

111-2 大葉大學 完整版課綱

基本資料			
課程名稱	酒類釀造學及實習	科目序號/代號	1694 / HFI4010
必選修/學分數	選修 /4	上課時段/地點	(四)34567 / H622
授課語言別	中文	成績型態	數字
任課教師 / 專兼任別	許文光 / 專任	畢業班/非畢業班	畢業班
學制/系所/年班	大學日間部 / 藥用植物與食品保健學系 / 4年1班		
Office Hour / 地點	(一) 13:20~14:10、(一) 14:20~15:10、(四) 16:20~17:10、(四) 17:10~18:00 / H517		
協同授課教師	n.a.		

課程簡介與目標

本課程講授與實作並重，學科內容包括：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的釀造技術及品鑑要領。術科實習內容包括：穀類酒之釀造與製成、水果酒之釀造與製成、酒質品鑑等與檢測。




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. 啤酒與威士忌之製造
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

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

-  具備團隊合作之能力
-  具備食品科學相關從業人員之實務能力
-  具備中藥保健相關從業人員之實務能力

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】
具備團隊合作之能力	50	在團隊組織中，具備傾聽、瞭解、尊重、合作與表達能力，以達成雙向溝通進而解決問題	校外參訪 講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 小組合作 影片欣賞 專題報告	期末考: 15% 期中考: 15% 分組報告: 20% 課程參與度: 10% 小組合作狀況: 10% 助教觀察紀錄: 10% 上課筆記: 20%	加總: 100	50
具備食品科學相關從業人員之實務能力	40	利用萃取、發酵、加工與調配技術製造或開發產品之能力 具備產品檢驗分析、品質管理、品質保證之實務能力 具備食品科學基礎知識並應用在實務操作，執行專題研究之能力	校外參訪 講述法 實務操作(實驗、上機或實習等) 專題報告 影片欣賞 小組合作	期末考: 15% 期中考: 15% 分組報告: 20% 課程參與度: 10% 上課筆記: 20% 助教觀察紀錄: 10% 小組合作狀況: 10%	加總: 100	40
具備中藥保健相關從業人員之實務能力	10	具備中草藥辨識及其產品生產製造管理之能力 具備中草藥產品檢驗分析、功效評估、品質保證之能力 具備中草藥知識並應用在實務操作，執行專題研究之能力	講述法 校外參訪 影片欣賞 小組合作 實務操作(實驗、上機或實習等) 專題報告	分組報告: 20% 期中考: 15% 期末考: 15% 助教觀察紀錄: 10% 小組合作狀況: 10% 課程參與度: 10% 上課筆記: 20%	加總: 100	10

成績稽核

上課筆記: 20%

分組報告: 20%

期末考: 15%

期中考: 15%

課程參與度: 10%

助教觀察紀錄: 10%

小組合作狀況: 10%

書籍類別	書名	作者
參考教材及專業期刊導讀	釀酒1、2	徐茂揮、古麗麗
參考教材及專業期刊導讀	釀酒、葡萄酒與調酒實務	謝建元、林志鈞
自編教材	酒類釀造	柯文慶

上課進度

週次	教學內容	教學策略
1	酒的基本認知:重要元素、原物料、釀酒微生物、釀作前準備 & 智財權宣導(含告知學生應使用正版教科書) & 交通安全宣導	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
2	釀酒的基本流程、原理、及重要元素(一)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
3	水果酒(一)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
4	釀酒的基本流程、原理、及重要元素(二); 水果類、醱類原料釀造酒	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
5	水果酒(二)或校外參訪	講述法、校外參訪、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
6	釀酒的基本流程、原理、及重要元素(三)(補)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
7	水果酒(三)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
8	穀類、澱粉類原料釀造酒(一)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
9	穀類、澱粉類原料釀造酒(二)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
10	蔬菜類、其他類原料釀造酒	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
11	水果酒(四)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞
12	蒸餾酒	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等)、小組合作、影片欣賞

13	水果酒(五)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作、影片欣賞
14	再製酒(一)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作、影片欣賞
15	水果酒(六)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作、影片欣賞
16	再製酒(二)	講述法、實務操作(實驗、上機或實習等) 、小組合作、影片欣賞
17	專題操作	專題報告
18	釀酒專題操作	專題報告