

105-1 大葉大學 選課版課綱

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	
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

