

新農業生技食品創生產業-農產品加工生技應用研習課程表

110年8月2日(一)		
時間	課程內容	授課業師
08:30-09:00	報到	
09:00-11:00	原料介紹	黃靖雅釀酒師-傳奇酒業股份有限公司
11:10-12:00	釀造過程與技術原理	
12:00-13:30	午餐	
13:30-14:30	啤酒風味與特性分析	林晉弘總經理-傳奇酒業股份有限公司
14:40-16:30	感官與品評	
16:30-	賦歸	
110年8月3日(二)		
時間	課程內容	授課業師
08:30-09:00	報到	
09:00-12:00	精釀啤酒實作課程	林晉弘總經理/黃靖雅釀酒師-傳奇酒業股份有限公司
12:00-13:30	午餐	
13:30-16:30	精釀啤酒實作課程	林晉弘總經理/黃靖雅釀酒師-傳奇酒業股份有限公司
16:30-	賦歸	
110年8月10日(二)		
時間	課程內容	授課業師
08:30-09:00	報到	
09:00-12:00	精釀啤酒充填	林晉弘總經理-傳奇酒業股份有限公司
12:00-13:00	午餐	
13:00-17:00	13:00 出發至善化啤酒廠參訪(14:00-16:30, 16:30 準備回校)	
17:00-	賦歸	