

『酒品檢驗實務班』簡章

- 一、課程目標：讓參訓學員了解酒類原料、製程及成品之檢驗方法，增進酒製造業者之品管能力。
- 二、開班日期：第 1 班：115/4/8~9；第 2 班：115/5/6~7；第 3 班：115/6/3~4
- 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.水分檢驗方法介紹
	13:10-17:00	酒類成品檢驗與品管因子檢驗方法介紹(I)	1.澱粉與還原糖檢驗方法介紹 2.甲醇、乙醇及色度檢驗方法介紹 3.防腐劑與塑化劑檢驗方法介紹
第二天	09:00-11:50	酒類成品檢驗與品管因子檢驗方法介紹(II)	1.固形物、抽出物含量及二氧化硫檢驗方法 2.酒中鉛及雜醇油檢驗方法 3.酸度、揮發性酸及糖度檢驗方法
	13:10-14:00	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)
	14:10-16:00	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)
	16:10-17:00	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。

開班日期之第 1 班：115/4/8~9

第 2 班：115/5/6~7

第 3 班：115/6/3~4



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 (財政部優質酒類認證制度 115 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。