

對於新品能不能上市 好不好吃是誰說了算，您是否心有戚戚焉呢？
目標族群是打拚的上班族或是整天追劇手遊的青少年
但決定產品風味的卻是公司中最重視健康的大老闆。

您現在進行的品評到底應該採用消費者型品評，還是專家感官品評？才能真實且有效的實踐在您的工作場域之中，如果連該使用的工具都不清楚，如何能解決您的問題呢？

讓深耕於感官品評領域超過 20 年的專家，帶您從基礎概論開始探究感官品評的世界，再以實務技術又科學的方法深入感官品評的領域！

本次很榮幸邀請理論與實務兼具，且深耕於感官品評領域超過 20 年的專家，於百忙中撥冗授課，把所有的疑難雜症畢其功於一役，清清楚楚教個明白，機會難得，敬請把握機會！

【講師介紹】

劉伯康博士

現任中臺科技大學食品科技系副教授兼系主任

學歷：美國密蘇里大學哥倫比亞校區(University of Missouri-Columbia, MO)食品科學博士

專長：

- ◇ 快速描述分析技術
- ◇ 定量描述分析技術
- ◇ 食品感官品評結合儀器分析之技術與應用
- ◇ 消費者行為研究
- ◇ 智能感官檢測
- ◇ 多變量分析在感官品評技術的應用
- ◇ 電腦在食品科學的應用

經歷：

- ◇ ITCE 國際咖啡茶品鑑大會發起人
- ◇ 台灣第一屆及第二屆佳葉龍茶評比消費者測試執行者
- ◇ 2020 -2022 連續三屆 ITCE 國際茶咖啡評鑑大會執行者
- ◇ 中臺科技大學食品科技系副主任
- ◇ 公共工程委員會農業類專家學者
- ◇ 中臺科技大學食品科學系副主任
- ◇ 曾在中區大專院校教授食品感官品評課程
 - 亞洲大學保健營養生技學系
 - 東海大學食品科學系
 - 弘光科技大學食品暨應用生物科技學
 - 國立中興大學食品暨應用生物科技學系
 - 靜宜大學食品營養系
- ◇ 近 50 家食品餐飲業者感官品評教育訓練講師
- ◇ 多家食品業者感官品評系統導入顧問
- ◇ 臺中縣衛生局「餐飲業食品衛生自主管理」評鑑委員
- ◇ 新竹食品科技發展研究所副研究員





社團法人台灣食品技師協會

113 年度感官品評實務課程系列

【協辦單位】台灣食品產業發展協會

【課程資訊】※詳細課程內容如後課程表

課程主題	課程日期	報名繳費截止	課程地點	人數	報名網址
一 感官品評於關鍵品質管控之應用	113/06/08 (六)	113/05/29 (三)	台灣文創訓練中心-台北松江館(暫定)	35人	https://reurl.cc/Z9340g
二 科學感官品評概念與研發行銷之應用	113/08/24 (六)	113/08/14 (三)	台灣文創訓練中心-台北松江館(暫定)	50人	https://reurl.cc/L4ra89
三 正確操作食品感官品評消費者測試	113/09/28-29 (六日)	113/09/18 (三)	台灣文創訓練中心-台北松江館(暫定)	35人	https://reurl.cc/77zzqb

【課程費用】※報名費均含講義、午餐、點心、茶水

課程主題	單堂		三堂合報	
	非會員	台灣食品技師協會會員 協辦單位會員教職員生 在學學生(需附學生證)	非會員	台灣食品技師協會會員 協辦單位會員教職員生 在學學生(需附學生證)
一 感官品評於關鍵品質管控之應用	\$4,000	\$2,000	優惠價 \$12,000	優惠價 \$6,000
二 科學感官品評概念與研發行銷之應用	\$4,000	\$2,000		
三 正確操作食品感官品評消費者測試	\$6,000	\$3,000		

【上課時數】(申請中)食品安全管制系統持續教育訓練時數(適用專門職業人員每年教育訓練時數，等同食品藥物管理署要求衛生講習時數)

(申請中)一般餐飲衛生講習時數

(申請中)中級食品品保工程師回訓時數



社團法人台灣食品技師協會

113 年度感官品評實務課程系列

感官品評於關鍵品質管控之應用

本堂課適合食品產業品管及研發人員、對科學品評在研發與品管應用與驗證有需求的學習者以及想快速了解科學品評相關應用者。

透過感官品評方法介紹與實踐，了解如何使用感官品評方法去分析產品，以達到正確的判斷差異分析的結果。

時間	內容
08:30-09:00	簽到、領取資料
09:00-10:20	科學品評基本概念與差異分析評估的邏輯 各種差異分析方法的體驗
10:20-10:30	休息
10:30-12:00	差異分析的介紹與實踐(1)-均質及不知差異為何的樣品評估方法 異同測試(same different test)、23 點測試(duo-trio test)、三角測試 (triangle test)、四分法 (tetrad test) 與差異程度測試 (different test from control) 內容包含: 使用情境與統計判讀
12:00-13:00	午餐
13:00-15:00	差異分析的介紹與實踐(2)-知差異為何的樣品評估方法 2-強迫選擇法 (2-alternative forced choice)、3-強迫選擇法(3-alternative forced choice)、差異程度測試 (different test from control)、剛剛好法 (just-about-right, JAR)、排序法(ranking test) 及其他方法 內容包含: 使用情境與統計判讀
15:00-15:20	休息
15:20-17:00	(分組) 各式案例情境演練
17:00	賦歸



社團法人台灣食品技師協會
113 年度感官品評實務課程系列
科學感官品評概念與研發行銷之應用

好奇感官品評是什麼嗎？產品研發後，該如何分析產品是否符合市場需求，並且量產後達到好的銷售成績呢？

本堂課適合想快速了解科學品評核心技術的您，以產業面帶您了解感官品評基礎概念、如何利用統計學對於食品風味研發與行銷及飲食文化之應用以及如何正確解析消費者對風味喜好行為的分析並進行決策。

時間	內容
08:30-09:00	簽到、領取資料
09:00-09:50	相關產業現在品評操作的問題
09:50-10:00	休息
10:00-10:50	科學品評操控的關鍵步驟與原則
10:50-11:00	休息
11:00-12:00	案例分享-科學品評結合多變量分析 在研發及飲食文化的應用
12:00-13:00	午餐
13:00-14:20	案例分享-科學品評結合多變量分析 在產品行銷的應用
14:20-14:30	休息
14:30-16:00	案例分享-科學品評與儀器分析/消費行為
16:00	賦歸



社團法人台灣食品技師協會

113 年度感官品評實務課程系列

正確操作食品感官品評消費者測試

本堂課適合食品產業研發及行銷中高階主管、食品產業研發及行銷人員、對科學品評在研發與行銷應用與驗證有需求的學習者與研究生以及想快速了解科學品評相關應用者。

透過感官品評方法介紹與實踐，了解如何使用感官品評方法去分析消費者對於產品的接受度，進而將消費者測試結果應用於研發展品及行銷產品中。

9/28		9/29	
時間	內容	時間	內容
08:30-09:00	簽到、領取資料		
09:00-10:20	科學品評實驗設計基本概念與應用	09:00-12:00 (中間休息 10 分鐘)	如何結合消費者接受性與描述分析結果了解消費者行為(1) (會使用 xlstat 統計軟體)
10:20-10:30	休息		
10:30-12:00	1. 現代科學品評涉及的方法與應用 2. 食品感官品評消費者測試體驗		
12:00-13:00	午餐		
13:00-15:00	消費者接受性與喜好性方法學與統計方式解析 (會使用 excel 功能或查表)	13:00-15:00	如何結合消費者接受性與描述分析結果了解消費者行為(2) (會使用 xlstat 統計軟體)
15:00-15:20	休息		
15:20-17:00	快速描述分析技術方法學與統計方式解析 (僅會使用 excel 功能)	15:20-17:00	1. 各組範例實踐 2. 各組報告與 QA
17:00	賦歸		

學員筆記型電腦中建議要有 excel 2019 以上版本且上課中需安裝 xlstat 統計軟體

社團法人台灣食品技師協會

113 年度感官品評實務課程系列

【報名注意事項】

- 一、報名時，應確實填妥訓練學員報名表，並檢具相關證照之資訊。
- 二、接受訓練課程時，應確實簽到退，因故無法接受訓練課程者，應向開課訓練機關(構)辦理請假，請假或經點名缺席者，無法取得該堂訓練課程證明。
- 三、訓練課程結束二十個工作天後，應至食品衛生安全課程資訊管理系統確認是否取得訓練時數，如對取得訓練時數有疑義者，應儘速向訓練機關(構)提出。
- 四、課程所核發之證明，請妥善保存，若因遺失或其他因素需協會補發，協會將酌收證書工本費\$200/張。
- 五、社團法人台灣食品技師協會之退費辦法參考教育部「專科以上學校推廣教育實施辦法」第十七條規定訂定之，說明如下：
 - (一)自報名繳費後至開班上課日前一至二日申請退費者，退還已繳報名費用之五成。
 - (二)自報名繳費後至開班上課日前三至七日申請退費者，退還已繳報名費用之七成。
 - (三)自報名繳費後至開班上課日前八日以上申請退費者，退還已繳報名費用之九成。
 - (四)開班上課日申請退費者，不予退還。
- 六、招收人數上限如簡章 P2 所寫，本會保留開班與否之權利，若該場次無法開成，我們將會全額退還報名費。
- 七、本課程社團法人台灣食品技師協會保有修改與解釋之權利；如有任何變更內容或詳細注意事項將 mail 通知或公佈於協會網站。
- 八、報名所提供之資訊，本協會將遵守個人資料保護法之相關規定，善盡資料安全維護之責任。
- 九、報名方式：一律採線上報名，報名路徑：社團法人台灣食品技師協會官網首頁→活動報名→**113 年度感官品評實務課程系列各課程**，線上填寫您的報名資訊，提交後付款並回報繳費資訊即完成報名。
- 十、填妥線上報名表及完成繳費後，請至【繳費回傳資訊表格】網址 <https://forms.gle/M1PuFzmHnfh9mji57> 回傳您的繳費資訊，始完成報名程序並得參加課程。

- 十一、參加第三堂課程【正確操作食品感官品評消費者測試】之學員，需自備筆記型電腦中，建議要有 excel 2019 以上版本且上課前先需安裝 xlstat 統計軟體。



社團法人台灣食品技師協會

113 年度感官品評實務課程系列

【付款方式】

一、繳費相關注意事項：

- (一) 繳費回傳資訊表格網址僅提供【已至協會官網完成課程報名】及【繳費完成】之資訊回報；若尚未報名者，請先至協會官網填寫報名資訊，繳費後再至網址填寫繳費資訊，謝謝！
- (二) 繳費前，請務必詳閱簡章內之身分類別對應的報名金額。
- (三) 繳費方式：
 1. 可以 ATM 轉帳、匯款(臨櫃/線上)、提款機存款...等方式付款。
 2. 若為轉帳/匯款，請填寫【存摺上】的帳號後五碼，而非提款卡上的帳號後五碼。
 3. 若為臨櫃匯款，請說明【臨櫃匯款】。
 4. 若為 ATM 存款，操作時請務必備註打上姓名，並於繳費回傳資訊表格相關欄位填寫單據上的【提款機號碼】。

二、銀行帳戶資料：

銀行名稱	國泰世華銀行南屯分行(013)
銀行帳號	240-03-500807-2
戶名	社團法人台灣食品技師協會

三、匯款後，請至以下網址填寫繳費回傳資訊，以利協會對帳謝謝！ 繳費回傳資訊表格網址：<https://forms.gle/M1PuFzmHnfh9mji57>

四、如有任何相關問題，請與我們聯繫。

聯絡人：張嘉芳專員/劉佳蓁專員

聯絡電話：(04)2372-2500

Email：tfta-service@tafpt.org.tw

【交通資訊 - 台灣文創訓練中心-台北松江館】(暫定)

- 一、地點：台灣文創訓練中心-台北松江 2 館 SN202 教室
- 二、地址：台北市中山區松江路 131 號 2 樓之 4
- 三、平面圖：



- 四、高鐵/台鐵
 - (一) 【台北站】下車。
 - (二) 轉搭捷運中和新蘆線、松山新店線，於松江南京七號出口步行 3-5 分鐘(約 200 公尺)即可抵達。
 - (三) 或搭計程車車程約 15 分鐘。
- 五、公車

長春松江路口、捷運松江南京站下車：109、203、214、222、226、254、282、288、290、306、307、505、527、604、642、643、652、668、711、棕 9、紅 25
- 六、開車
 - (一) 北上：沿國道 1 號前往台北的建國北路三段。從建國高架道路出口下交流道，前往民權東路，走建國北路二段前往松江路。
 - (二) 南下：沿中山高速公路/國道 1 號前往內湖區的南京東路六段。從中山高速公路/國道 1 號的 17A-內湖號出口下交流道，走環東大道，從市民大道開往台北。從台北市東西向快速道路/市民大道/市民大道高架道路出口下交流道前往建國南路，沿市民大道三段前往松江路。
- 七、停車資訊
 - (一) Times 四平街停車場：(步行約 10 分鐘)
地址：台北市中山區四平街 39-41 號
收費：平日 50/小時、假日 60/小時

社團法人台灣食品技師協會

113 年度感官品評實務課程系列

- (二) 台灣聯通停車場(將捷一場)：(步行約 10 分鐘)
 地址：台北市中山區松江路 126 號
 收費：以停車場現場公告為主
- (三) 安婷停車場(京王場)：(步行約 10 分鐘)
 地址：台北市中山區長春路 160 號
 收費：50/小時，當日最高上限 300 元(限當日隔日另計)

交通、停車及住宿資訊

		 慶泰大飯店		
吉林路	松江路			
吉林路	長春路	 安婷停車場 (京王場)	長春路  國賓長春影城	
		 台灣文創訓練中心		
		 Times四平街 停車場	 四平商圈	
	四平街	松江路132 松江路124巷	四平街	
		 第一大飯店	 捷運7號出口  松江南京捷運站	伊通街  伊倫商務旅館
		 台灣聯通停車場 (將捷一場)	南京東路二段	

 台灣文創訓練中心	 影城
 住宿	 停車場
 商圈	 捷運站