

『酒品檢驗實務班』簡章

1130116

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：113/3/6~7；第 2 班：113/5/8~9；第 3 班：113/6/12~13

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：酒製造業品管相關人員（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	單元課程	課程重點
第一天	08:30-09:00	學員報到
	09:00-11:50	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
	13:00-14:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹 澱粉與還原糖檢驗方法介紹
	14:00-16:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹 乙醇、甲醇及色度檢驗方法介紹
	16:00-17:00	成品檢驗與其他品管因子檢驗方法介紹 防腐劑與塑化劑檢驗方法介紹
第二天	09:00-11:50	其他酒類品管因子檢驗方法介紹 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、揮發性酸及糖度檢驗方法
	13:00-14:00	簡易儀器校驗介紹 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(屈光度計法)
	16:00-17:00	綜合測驗 筆試

六、師資：本所從事酒類製品檢驗研究人員。

七、報名：即日起僅受理線上報名，請由 QRcode 進入頁面詳填後送出，需完成繳費，才算報名成功。每班 15~20 名，額滿為止。於開班前一星期 E-mail 通知該班課程相關注意事項。

第 1 班：113/3/6~7

第 2 班：113/5/8~9

第 3 班：113/6/12~13



產學院課程報名步驟流程說明 <https://mms.firdi.org.tw/viewdetail/context/568>

八、費用：(一) 學雜費：1,700 元/人 (財政部優質酒品認證制度 113 年度計畫案補助 3,300 元/人)。
(二) 住宿費：850 元/人天 (雙人套房 2 人入住)、1,400 元/人天 (單人套房)、或 1,700 元/人天(雙人套房 1 人入住)。(每日提供早餐卷麥當勞商品卷\$100)

九、繳費方式：請至食品所產業學院網站訂單查詢繳款帳號及金額

(<http://mms.firdi.org.tw/login/orders>)

並於收到上課及繳費通知後，請在繳費期限內完成繳費。如有任何繳費問題，請洽詢承辦人。

十、發證：全程參訓且測驗成績合格者，由本所發給合格證明書。

十一、退費標準：開課四日前來電取消課程者，退還所繳費用全額；開課前一~三日取消者，退還所繳費用之七成；開課後即不退費。

十二、洽詢電話：03-5223191 分機 305 王小姐(wsy10@firdi.org.tw)。

【貼心提醒】：

1. 為確保您的上課權益，報名後若未收到任何回覆，敬請來電洽詢方完成報名。
2. 為配合講師時間或臨時突發事件，主辦單位有調整日期或更換講師之權利。
3. 報名時請註明欲開立發票完整抬頭，以利開立收據；未註明者，一律開立個人抬頭，恕不接受更換發票之要求，課程開始當天不得以任何因素要求退費。
4. 為尊重講師之智慧財產權，恕無法提供課程講義電子檔。