

111年度茶葉感官品評初級 假日A班開始報名囉！

- 111年第一班，就在台灣茶葉學會的新家-埔心故事館上課囉！
- 埔心故事館是全臺與茶業歷史相關最悠久最悠久的地方，也曾經是茶業前輩-吳振鐸場長居住過的地方，上課時與歷史建築相伴，看著茶業先進們曾經生活的地方，如同自己就沈浸在臺灣茶業的歷史洪流中。
- 假日 A 班 上課時間：4/23(六)，4/24(日)，4/30(六)，5/1(日)，測驗(暫訂)111年5月6日(五)
- 報名連結：
<https://forms.gle/rTKiSxqJszCsJnMy6>
- 費用：(含一次測驗費用、測驗日午餐餐費)
- 本會會員12,500元、非會員 13,500元
- 受訓地點：桃園市楊梅區埔心故事館(桃園市楊梅區中興路136號)。
- 測驗地點：茶業改良場楊梅總場，測驗日期另行通知，均為平日週間。
- 本課程為證照課程，完成課程訓練本會即頒與結訓證書，通過測驗即由茶業改良場頒與合格證書。
- 電話：(03)4829529
E-mail：twteas100529@gmail.com

台灣茶葉學會「111 年茶葉感官品評初級班」課程表

	4 月 23 日 (星期六)	4 月 24 日 (星期日)	4 月 30 日 (星期六)	5 月 1 日 (星期日)	另擇日安排 測驗
08:30~09:20		茶樹 田間栽培 管理概論 (陳右人 黃騰鋒 曾信光)	基礎泡茶 理論與原則 (蔡志賢)	台灣茶分類 分級制度 TAGs (蘇宗振)	
09:30~10:20	學員報到及 自我介紹				考生報到 ~9:40
10:30~11:20 11:30-12:20	茶業 起源與發展 (陳右人)		感官品評 基本原理 及 操作 (蔡志賢)	臺灣 主要茶區 茶葉品質特色 及茶類辨識 (廖于瑩)	術科考試 (茶類辨識)
12:20~13:20	午休時間				
13:20~14:10	臺灣 主要茶樹 栽培品種與 適栽環境 (陳右人)	茶葉分類 (林書妍)	感官品評 基本原理 及 操作 (黃騰鋒)	茶葉 加工概要 (許正清)	術科考試 (基本味覺 辨識)
14:20~15:10		茶葉 加工概要 (林書妍)			
15:20~16:10	評茶員 職業規範與 個人素養及 食品安全 衛生法規 (施佳宏)				學科考試
16:20~17:10					
18:00~20:00				考前術科練習	

*訓練主辦單位可依據實際狀況及需求調整課程表。

師資陣容學經歷：

陳右人：臺灣大學園藝所博士，農委會茶業改良場前任場長，現任臺灣大學園藝學系教授。
 蘇宗振：中興大學農藝所博士，現任農委會茶業改良場場長
 黃騰鋒：臺灣大學農工所碩士，農委會茶業改良場研究員兼課長退休。
 許正清：台灣區製茶工業同業公會前理事長，沙坑茶廠負責人。
 曾信光：中興大學昆蟲研究所，農委會茶業改良場副研究員退休。
 陳英玲：臺灣大學農化所博士，農委會茶業改良場副研究員退休。
 蔡志賢：臺灣大學園藝所博士，曾任農委會茶業改良場研究員兼副場長，現任國立臺東專科學校園藝暨景觀科副教授。
 施佳宏：臺灣大學農藝所博士，現任農委會苗栗區農改場研究員兼副場長。
 林書妍：臺灣大學園藝所博士，現任臺灣大學園藝學系助理教授。
 廖于瑩：臺灣大學園藝所碩士，現任臺灣茶葉學會學術組組長。

