

105-1 大葉大學 完整版課綱

基本資料

課程名稱	釀酒理論與實務	科目序號/代號	3331 /BMG2004
必選修/學分數	必修 /3	上課時段/地點	(二)1234 /H546
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	柯文慶 / 專任	畢業班/非畢業班	非畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 烘焙暨飲料調製學士學位學程 / 2年1班		

課程簡介與目標

本課程介紹酒類的定義與發展、釀酒原料與機具、釀酒生化學原理以及各種酒類釀造技術及品鑑要領。課程中學理講授與實務操作並重，使修課學生了解製酒原理與技術，知其所以然並能學以致用。





課程大綱

1. 概述
2. 釀酒相關微生物、酵素與生化學原理
3. 釀酒原料
4. 米酒之製造
5. 葡萄酒與白蘭地之製成
6. 再製酒之製造
7. 啤酒之製造
8. 高粱酒之製造
9. 清酒與燒酎之製造
10. 酒類衛生管理與酒質檢驗
11. 酒之品鑑
12. 酒類釀造術科實習

基本能力或先修課程

無

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
 - 基礎外語能力
-  經營管理知識與人文素養
 - 持續學習新知能力
-  人際溝通與團隊合作能力
 - 服務學習與社會關懷能力

教學計畫表

系所核心能力	權重(%) 【A】	檢核能力指標(績效指 標)	教學策略	評量方法及配分 權重	核心能力 學習成績 【B】	期末學習 成績 【C=B*A 】
專業知識與技能	50	修畢專業與技能課程	講述法 小組討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 學生上台報 告	期中考: 25% 期末考: 15% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 實驗操作: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	50
創新思考與解決 問題能力	10	創新力與思考力	講述法 小組討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 學生上台報 告	期中考: 25% 期末考: 15% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 實驗操作: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	10
經營管理知識與 人文素養	20	管理相關知識能力	講述法 小組討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 學生上台報 告	期中考: 25% 期末考: 15% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 實驗操作: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20
人際溝通與團隊 合作能力	20	實習課程參與度	講述法 小組討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 學生上台報 告	期中考: 25% 期末考: 15% 課程參與度: 30% 口頭報告: 10% 實驗操作: 10% 助教觀察紀錄: 10%	加總: 100	20

成績稽核

課程參與度: 30%

期中考: 25%

期末考: 15%

口頭報告: 10%

助教觀察紀錄: 10%

實驗操作: 10%

書籍類別	書名	作者
自編教材	酒類釀造與實習	柯文慶
參考教材及專業期刊導讀	改訂釀造學	野白喜久雄、小崎道雄、好井久雄、小泉武夫
參考教材及專業期刊導讀	酒類相關標準	中國國家標準
參考教材及專業期刊導讀	お酒の科學	佐藤成美

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	概述 (含器材介紹、環境整理) & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書)	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)
2	學科：米酒之釀造；術科：生料法米酒之釀造	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)
3	學科：釀酒相關微生物、酵素與生化學原理；術科：蒸餾法酒精度測定	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)
4	學科：釀酒原料；術科：米酒之蒸餾	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告
5	術科：米酒之製成 (調和、過濾、充填、密封)	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)
6	學科：葡萄酒與白蘭地；術科：以市售濃縮葡萄汁釀製紅葡萄酒	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告
7	學科：再製酒；術科：桂花再製酒之製造	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告
8	學科：啤酒；術科：紅葡萄酒醪之轉桶沉降	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告
9	期中考	測驗
10	學科：高粱酒；術科：啤酒之釀造	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告
11	學科：清酒與燒酎；術科：紅葡萄酒之製成	講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告

- | | | |
|----|-----------------------------|---------------------------------|
| 12 | 學科：酒類衛生管理與酒質檢驗；術科：紅葡萄酒醪之蒸餾 | 講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告 |
| 13 | 學科：酒之品鑑；術科：白蘭地之製造(橡木片處理與熟成) | 講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告 |
| 14 | 學科：飲酒知識(酒文化) | 講述法、小組討論、學生上台報告 |
| 15 | 術科：自製米酒、紅葡萄酒之品鑑 | 講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等)、學生上台報告 |
| 16 | 術科：桂花再製酒、白蘭地之製成 | 講述法、小組討論、實務操作(實驗、上機或實習等) |
| 17 | 學科 & 術科：實習製品發表 (學生分組報告) | 小組討論、學生上台報告 |
| 18 | 期末考 | 測驗 |