

國立虎尾科技大學 函

機關地址：63201雲林縣虎尾鎮文化路64號
承辦人：張育慧
電話：05-6313411
電子信箱：yuhui00513@nfu.edu.tw

受文者：國立成功大學

發文日期：中華民國115年6月1日

發文字號：虎科大研發字第1151800165號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：115年教師實務研習課程_AI精釀啤酒教師研習營.pdf、海報_AI精釀啤酒教師研習營.pdf(附件1_115RD00812_1_01172818229.pdf、附件2_115RD00812_2_01172818229.pdf)

主旨：有關教育部「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」辦理「AI精釀啤酒教師研習營」，敬請協助公告周知，並鼓勵貴校教師踴躍報名參加，請查照。

說明：

一、本課程結合精釀啤酒釀造、農產品加值與AI智慧應用，透過實作研習、感官品評及產業場域參訪，協助教師了解精釀啤酒產業發展趨勢、釀造製程與產業生態系。

二、課程資訊：

(一)課程日期：115年6月29日、115年6月30日及115年7月27日。

(二)課程地點：詳如附件。

(三)課程人數：20人。

(四)課程對象：全國技術型高中及大專學校教師。

(五)報名時間：即日起至額滿截止。

(六)課程方式：實體授課。

(七)報名網址：<https://forms.gle/5H4SYDPdRu7LXuHb8>。

(八)課程表及海報：詳如附件。

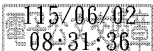
三、全程課程免費（含午餐），住宿及交通請學員自理；全



程參與者將核發研習證書。

四、活動聯絡資訊：教育部產學連結合作育才平臺－虎尾科大執行辦公室：張育慧專案管理師，電話：05-6313411，電子郵件：yuhui00513@nfu.edu.tw。

正本：全國高級中等學校、各公私立大專校院、教育部技術型農業群科中心學校、教育部技術型食品群科中心學校

副本：

裝

訂

線

教育部促進產學連結合作育才平臺-智慧農業領域 AI 精釀啤酒教師研習營

壹、課程目標

本課程結合精釀啤酒釀造、農產品加值與 AI 智慧應用，透過實作研習、感官品評及產業場域參訪，協助教師了解精釀啤酒產業發展趨勢、釀造製程與產業生態系。課程內容涵蓋原料應用、糖化發酵、包裝製程、食品安全、酒類法規及 ESG 減碳趨勢，並導入 AI 風味分析、智慧選酒與消費行為分析等智慧應用概念，強化教師於發酵釀造、跨域教學、專題實作及產學合作之教學與實務應用能力，同時深化對臺灣在地農產品加值與精釀啤酒創新發展之認識。

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、澎湖科技大學。

二、協辦單位：澎湖科技大學、埔樂家釀、埔樂啤酒莊園、霧樂家釀酒食文化館。



課程地點：

埔樂啤酒莊園酒店(地址：南投縣埔里鎮中正路 101 號。)

GoogleMap：<https://share.google/tcTDzSyu8bQJefAfe>

(二)霧樂家釀酒食文化館。(地址：臺中市北區 404 進化路 305 號)

GoogleMap：<https://maps.app.goo.gl/d1P7kULaUyiqFKZMA>

四、課程期間：115 年 6 月 29 日、115 年 6 月 30 日、115 年 7 月 27 日；共計 3 日，24 小時。

五、課程對象：全國技專院校教師及高中職教師。(農業相關科系背景優先錄取)

六、課程人數：20 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/5H4SYDPdRu7LXuHb8>

參、聯絡資訊

一、聯絡人窗口：張育慧 管理師

二、連絡電話/E-mail：05-6313411 / yuhui00513@nfu.edu.tw



肆、課程規劃

一、115 年 6 月 29 日 星期一

時間	課程內容	授課業師	地點
9:30-12:00	●國際啤酒評審看台灣啤酒產業發展、啤酒 評審認證、台灣啤酒產業發展介紹 ●AI ProBeer 智慧啤酒機	啤酒評審認證協會 賴亦杰 國際啤酒評審	埔樂啤酒 莊園酒店
		澎湖科技大學 白如玲 教授	
12:00-13:30	午餐		
14:00-16:00	四大歐系國家精釀啤酒風格品飲	啤酒評審認證協會 賴亦杰 國際啤酒評審	埔樂啤酒 莊園酒店
		澎湖科技大學 白如玲 教授	
16:00~	賦歸		

二、114 年 6 月 30 日 星期二

時間	課程內容	授課業師	地點
9:30-12:00	認識永續風潮下的精釀啤酒製程與實作(I)	霧樂家釀 黃晁偉 釀酒師	霧樂家釀 酒食文化館
		澎湖科技大學 白如玲 教授	
12:00-13:30	午餐		
14:00-16:00	認識永續風潮下的精釀啤酒製程與實作(II)	霧樂家釀 黃晁偉 釀酒師	霧樂家釀 酒食文化館
		澎湖科技大學 白如玲 教授	
16:00~	賦歸		

三、114 年 7 月 27 日 星期一

時間	課程內容	授課業師	地點
9:30-12:00	啤酒裝瓶實務操作	霧樂家釀 黃晁偉 釀酒師	霧樂家釀酒食文化館
		澎湖科技大學 白如玲 教授	
		津采酒業有限公司 林坤升釀酒師	

12:00-13:30	午餐		
14:00-16:00	啤酒瑕疵風味學習	霧樂家釀 黃晁偉 釀酒師	霧樂家釀
		澎湖科技大學 白如玲 教授	
		津采酒業有限公司 林坤升釀酒師	
16:00~	賦歸		

伍、注意事項

- 一、參加研習教師需全程參與，始可發研習證書，並登錄全國教師在職進修資訊網。
- 二、研習期間恕無法補助學員之交通及住宿費用，若有住宿需求之學員需自行安排。
- 三、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。
- 四、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通知。
- 五、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。
- 六、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。
- 七、若因故無法出席課程，請務必來電告知，以利於將名額保留給其他有參與意願教師。
- 八、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！



AI精釀啤酒 教師研習營

115/6/29(一)、6/30(二)、7/27(一)

本課程結合精釀啤酒釀造、農產品加值與AI智慧應用，
透過實作研習、感官品評及產業場域參訪，協助教師了解精釀啤酒產業發展趨勢、釀造製程與產業生態系。

課程特色

國際啤酒評審看台灣啤酒產業發展
啤酒評審認證
台灣啤酒產業發展介紹
四大歐系國家精釀啤酒風格品飲
認識永續風潮下的精釀啤酒製程與實作(I)(II)
啤酒裝瓶實務操作
啤酒瑕疵風味學習

報名連結



課程地點

- 1.埔樂啤酒莊園酒店
(地址：南投縣埔里鎮中正路101號)
- 2.霧樂家釀酒食文化館
(地址：臺中市北區404進化路305號)

課程對象

全國技專院校教師及高中職教師，20人
額滿截止

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

執行單位

國立澎湖科技大學

合作單位

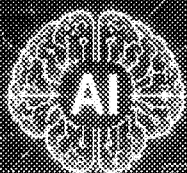
埔樂家釀、埔樂啤酒莊園、霧樂家釀酒食文化館

聯絡資訊

國立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

AI POWERED

- 數據分析
Data Analysis
- 風味預測
Flavor Prediction
- 製程優化
Process Optimization
- 品質監控
Quality Control
- 智慧溯源推廣
Smart Traceability Promotion



CRAFTSMANSHIP

- 嚴選原料
Quality Ingredients
- 釀酒師經驗
Brewer's Expertise
- 發酵製程
Fermentation Process
- 風味品評
Flavor Tasting
- 熱情與堅持
Passion & Dedication