

97-1 大葉大學 完整版課綱 - 基本資料

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	兼任
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和酒類調製。

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
7. 飲酒知識與文化
8. 酒類調製

基本能力或先修課程

不要求

