

電子公文

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111年9月21日

發文字號：虎科大研發字第1111800259號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：附件一_課程規劃_多元食品加工應用教師工作坊.pdf、附件二_海報_多元食品加工應用教師工作坊..pdf(附件1 A09610000Q0000000_111RD00899_1_21111911168.pdf、附件2 A09610000Q0000000_111RD00899_2_21111911168.pdf)

主旨：本校教育部促進產學連結合作育才平臺與南臺科技大學共同辦理「多元食品加工應用教師工作坊-精釀啤酒實務課程」，敬請協助公告，並邀請貴校教師蒞臨參加，請查照。

說明：

一、為協助技專校院與高中職教師了解新農業產業趨勢，強化教師與產業鏈結，提升教師專業實務能力，促進開發人才培育新能量，辦理教師產業實務增能研習課程，強化實務教學量能。

二、課程資訊

(一)課程日期：111年10月22日至10月23日、10月30日。

(二)報名網址：<https://forms.gle/ZVurKZXtChetzoRh8>。

(三)培訓人數：24人，(報名額滿截止或111/10/14截止)。

(四)課程地點：南臺科技大學 F棟 F209 精釀啤酒教室。

(五)課程內容：詳附件一。

三、培訓對象：高中職教師、技職校院教師

四、全程參與課程者，核發結業證書，並登錄公務人員終身學習系統及全國教師在職進修資訊網。

國立勤益科技大學

第1頁，共6頁



1110059520 111/09/21

五、請惠予貴校參加人員公差假。

正本：各公私立大專校院、全國高級中等學校

副本：

裝

訂

線

教育部促進產學連結合作育才平臺-新農業

多元食品加工應用教師工作坊-精釀啤酒實務課程

壹、課程目標

精釀啤酒擁有口味多變，風格獨特等特色，在本次實務課程中，邀請業界講師，教授精釀啤酒歷史、釀造方式、材料變化、實際酒廠運作情形等，使與會學員除了學習精釀啤酒知識，更可實際動手釀製啤酒，並於課程結束後互相品評，體會精釀啤酒釀製過程及口感變化。



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：大同大學生物工程學系、傳奇酒業股份有限公司、金色三麥餐飲(股)公司
- 三、課程日期：111/10/22(六)-10/23(日)、111/10/30(日)，總計 3 日課程，24 小時。
- 四、課程地點：南臺科技大學 F 棟 F209 精釀啤酒教室
- 五、授課對象：全國高中職教師、夥伴學校師生
- 六、授課人數：24 人，報名額滿截止或 111/10/14 截止
- 七、報名網址：<https://forms.gle/ExjTN35jW2TnJj1H6>



參、聯絡資訊

- 一、南臺科大：黃建彰 助理 / 06-2533131 #3911、agvstealth@stust.edu.tw
- 二、育才平臺-虎科大執行辦公室：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
10月22日 (六)	08:30~09:00	報到		F棟 F209 精釀啤酒實作 教室
	09:00~12:00	精釀啤酒的歷史	大同大學生物工程學系 段國仁 教授	
	12:00~13:00	午餐		
	13:00~16:30	各式啤酒的特色分類與 臺灣精釀啤酒發展	大同大學生物工程學系 段國仁 教授	
	16:30~	賦歸		
10月23日 (日)	08:30~09:00	報到		F棟 F209 精釀啤酒實作 教室
	09:00~12:00	精釀啤酒的釀造方式	大同大學生物工程學系 段國仁 教授	
	12:00~13:00	午餐		
	13:00~16:30	精釀啤酒實作課程	傳奇酒業股份有限公司 林晉弘總經理	
	16:30~	賦歸		
10月30日 (日)	08:30~09:00	報到		F棟 F209 精釀啤酒實作 教室
	09:00~12:00	精釀啤酒充填實作	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	精釀啤酒在臺灣的發展- 以金色三麥為例	金色三麥餐酒集團 李怡明品牌副總經理	
	16:30~	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，並登錄公務人員終身學習系統及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、因應 COVID-19 新冠肺炎疫情變化，敬請參加學員配合相關防疫措施。

六、請務必全程配戴口罩。若學員有出現呼吸道症狀(發燒 $\geq 37.5^{\circ}\text{C}$)，請勿前往參與實體課程並來電通知。

七、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、交通資訊

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：



多元食品加工應用教師工作坊 精釀啤酒實務課程

111.10.22(六)、23(日)、30(日) 8:30-16:30

合作單位：大同大學—生物工程學系、傳奇酒業
(股)公司、金色三麥餐飲(股)公司

地點：南臺科技大學F棟 F209 精釀啤酒教室

黃建彰 助理

06-2533131 #3911

agvstealth@stust.edu.tw

張育慧 專業管理師

05-6313411

yuhui00513@nfu.edu.tw

報名連結



酒後勿開車