

115 年教育部促進產學連結合作育才平臺

農產加值與智慧釀造教師實務工作坊

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、連醇酒業有限公司
- 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：115 年 07 月 04 日(六)至 115 年 07 月 05 日(日)、07 月 11 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/NhDrAedVxFMfgqbR6>

參、聯絡資訊

- 一、南臺科技大學：林政傑 助理 / 06-2533131 #3911/498h0069@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
7月4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	1.精緻釀造與台灣農產的結合 2.AI 在酒產業的應用(上)、(下)	傳奇酒業股份有限公司 林晉弘總經理	
	12:00-13:00	午餐		
	13:00-16:30	1.風味品評 2.覺醒的釀酒師 3.總結與討論	傳奇酒業股份有限公司 林晉弘總經理	
	16:30~	賦歸		
7月5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 林晉弘總經理	
	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 林晉弘總經理	
	16:30~	賦歸		
7月11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	最強的調酒：調酒創作與風味 探索	連醇酒業有限公司 酒廠負責人林昆緯	
	12:00-13:30	午餐		
	13:00-16:30	1.精釀啤酒充填實作 2.總結與討論	連醇酒業有限公司 酒廠負責人林昆緯	
	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課程規劃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，虎尾科大將協助高中職教師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、本研習課程因不可抗拒之原因無法執行時，主辦單位保留修改、終止、變更研習課程內容細節之權利。
- 六、因名額有限，主辦單位保有篩選報名人員之權利，報名成功後將以電子信件或電話通知，並加入官方 LINE 回答特定通關密語完成錄取。
- 七、若學員有出現呼吸道症狀(發燒 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$)或身體不適等其他情形，請勿前往參與實體課程並來電通知。
- 八、請依實際報名人員資訊參與研習，若經本單位查詢有身分頂替情形，將不予核發結業證書與時數。
- 九、上課教室備有飲水機，為響應環保，敬請自備水壺。
- 十、注意事項：本課程將進行啤酒風味感官與品評及實作釀製試飲，再次提醒酒後不開車，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：

