

課程進度表

日期	時間	課程進度/內容	時數	地點
3/31	9:20-12:10	感官分析討論 味覺閾值探討	3	英傑五一 樓咖啡教 室
4/7	13:00-17:00	觸覺探討及嗅覺香瓶訓練組織及應用 感官於飲品分析	4	
4/14	8:00-12:00	三角杯測系統實作 處理法及風味 品種與風味	3	
4/15	13:00-17:00	差異性杯測實作及杯測樣品風味分析 茶葉的品鑑及風味描述實作	4	

※注意事項：

- 1.本單位保有師資、課程內容、時間及場地等異動權利，若有異動請依照課前簡訊通知為主。
- 2.汽機車請勿從二仁路一段大門口進入校園，請從保安路一段 56 巷前往來賓停車場。