

國立金門大學

教學綱要

部別：日間部博士班

114學年度第2學期

列印日期：2026/01/21

科目名稱：酒類管理研究 (Research on Liquor Management)

開課班級：產博班一年學
級 3.0分：授課時數：
3.0

授課教師：吳俊毅

必選修：選修

1. 教學目標

本課程旨在講解酒類製造的歷史演變以及現代的製酒工藝，將以高粱酒為例，闡述高粱酒的原料、酒麴、酒醅、蒸餾、等級，學生需理解各種酒類的製程與管理相關原理。

2. 教學綱要

1. 發酵的基本原理，釀酒發酵的基本原理。
2. 高粱酒麴製造。
3. 酒麴中微生物種類及其作用。
4. 酒麴中酵素及其作用。
5. 高粱酒麴培養中菌相及成分變化。
6. 蒸餾酒類的特性

3. 教科書

- 書名：自編講義
- 2 出版日期：年 月
- 作者： 出版社： 版本：

4. 參考書

- 1 書名：無 出版日期：年 月
- 作者： 出版社： 版本：

※請遵守智慧財產權觀念，依著作權法規定，教科書及教材不得非法影印與使用盜版軟體。

5. 教學進度表

週次	日期	內容	備註
1	2026/02/22—2026/02/28	課程簡介與進度說明	
2	2026/03/01—2026/03/07	高粱酒麴製造法---製麴原料	
3	2026/03/08—2026/03/14	高粱酒麴製造法---酒麴培養	
4	2026/03/15—2026/03/21	高粱酒麴製造法---酒麴鑑定	
5	2026/03/22—2026/03/28	酒麴微生物種類及其作用--黴菌類	
6	2026/03/29—2026/04/04	酒麴微生物種類及其作用--細菌類	
7	2026/04/05—2026/04/11	放假	
8	2026/04/12—2026/04/18	酒麴微生物種類及其作用--酵母菌類	
9	2026/04/19—2026/04/25	酒麴中酵素及其作用---酵素特性與組成	
10	2026/04/26—2026/05/02	酒麴中酵素及其作用---影響酵素活性因子	
11	2026/05/03—2026/05/09	酒麴中酵素及其作用---微生物酵素與作用	
12	2026/05/10—2026/05/16	酒麴中菌類繁殖情形	
13	2026/05/17—2026/05/23	酒麴中各成分變化情形	
14	2026/05/24—2026/05/30	酒麴中各成分變化情形	
15	2026/05/31—2026/06/06	蒸餾酒特性	
16	2026/06/07—2026/06/13	蒸餾酒特性	
17	2026/06/14—2026/06/20	配合進度調整內容	
18	2026/06/21—2026/06/27	配合進度調整內容	

6. 成績評定及課堂要求

報告50%，出席與討論 50%

本課程授課時間暫定如教學進度所示，若有異動，以課堂上說明為主。

歡迎研究所學生修習。

8. 永續發展目標(SDGs)：SDG2 消除飢餓、SDG12 責任消費及生產

9. 大學社會責任(USR)關聯性：低