

檔 號：

保存年限：

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：國立勤益科技大學

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 (附件1)
4d010c18e557ebcb3251d5d496c0ad00_115RD00812_1_01172818229.pdf、附件2
4d010c18e557ebcb3251d5d496c0ad00_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



國立勤益科技大學



1150055980 115/06/01

第1頁，共6頁

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： 115/06/01
17:36:41

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。

三、課程地點：

(一)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/tcTDzSyu8bQJeJAFE>

(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 澎湖科技大學 白如玲 教授	埔樂啤酒莊園酒店
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 澎湖科技大學 白如玲 教授	埔樂啤酒莊園酒店
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 澎湖科技大學 白如玲 教授	霧樂家釀酒食文化館
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 澎湖科技大學 白如玲 教授	霧樂家釀酒食文化館
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 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	霧樂家釀酒食文化館

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！



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

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



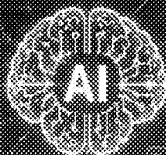
製程優化
Process Optimization



品質監控
Quality Control



智慧製造應用
Smart Technology Application



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

4d010c18e557ebcb3251d5d496c0ad00_115RD00812-2-01172818229.pdf