

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

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

