班

節次/時間	5月15日	5月16日	5月17日	5月22日	5月23日	
第一節 09:10~10:00	學員報到 開訓介紹	臺灣各茶區栽培品種及特色 (陳柏安)	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)	不發酵茶製造技術 (陳國任)	
第二節 10:10~11:00	全發酵茶製造技術 (陳國任)		茶葉製造實習 (許偉庭)			茶樹田間栽培管理 (陳國任)
第三節 11:10~12:00						
午餐與休息 12:00~13:00						
第四節 13:10~14:00	部分發酵茶製造技術 (陳國任)	臺灣各茶區品質特色 (陳柏安)	茶葉製造實習 (許偉庭)	標準茶葉評鑑作業實務 (許偉庭)	茶樹田間栽培管理 (陳國任)	
第五節 14:10~15:00		茶葉化學成分與感官品評之 關係(陳柏安)			茶樹土壤、營養及肥培管理 (陳國任)	
第六節 15:10~16:00						茶樹病蟲害介紹、安全用藥 及檢測(陳國任)
第七節 16:10~17:00		茶葉拼對(陳柏安)			苦澀味辨識(許偉庭)	
第八節 17:10~18:00						