財團法人食品工業發展研究所
109 年度「酒品檢驗實務班」第 1 班至第 3 班課程表
（財政部國庫署優質酒類認證制度 109 年度計畫）

日期	時間	課程	時數	講座	備註
第 1 班 3/26（四） 第 2 班 4/14（二） 第 3 班 4/21（二）	09:00-09:50	酒類成品檢驗方法介紹（總酸度、揮發性酸、糖度、鹽度）	1	講師：吳嘉琳	
	10:00-10:50	酒類成品檢驗方法介紹（二氧化硫、雜醇油）	1	講師：周于嵐、官艾葳	
	11:00-17:00	酒類成品檢驗方法分組實習（總酸度、揮發性酸、糖度、二氧化硫）	5	講師：呂葶瑜、謝雅玲、劉雅雯、吳嘉琳、鍾朝淳、官艾葳	
第 1 班 3/27（五） 第 2 班 4/15（三） 第 3 班 4/22（三）	09:00-09:50	感官品評（外觀、風味）	1	講師：張湘文	
	10:00-10:50	酒類成品檢驗方法介紹（酒精度、甲醇、抽出物含量－固形物）	1	講師：余雯雯	
	11:00-11:50	酒類成品檢驗方法介紹（異物、總酯、塑化劑）	1	講師：周于嵐、吳美玲	
	13:00-16:00	酒類成品檢驗方法分組實習（酒精度、抽出物含量－固形物、異物）	3	講師：劉雅雯、鄭怡珊 吳美玲	
	16:10-17:00	綜合筆試	1	講師：鄭惠婷	

上課地點：財團法人食品工業發展研究所研究大樓 3 樓訓練班教室