

『酒品檢驗實務班』簡章

110.3.24

- 一、課程目標：讓參訓學員了解酒類原料、製程中及成品之檢驗方法，增進酒製造業者之品管能力。
- 二、開班日期：第1班：110/08/05~06；第2班：110/08/25~26；第3班：110/09/16~17
- 三、地點：財團法人食品工業發展研究所（新竹市食品路331號）
- 四、參加對象：酒類製造業相關從業人員（以高中職畢業以上者為宜）
- 五、課程內容：（計2天共14小時）

時間	課程名稱	課程內容
第一天	09:00-12:00 酒類原物料檢驗方法介紹	1.酒類製程管理概論 2.水質檢驗方法介紹 (硬度、濁度、自由有效餘氯、酸鹼度) 3.水分
	13:00-17:00 酒類製程及成品檢驗方法介紹	1.澱粉與還原糖檢驗方法介紹 2.甲醇、乙醇及糖度檢驗方法介紹 3.防腐劑與塑化劑檢驗方法介紹
第二天	09:00-12:00 其他酒類品管因子檢驗方法簡介	1.固形物及抽出物、含量檢驗方法 2.酒中鉛、二氧化硫及雜醇油檢驗方法 3.酸度、揮發性酸及色度檢驗方法
	13:00-14:00 簡易儀器校驗介紹	1.香味成分分析與簡易儀器校驗 (糖度計、溫度計、酸鹼度計、手持式比重計、砝碼)
	14:00-16:00 酒類製程及成品檢驗方法分組實習	1.酒精度(比重計法) 2.酸度(含酸鹼度計簡易校正) 3.硬度(滴定法) 4.自由有效餘氯(殘氯試紙測定法) 5.糖度(果汁、糖液屈光度計法)
	16:00-17:00 綜合測驗	

- 六、師資：本所從事酒類製品檢驗研究人員。
- 七、報名：即日起受理報名，每班15名，額滿為止。本所將依照報名人數情況，調整開訓班次。
- 八、費用：(一)學雜費：1,700元/人（財政部優質酒類認證制度110年度計畫案補助3,300元/人）。
(二)本所提供學員宿舍，住宿費700元/人天（雙人套房），或1,200元/人天（單人套房）。
- 九、繳費方式：報到時繳交現金或即期支票，支票抬頭請填寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行016212218956，並將相關匯款憑單傳真至03-5619110教育訓練單元。
- 十、報到：(一)依報名先後次序編班，於開班前二星期前E-mail通知報到日期及相關事項。
(二)配合防疫，課程期間敬請配合下列事項：
 1. 開課前14天內經中央流行疫情指揮中心宣布應居家隔離、居家檢驗、自主健康管理，或有發燒、咳嗽、上呼吸道症狀及疑似症狀者，請勿至本所上課。
 2. 進入本所，應配合警衛人員量測額溫並貼上貼紙予以識別。
 3. 本所備有酒精噴壺供手部清潔消毒使用，請學員課程期間全程配戴口罩及自行攜帶水杯。



十一、發證：全程出席且成績合格者，由本所發給合格證明書。

十二、洽詢電話：03-5223191 分機 706 吳小姐。

『酒品檢驗實務班』報名表

填表日期 年 月 日

參加班名	☐ 第1班：110/08/05~06 ☐ 第2班：110/08/25~26 ☐ 第3班：110/09/16~17				
姓 名		性別		手機號碼	
e-mail					
出 生	年 月 日	身份證字號			
學 歷	(詳註科系)			職 稱	
公司名稱				公司統一編號	
公司地址	□□□	電 話			
		傳 真			
訓練聯絡人	電話：			e-mail	

註：本單適用一人報名，可影印填妥後傳真至 03-5619110，或自行接線上報名 (<https://train.firdi.org.tw/tsci/index.asp>)