

# 瑠公茶學苑

## 110年茶葉感官品評初級班課程表【平日班】

節次	時間	9月13日	9月14日	9月15日	9月16日	測驗	
第一節	9:10   10:00	報到及 瑠公茶學 苑介紹	茶葉分類 (陳國任)	基礎 泡茶理論 與原則 (李志仁)	茶樹田間 栽培管理 概論 (陳國任)	日期 另行 排定	
第二節	10:10   11:00	茶業起源 與發展 (藍芳仁)	茶葉加工 概要 (陳國任)				
第三節	11:10   12:00						感官品評 基本原理 及操作 (李志仁)
午 休 12:00 — 13:00							
第四節	13:10   14:00	臺灣主要 茶區茶葉 品質特色 (藍芳仁)	茶葉加工 概要 (陳國任)	感官品評 基本原理 及操作 (李志仁 王韻婷)	茶樹田間 栽培管理 概論 (陳國任)		
第五節	14:10   15:00				評茶員職 業規範與 個人素養 (李志仁)		
第六節	15:10   16:00				食品安全 衛生法規 (李志仁)		
第七節	16:10   17:00		臺灣主要 茶樹栽培 品種 (陳國任)	術科練習	茶葉 包裝與標 示方法 (王韻婷)		
第八節	17:00   18:00	臺灣茶 TAGs 風味 介紹 (曾淑莉)			術科練習		

備註：測驗另行安排日期 1.上午：茶類辨識(術科考試)

2.下午：基本味覺辨識(術科考試)及學科考試