

100-2 大葉大學 完整版課綱

基本資訊

課程名稱	酒類釀造及實習	科目序號 / 代號	1513 / BTI4008
開課系所	生物產業科技學系	學制 / 班級	大學日間部4年1班
任課教師	柯文慶	專兼任別	專任
必選修 / 學分數	選修 / 4	畢業班 / 非畢業班	畢業班
上課時段 / 地點	(一)567 / H629 (一)89 / H629	授課語言別	中文

課程簡介

本課程講授與實作並重，除學理講授外，安排之實習項目，使學生了解製酒原理、品酒方法與基本檢驗技術。










課程大綱

1. 概述：酒類的定義、釀酒相關微生物、酵素與生化學原理
2. 釀酒機具與使用要領
3. 發酵管理與酒類之基本製程
4. 釀造酒之製造：葡萄酒、清酒、麥汁與啤酒
5. 蒸餾酒之製造：米酒、白蘭地
6. 再製酒之製造：水果酒、藥酒

基本能力或先修課程

不要求

課程與系所基本素養及核心能力之關連

-  生物與基礎科學知識
-  專業知識與技能
-  創新思考與解決問題能力
-  規劃與分析能力
-  基礎英語能力
-  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 】
生物與基礎科學 知識	25%	應用所學的基礎科學知 識解決一般問題	講述法 校外參訪 實務操作(實 驗、上機或 實習等) 專題報告	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	25
專業知識與技能	40%	應用所學專業知識與技 能，並延伸至實務應用 領域	講述法 小組討論 校外參訪 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	40
創新思考與解決 問題能力	10%	能有效理解生物科技相 關訊息，並轉化為實用 的專業知識	講述法 小組討論 校外參訪 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	10
規劃與分析能力	5%	透過書報討論或專題研 究訓練，整合、歸納與 分析相關專業知識	講述法 小組討論 校外參訪 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	5
基礎英語能力	5%	具備基礎的英文閱讀、 聽力及會話能力	講述法 小組討論 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	5
經營管理知識與 人文素養	5%	能清楚了解生物科技與 產業管理之相關性，並 具有專業人員之倫理規 範	小組討論 校外參訪 實務操作(實 驗、上機或 實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	5

人際溝通與團隊合作能力	10%	在團隊組織中，具備傾聽、瞭解、尊重與表達能力，以達成雙向溝通進而解決問題	講述法 小組討論 校外參訪 實務操作(實驗、上機或實習等)	分組報告: 10% 期中考: 30% 期末考: 30% 課程參與度: 10% 書面報告: 10% 實驗操作: 10%	加總: 100	10
-------------	-----	--------------------------------------	--	---	---------	----

成績稽核

期中考: 30%
 期末考: 30%
 分組報告: 10%
 書面報告: 10%
 實驗操作: 10%
 課程參與度: 10%

教科書(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
無參考教科書				

參考教材及專業期刊導讀(尊重智慧財產權，請用正版教科書，勿非法影印他人著作)

書名	作者	譯者	出版社	出版年
改訂釀造學	野白喜久雄、小崎道雄、好井久雄、小泉武夫		講談社	1998
食品工業	續光清		徐氏基金會	1975
酒類相關標準	中國國家標準			0
改訂釀造學	野白喜久雄、小崎道雄、好井久雄、小泉武夫	柯文慶、賴慶亮、賴滋漢	富林出版社	2004
酒の科學	吉澤 淑		朝倉書店	1995

上課進度

週次	教學內容	分配時數(%)				
		講授	示範	習作	實驗	其他
1	概述、米酒之生米釀造實習	50	20	30		
2	釀酒相關微生物、酵素與生化學原理、米酒之熟飯釀造實習	50	20	30		
3	酒精度測定實習	20	20	60		
4	釀酒原料、米酒之蒸餾實習	50	20	30		
5	米酒製造、米酒之製成實習	50	20	30		
6	葡萄酒與白蘭地製造、以市售濃縮葡萄汁釀製紅葡萄酒實習	50	20	30		

7	再製酒之製造與實習(梅再製酒、茶再製酒、藥酒)	50	20	30	
8	啤酒之製造、紅葡萄酒醪之轉桶沉降	80		20	
9	期中考				100
10	高粱酒之製造、高粱酒麴之製造實習	50	20	30	
11	清酒與燒酎之製造、紅葡萄酒之製成	80		20	
12	酒類衛生管理與酒質檢驗、紅葡萄酒醪之蒸餾	80		20	
13	酒之品鑑、白蘭地之製造(橡木片處理與熟成)	80		20	
14	自製紅葡萄酒之品鑑	20		80	
15	自製米酒之品鑑	20		80	
16	梅再製酒、茶再製酒、藥酒、白蘭地之製成	20		80	
17	成果發表(學生分組報告)				100
18	期末考				100
