

酒類知識與品評教師專業成長社群跨校活動日程表

WSET Intermediate: Level 2 Award in Wines and Spirits (II)

一、時間：102 年 10 月 27 日（星期日）

二、地點：臺灣觀光學院群悅樓實習旅館

時間	內容	主持人／主講人
08:00-08:10	報到	
08:10-09:00	『酒類知識與品評』教師專業成長 社群計畫宗旨與成員介紹 討論議題：新舊世界重要產區	魏道駿 臺灣觀光學院餐旅管理系助理教授
9:00-12:00	課程與討論一：影響葡萄酒的風格的因素 1. 葡萄園中的葡萄品種、天氣、地理位置等 2. 釀造中的流程及器材	陳怡樺 ➤ ISG Sommelier Diploma Program ➤ WSET Level 4 Diploma in Wines and Spirits ➤ Formador Homologado del Vino de Jerez ➤ Spanish Wine Experience Program ➤ SOPEXA -- Certificate in Advanced Knowledge of French Wine ➤ 英國葡萄酒與烈酒教育基金會 (WSET) 授證講師 ➤ 美國國際侍酒師協會 (ISG) 授證講師 ➤ 西班牙雪莉酒 (Sherry) 授證講師
12:00-13:00	休息/午餐	
13:00-15:00	課程與討論二：認識重要國際葡萄品種 1. 了解主要的國際及地區葡萄品種 2. 相關的葡萄酒風格	
15:00-18:00	課程與討論三：主要的白葡萄品種 1. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling, 2. 其他白葡萄品種：Muscat, Chenin Blanc, Gewurztraminer, Pinot Gris, Semillon 等	
18:00-18:30	晚餐	Tom Curry ➤ Certified Wine Educator WSET ➤ Diploma in Wines & Spirits WSET ➤ Level Three Advanced Certificate WSET ➤ Bachelor of Arts, University of Victoria, British Columbia Canada
18:30-20:30	102 年 Wset L2 成果展示與成員心得分享	
		林幸慧 臺灣觀光學院餐旅管理系助理教授

活動報名表：

單位/系科							
中文姓名		英文姓名					
身份證字號		性別		男		女	
出生年月日		聯絡電話					
E-MAIL							
通訊地址		餐食		葷		素	
一、報名時間：即日起至 102 年 10 月 18 日(五)中午 12:00 止。 二、報名方式:請以傳真方式報名參加。							

裝

計

裝.....訂

