

115 年「初級蜂蜜品評師訓練課程」報名簡章

一、課程宗旨：培養蜂蜜品評師並建立蜂蜜品評師分級制度，以利

國產蜂產品推廣。

二、主辦單位：

(一)主辦單位：農業部苗栗區農業改良場

(二)協辦單位：農業部農糧署

三、報名資格：

預計招收學員 30 人，報名者具下列資格之一，且無抽菸、酗

酒、嚼檳榔或噴香水等習慣，可報名參加，並請檢附相關單位

推薦表。

(一)養蜂產銷班班員

(二)台灣養蜂協會會員

(三)台灣蜜蜂與蜂產品學會會員

(四)從事養蜂之農友

(五)政府單位人員

(六)農會相關業務人員

報名人數若超過預計招收人數，本場得召開評選委員會，依學

員相關經歷與優良事蹟篩選具培訓潛力之學員。

四、研習方式

(一)研習時間：115 年 9 月 1 日至 115 年 9 月 4 日，共計四天。

(二)研習地點：農業部苗栗區農業改良場環境大樓 AE105 教室。

五、研習費用

(一)本訓練課程經費由農糧署「國產特色蜜及養蜂技術輔導計畫」補助，課程期間供餐（僅午餐）及上課材料由主辦單位支付。若學員有住宿需求，應於報名時登記住宿，住宿費用為 1 日 300~400 元。

(二)錄取者請於時間內確實報到，若無法參與，請提早 1 日通知，以利工作人員後續行政安排；課程期間，若需請假，請提早告知主辦單位工作人員，任意缺席者，則喪失參與結訓考試資格。

六、學習考核

參與訓練課程之學員須同時完成下列各項考核，始具結訓資格。

(一)訓練期間，請假時數不得逾總受訓時數的六分之一。

(二)完成訓練期間各項課堂作業繳交並經評定合格者。

(三)參與結訓考試並達合格分數者。

(四)針對符合結訓資格者，頒給初級蜂蜜品評師資格證書。

七、報名方式與錄取

請欲參與課程之人員填妥報名表後，以電子郵件寄至
a29609@mdares.gov.tw，或是傳真到(037)221-277，註明黃子豪
先生收，報名時間至 8 月 19 日(週三)17:00 截止。主辦單位將於
8 月 25 日(週二)前完成評選並以電子郵件寄發受訓研習通知。主
辦單位保有決定錄取學員名單之權力。

八、課程相關重要提醒

- (一)課程進行期間，請學員將行動電話關靜音，以免影響大家學習品質。
- (二)貴重物品請自行妥善保管，遺失恕不負責。
- (三)學員在培訓期間，如有緊急事故、生病或其他情事，請隨時洽詢工作人員協助處理。
- (四)受訓期間應請遵守主辦單位相關規定事項。
- (五)課程期間將備有便當、茶點。學員可自備環保餐具及個人水壺或水杯。

九、交通指南：

本場地址：苗栗縣公館鄉館南村261號

(一)自備交通工具：

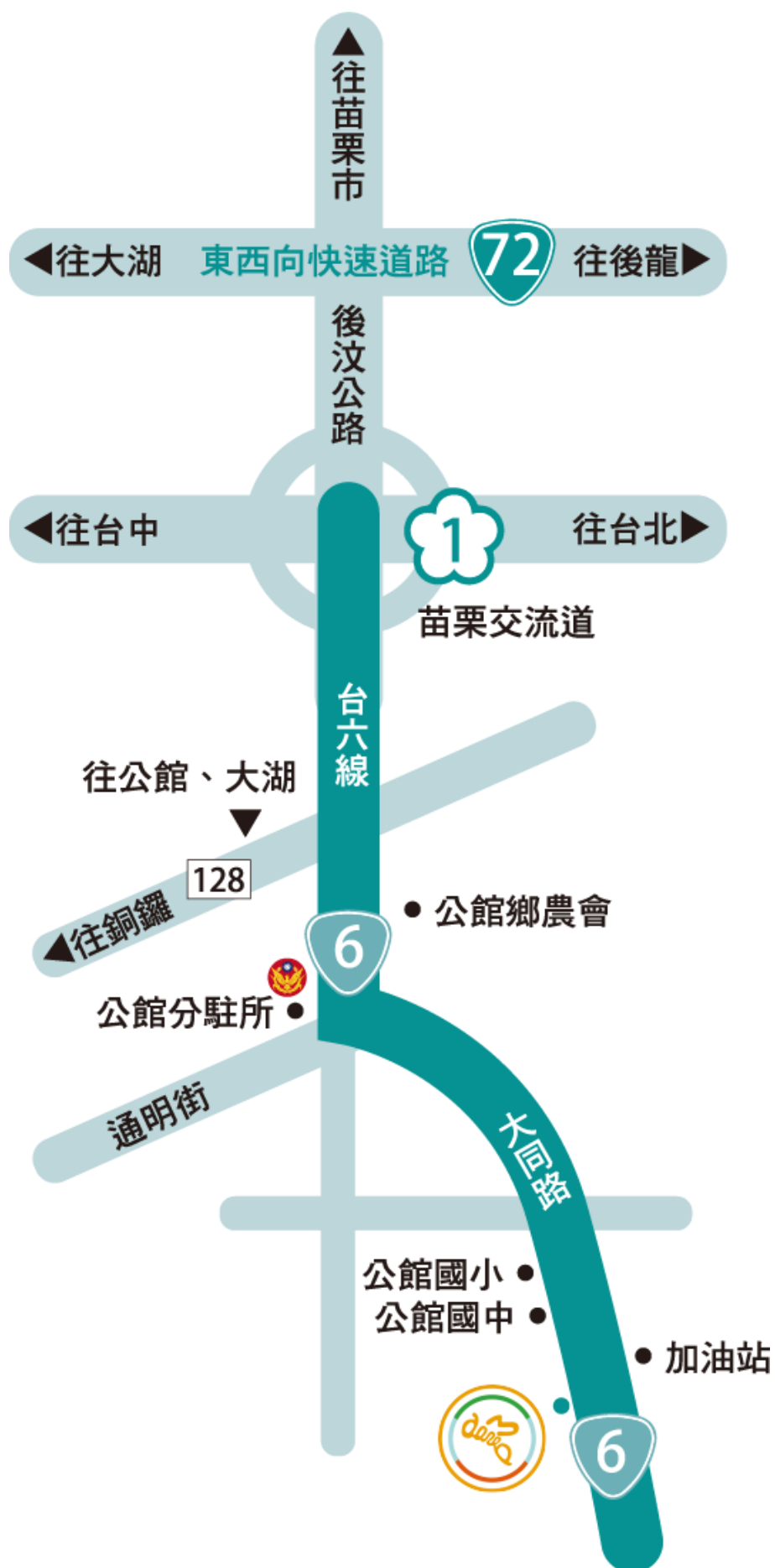
國道一號高速公路苗栗/公館交流道下，沿台六線（後汶公路）往公館、大湖方向行駛約3～4公里即可到達。

(二)搭乘鐵、公路：

從苗栗火車站旁新竹客運搭乘開往大湖、獅潭路線之5656、5657公車，至館南站下，再往回步行約200公尺。

(三)搭乘高鐵：

從苗栗高鐵站搭乘101B高鐵接駁車往雪霸國家公園管理處、經過公館國中後在苗栗農改場站下車。



「初級蜂蜜品評師訓練課程」報名表

姓名		性別		出生年月日	
通訊地址				住宅電話：	
				手機：	
最高學歷					
電子郵件					
隸屬單位	☐ 養蜂產銷班 ☐ 台灣養蜂協會 ☐ 台灣蜜蜂與蜂產品學會 ☐ 養蜂農友 ☐ 政府單位人員 ☐ 其它_____				
緊急聯絡人			緊急聯絡人 聯絡方式		
住宿	☐ 是，前一日抵達 ☐ 是，當日抵達 ☐ 否				
飲食習慣	☐ 葷 ☐ 素				

報名資格：不抽菸、酗酒、嚼檳榔或噴香水。

「初級蜂蜜品評師訓練課程」推薦表

填表日期：_____年____月____日

受推薦人	姓名		性別		出生年月日	
	通訊地址				電話：	
					手機：	
	最高學歷					
	電子郵件					
隸屬單位	☐ 養蜂產銷班 ☐ 台灣養蜂協會 ☐ 台灣蜜蜂與蜂產品學會 ☐ 養蜂農友 ☐ 政府單位人員 ☐ 農會相關業務人員 ☐ 其它_____					
傑出優良表現事項	壹、經歷 貳、具體優良事蹟					
推薦單位						
推薦人(代表)：_____ (簽名或蓋章)						

受推薦人資格：不抽菸、酗酒、嚼檳榔或噴香水。

115 年初級蜂蜜品評師訓練班課程表

時間/ 日期	9 月 1 日 (星期二)	9 月 2 日 (星期三)	9 月 3 日 (星期四)	9 月 4 日 (星期五)
08:10~ 08:40	報到	感官品評場所及樣 本之處理 蠶蜂科 陳本翰助理研究員	國產蜂蜜品評流程 及規則 台灣養蜂協會 吳顧問輝虎	模擬全國國產荔枝 蜂蜜評鑑-品評流程 及測試 蠶蜂科 吳科長姿嫻
08:40~ 09:00	開訓			
09:10~ 10:00	快速描述分析技術(一)-建 立蜂蜜可能的感官描述語 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康	蜂蜜品質管理 台灣養蜂協會 張顧問世揚	模擬全國國產龍眼 蜂蜜評鑑-品評流程 及測試 蠶蜂科 吳科長姿嫻	模擬全國國產荔枝 蜂蜜評鑑-測試結果 討論 蠶蜂科 吳科長姿嫻
10:10~ 11:00	快速描述分析技術(二)-評 估蜂蜜的感官特性 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康			品蜜分享會 蠶蜂科 吳科長姿嫻
11:10~ 12:00	科學感官品評的基本原則 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康			
12:00~ 13:00	午餐及午休			
13:10~ 14:00	快速描述分析技術(三)-評 估蜂蜜在口中的品飲經驗 (1)-時序感覺支配法 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康	不同產區龍眼蜂蜜 特色及品評 蜂之鄉 李麗玉小姐	絕對及識別閾值 蠶蜂科 黃助理研究員子豪	測驗-筆試
14:10~ 15:00	快速描述分析技術(四)-評 估蜂蜜在口中的品飲經驗 (2)-時序選擇項目法 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康			測驗-感官品評
15:10~ 16:00	以消費者進行之快速描述 分析技術簡介與應用 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康	荔枝蜂蜜感官評分 原則與技巧 蠶蜂科 吳科長姿嫻	品評員類型及培 訓、篩選 蠶蜂科 黃助理研究員子豪	
16:10~ 17:00	如何利用建立的蜂蜜感官 圖與消費者溝通 中臺科技大學食品科技系 劉副教授伯康	蜂蜜感官品評穩定 性測驗(1) 蠶蜂科 黃助理研究員子豪	蜂蜜感官品評穩定 性測驗(2) 蠶蜂科 黃助理研究員子豪	結業式