

活動流程表：

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 (III)

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：品酒「經驗值」的有效提升	<u>魏道駿</u> 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：主要的紅葡萄品種(1) Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah	<u>陳怡樺</u> ➢ 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(ISC)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：主要的紅葡萄品種(2) Barbera, Gamay, Malbec, Montepulciano, Nebbiolo, Pinotage, Primitivo, Sangiovese, Zinfandel	
15:00-18:00	課程與討論三：世界主要的葡萄酒生產地區 了解主要的葡萄酒產區的葡萄酒的主要風格。法國，德國，意大利，西班牙，葡萄牙，美國，阿根廷，智利，澳大利亞，紐西蘭和南非等	
18:00-18:30	晚餐	<u>Tom Curry</u> ➢ 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 期末成果展示與成員心得分享	<u>林幸慧</u> 臺灣觀光學院餐旅管理系助理教授

活動報名表：

酒類知識與品評教師專業成長社群跨校活動

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	(yyyy-mm-dd)	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 11 月 06 日(三)下午 17:00 止。 二、報名方式：請以傳真方式報名參加(依傳真優先順序報名；活動名額限 20 名)。						

裝.....訂

