

# 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。



## 課程規劃

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

## 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

## 報名連結



## 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



智慧選酒推薦  
Smart Recommendation



## 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

