

114 年教育部促進產學連結合作育才平臺-

農產加值運用教師研習-精釀啤酒教師實務工作坊

壹、課程目標

本課程融合精釀啤酒知識、實務操作與 AI 技術應用，讓學員在三階段課程中，從理論到實作，全面掌握精釀啤酒的核心技術與創新應用。課程涵蓋精釀啤酒歷史與 AI 輔助品評分析、風味感官訓練、釀製與充填實作，以及創意酒類飲品設計，並由業界釀酒師指導，透過手作釀製與品評交流，讓學員親身體驗從原料選擇到成品裝瓶的完整流程，培養獨立開發與評鑑精釀啤酒產品的能力。

貳、課程說明

- 一、主辦單位：教育部促進產學連結合作育才平臺-國立虎尾科技大學執行辦公室、南臺學校財團法人南臺科技大學-創新應用生技製程技術研發中心。
- 二、合作單位：傳奇酒業股份有限公司、南臺學校財團法人南臺科技大學-餐旅管理系。
- 三、課程地點：南臺科技大學 F 棟 F209 精釀啤酒教室。
- 四、課程期間：114 年 08 月 23 日(六)至 114 年 08 月 24 日(日)、08 月 30 日(六)，總計 3 日課程，24 小時。
- 五、課程對象：全國高中職教師、技專校院教師。
- 六、課程人數：24 人，即日起至報名額滿截止。
- 七、報名費用：免費。
- 八、報名連結：<https://forms.gle/r5BKSdzT1bdqpd639>


參、聯絡資訊

- 一、南臺科技大學：林政傑 助理 / 0933-502-286/498h0069@gmail.com
- 二、虎尾科技大學執行辦公室：張育慧 專案管理師/05-6313411 / yuhui00513@nfu.edu.tw

肆、課程規劃

日期	時間	課程內容		授課業師	地點
8 月 23 日 星期六	08:30-09:00	簽到			F 棟 F209 精釀啤酒 實作教室
	09:00-12:00	精釀與 AI 實務入門 AI 與品評資料分析		傳奇酒業股份有限公司 林晋弘總經理	
	12:00-13:00	午餐			
	13:00-16:30	風味品評 (覺醒的釀酒師)		傳奇酒業股份有限公司 林晋弘總經理	
	16:30~	賦歸			
8 月 24 日 星期日	08:30-09:00	簽到			F 棟 F209 精釀啤酒 實作教室
	09:00-12:00	覺醒釀酒師的精釀實作		傳奇酒業股份有限公司 林晋弘總經理	
	12:00-13:00	午餐			
	13:00-16:30	覺醒釀酒師的精釀實作		傳奇酒業股份有限公司 林晋弘總經理	
	16:30~	賦歸			
8 月 30 日 星期六	08:30-09:00	簽到			F 棟 F209 精釀啤酒 實作教室
	09:00-12:00	酒類飲料設計與研發		南臺科技大學 餐旅系 黃旭怡 教授	
	12:00-13:30	午餐			
	13:00-1630	精釀啤酒充填實作		傳奇酒業股份有限公司 林晋弘總經理	
	16:30~	賦歸			

伍、注意事項

- 一、課程期間，若未事先通知主辦單位無故缺席，任意攜眷，或委託他人頂替參加者，主辦單位將永久取消該報名者及頂替者的錄取資格，以維護公平原則。
- 二、報名成功即視為完全同意本報名表之所有注意事項與條件，不得異議。
- 三、參加研習之教師需全程參與，方可獲發研習證書，並登錄於公務人員終身學習系統及全國教師在職進修資訊網。
- 四、本研習課程不提供交通與住宿補助，有相關需求者請自行安排。
- 五、若因不可抗力因素導致課程無法如期辦理，主辦單位保留課程內容調整、變更或取消之權利。
- 六、因名額有限，主辦單位保有篩選報名人員之權利，優先錄取未曾參加過本課程者，錄取結果將以電子郵件通知。
- 七、錄取後請透過電子郵件加入創新應用生技製程技術研發中心 LINE 官方群組，此群組為 1 對 1 交談，以利聯絡及課程訊息發布，未加入群組視同放棄錄取。
- 八、因應 COVID-19 疫情發展，請配合現場防疫措施。如有發燒 ($\geq 37.5^{\circ}\text{C}$) 或其他呼吸道症狀，請勿參加實體課程，並務必來電通知主辦單位。
- 九、上課教室備有飲水機，為響應環保，敬請自備水壺。
- 十、 本課程包含啤酒風味感官評比及釀製試飲環節，提醒您：酒後不開車，安全有保障！



陸、位置資訊

- 一、南臺科技大學：71005 台南市永康區南台街一號 (開車訪客請由中正南路→正南一街，姑婆廟對面→進入南臺科技大學)

Google 地圖：<https://goo.gl/maps/cESdDkztozHzpkZx8>

二、F 棟 F209 精釀啤酒實作教室：

