

# 精釀啤酒學習之旅

近年來精釀啤酒 (Craft Beer) 已成為啤酒產業新浪潮，其具有的新鮮、獨特、在地概念，隨著文創與觀光產業興起而獨樹一幟，更充分展現釀酒產業的研發能力。為活絡本校師生發酵產業創意並增進實作能力，嘉義大學生命科學院與微免生藥系特地舉辦此次精釀啤酒工廠實地參訪，以促進師生熟悉精釀啤酒工業，激發師生創業與研發之無限可能！

106年10月20日(星期五)課程內容		
時間	主題	
12:15~12:30	報到	
12:30~13:50	前往蔡氏釀酒觀光工廠	
14:00~15:30	酒品介紹	酒品講解、精釀啤酒歷史介紹、 如何品飲精釀啤酒、 蔡氏經典三款酒品介紹及品飲
15:30~16:00	英式長廊與 廠區介紹	參觀釀造廠區、 英式長廊參觀及拍照、 故事館的導覽及精釀啤酒文化簡介
16:00~16:10	休息一下，準備回嘉囉！	
16:10~17:30	賦歸	

報名資格：嘉義大學學生(限額20人)、教職員(限額20人)

報名費用：因含品飲課程，每人收費250元，10月12日前繳納後完成報名

主辦單位：國立嘉義大學生命科學院、微生物發酵應用教師社群

協辦單位：國立嘉義大學微生物免疫與生物藥學系

集合地點：圖書館前廣場

聯絡方式：王紹鴻老師 (shwang@mail.ncyu.edu.tw)

報名截止日期：106年10月12日下午5時

