

# 南臺科技大學 106 學年度第 1 學期課程資訊

課程代碼	40D19I01
課程中文名稱	精釀啤酒之製作與創新
課程英文名稱	The Art of Beer Brewing
學分數	3.0
必選修	選修
開課班級	四技化材四甲 四技化材四乙四技工管四甲四技工管四乙四技電商四甲四技電商四乙四技生技四甲四技生技四乙四技餐旅四甲四技餐旅四乙
任課教師	毛慶豐 陳柏庭
上課教室(時間)	週五第 6 節(W0508) 週五第 7 節(W0508) 週五第 8 節(W0508)
課程時數	3
實習時數	0
授課語言 1	華語
授課語言 2	
輔導考照 1	
輔導考照 2	
課程概述	本課程介紹精釀啤酒的製作及配方創新，內容包含啤酒歷史及分類、麥芽、啤酒花、酵母、糖化、醱酵等多章節，以及食品安全衛生和產品行銷。課程特色為要求實做精釀啤酒，並進行品評；同時參觀南台灣啤酒工廠。
先修科目或預備能力	
課程學習目標與核心能力之對應	<p>※編號，中文課程學習目標，英文課程學習目標，對應系指標</p> <p>-----</p> <p>1.能熟悉啤酒製程，To be able to understand the knowledge of the process of beer brewing.，1 工程知識</p> <p>2.能有系統的陳述及說明期末報告，To be able to present the term paper in a logical manner.，5 表達溝通與敬業合群</p> <p>3.能分析及解決指定問題，To be able to analyze and solve the assigned problems，6 解決問題</p> <p>4.能利用網路或圖書館收集相關資料，To be able to use internet or library resources to learn more about practical issues.，7 持續學習</p>
中文課程大綱	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 啤酒歷史及分類</li> <li>2. 細說原料：麥芽、啤酒花、酵母</li> <li>3. 細說製程：麥芽製造、糖化、煮啤酒花萃取、投菌、醱酵、熟成、裝瓶</li> <li>4. 食品安全衛生</li> <li>5. 產品行銷</li> </ol>

英/日文課程大綱	<p>1 The classification of craft beer</p> <p>2. Raw materials: malts, hops, yeasts</p> <p>3. Brewing: malting, mashing, hopping, fermentation and lagering, and bottling</p> <p>4. Good manufacture practice</p> <p>5. Marketing of beverages</p>
課程進度表	<p>第一週. 啤酒歷史及分類</p> <p>第二週. 細說原料：麥芽、啤酒花、酵母</p> <p>第三週. 細說製程：麥芽製造、糖化、煮啤酒花萃取、投菌、發酵、熟成、裝瓶</p> <p>第四～七週. 示範實做</p> <p>第八，九週. 工廠參觀</p> <p>第十，十一週. 食品安全衛生</p> <p>第十二，十三週. 產品行銷與財務規劃</p> <p>第十四～十七週. 創意實作</p> <p>第十八週. 報告及品評</p>
教學方式與評量方法	<p>※課程學習目標，教學方式，評量方式</p> <p>-----</p> <p>能熟悉啤酒製程，課堂講授，書面報告實作實作實作</p> <p>能有系統的陳述及說明期末報告，分組討論，書面報告</p> <p>能分析及解決指定問題，實作演練，實作</p> <p>能利用網路或圖書館收集相關資料，分組討論，書面報告</p>
指定用書	<p>書名：無，使用講義</p> <p>作者：</p> <p>書局：</p> <p>年份：</p> <p>ISBN：</p> <p>版本：</p>
參考書籍	
教學軟體	
課程規範	<p>1. 課程採小組進行,因此特別注重出勤狀況</p> <p>2. 因課程實作和校外教學緣故,有大約 10 週的課程會合併成 5 週在週六上課 如不能配合者請勿選課</p>