

## 2019 年全國部分發酵茶薪傳獎製茶技術競賽

## 活動程序表

108 年 07 月 12 日(星期五)		
09:00~09:30	選手報到及換裝	石棹微笑廣場
09:40~10:10	開幕式長官與貴賓致詞及拍照	
10:10~11:00	部分發酵茶製作方法與職場工安	
11:00~12:00	製茶技術競賽規則解說	
12:00~13:00	午餐	
13:00 至翌日 11:00	分發茶菁開始製茶競賽	天隆製茶廠
108 年 07 月 13 日(星期六)		
06:00~11:00	初乾取樣/自行烘乾/繳交茶樣/競賽結束	天隆製茶廠
11:00~12:00	評審茶樣前置工作	
13:30~16:00	茶葉評審及公布得獎名單	
16:00~16:30	選手需繳回識別證，退還保證金並領取結業證書	
16:30~	慶功宴晚會	石棹微笑廣場
108 年 07 月 14 日(星期日)		
13:00~14:00	頒獎典禮/請得獎者與會接受表揚	石棹微笑廣場

## 活動授課時間及內容

108年7月12日(星期五)上午 09:00 起至 108年7月13日(星期六)下午 16:00 止

日期	時 間	授課內容及摘要	講 師
108 年 7 月 12 日 (五)	09:00~09:30	選手報到及換裝	本會秘書處
	09:40~10:10	開幕式 長官來賓致詞	嘉義縣政府縣長 翁章梁 全國聯合會理事長 張定國 本會理事長 簡金山
	10:10~11:00	部分發酵茶製作方法與 職場工安	行政院農委會茶業改良場 魚池分場長 黃正宗
	11:10~12:00	製茶技術競賽規則解說	行政院農委會茶業改良場 副場長 邱垂豐
	12:00~13:00	午餐	本會秘書處
	13:00~14:00	分發茶菁開始製茶競賽： 依抽籤明碼編號後，領取 茶菁及笳蘆、指定場所及 器具設備	本會秘書處
108 年 7 月 12 日 至 13 日	14:00 起~ 翌日 12:00 止	分組第(一)茶廠 第 01~16 號 (共 16 組)	評審委員、 監賽人員 (張清選、林仕育、鄧光佑)
		分組第(二)茶廠 第 17~31 號 (共 15 組)	評審委員、 監賽人員 (吳金旺、葉旻套、林建村)
		分組第(三)茶廠 第 32~46 號 (共 15 組)	評審委員、 監賽人員 (陳建陸、王明照、林三丕)
	17:00~	晚餐	本會秘書處

日期	時間	授課內容及摘要	講師
108 年 7 月 13 日 (六)	08:00~	早餐	本會秘書處
	06:00~11:00	初乾取樣，自行烘乾， 繳交茶樣，競賽結束	本會秘書處
	11:00~12:00	評審茶樣前置工作等	本會秘書處
	12:00~13:30	午餐	本會秘書處
	13:30~16:00	茶葉評審	邱垂豐老師(評審長) 陳國任老師 黃正宗老師 蘇彥碩老師
	16:00~	公布得獎名單	本會秘書處
	16:00~16:30	選手需繳回識別證，退還 保證金並領取結業證書	本會秘書處
	16:30~	慶功宴晚會	本會秘書處
108 年 7 月 14 日 (日)	13:00~14:00	頒獎典禮/請得獎者與會 接受表揚	本會秘書處

※相關活動細節及規則如有未盡事宜，經由主辦單位決議修正公布，參賽者不得異議。