

## 瑠公茶學苑 茶葉感官品評初級班 【平日班】

節次/時間	6月19日	6月20日	6月26日	6月27日
第一節 09:10~10:00	學員報到 開訓介紹	感官品評基本原理及操作 (許偉庭)	茶樹栽培管理概論 (陳國任)	茶葉加工概要 (陳國任)
第二節 10:10~11:00	茶業起源與發展 (陳柏安)			
第三節 11:10~12:00				
午餐與休息 12:00~13:00				
第四節 13:10~14:00	臺灣主要茶樹栽培品種 (陳柏安)	基礎泡茶理論與原則 (許偉庭)	茶葉加工-茶葉分類 (陳柏安)	茶葉加工概要 (陳國任)
第五節 14:10~15:00	茶類辨識 (陳柏安)		茶類品評辨識 (陳柏安)	
第六節 15:10~16:00			茶葉包裝與貯藏技術 (陳柏安)	
第七節 16:10~17:00				
第八節 17:10~18:00	臺灣特色茶風味輪 (陳柏安)	評茶員的個人素養、職業道 德與倫理(許偉庭)	食品安全衛生法規 (陳柏安)	學員交流時間