

97-1 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	0291 / 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)56 / H629 (一)789 / 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

持續學習新知能力

服務學習與社會關懷能力

成績稽核

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
----	----	----	-----	-----

上課進度		分配時數(%)				
週次	教學內容	講授	示範	習作	實驗	其他
1	課程簡介	100				
2	學科：釀酒相關微生物、酵素與生化學原理；術科：水果原料酸度、糖度與酒醪酒精濃度之測定	50		50		
3	學科：釀酒原料---米；術科：米酒之製造---生米發酵釀造法	50		50		
4	學科：釀酒原料---其他穀類；術科：米酒之製造---熟飯發酵釀造法	50		50		
5	術科：生米發酵米酒之製成(蒸餾、酒精濃度調整、過濾、包裝、貼標)	20		80		
6	術科：熟飯發酵米酒之製成(蒸餾、酒精濃度調整、過濾、包裝、貼標)	20		80		
7	學科：麴與酒類釀造；術科：米之製麴	50		50		
8	學科：料理酒---味淋；術科：味淋之下缸釀造	50		50		
9	期中考			100		
10	學科：釀酒原料---葡萄與其他水果類	100				
11	術科：葡萄酒之釀造(果實與果汁發酵釀造法)	20		80		
12	學科：白蘭地之製造與橡木桶	100				
13	術科：葡萄酒之製成(酒精濃度調整、過濾、包裝)	20		80		
14	術科：葡萄酒之蒸餾與白蘭地製造(酒醪之蒸餾、精濃度調整、進橡木桶後發酵)	20		80		
15	學科：紅麴之機能性；術科：紅麴之製麴與紅麴酒之製造	50		50		
16	學科：麥汁之水解；術科：啤酒之製造	50		50		
17	術科：再製酒之製造	20		80		
18	期末考/產品發表會			100		