

『酒類製品檢驗實務班』簡章

- 一、**課程目標**：讓參訓學員了解優質酒類認證制度酒類製品之基本檢驗方法(酒精度、酸度、甲醇、二氧化硫、糖度及鹽度等)，並透過實際操作讓參訓學員學會各項檢驗方法及應注意事項，增進酒製造業者之品管能力。
- 二、**開班日期**：第1班：108.05.02~05.03 第2班：108.05.14~05.15
- 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**：酒類製造業相關從業人員(以高中職畢業以上者為宜)
- 五、**課程內容**：(計2天共14小時)

內容	時數	內容	時數
1. 酒類成品檢驗方法介紹(總酸度、揮發性酸、糖度、鹽度)	1hr	5. 酒類成品檢驗方法介紹(酒精度、甲醇)	2hr
2. 酒類成品檢驗方法介紹(二氧化硫、異物、固形物)	1hr	6. 酒類成品檢驗方法(酒精度、甲醇)分組實習	3hr
3. 酒類成品檢驗方法(總酸度、揮發酸、糖度、二氧化硫、固形物)分組實習	5 hr	7. 綜合筆試	1 hr
4. 感官品評(外觀、風味)	1 hr		

六、**師資**：本所從事酒類製品檢驗研究人員。

七、**報名**：即日起受理報名，每班20名，額滿為止。請把握機會以免向隅！

本所將依照報名人數情況，調整開訓班次。

八、**費用**：A.學雜費：1,700元/人(財政部優質酒類認證制度108年度計畫案補助3,300元/人)。

B.本所提供學員宿舍，住宿費700元/人天(雙人套房)，或1,200元/人天(單人套房)。

九、**繳費方式**：報到時繳交現金或即期支票，支票抬頭請填寫「財團法人食品工業發展研究所」。或匯款至土地銀行新竹分行016212218956，並將相關匯款憑單傳真至03-5619110教育訓練單元。

十、**報到**：依報名先後次序編班，於開班前二星期前E-mail通知報到日期及相關事項。

十一、**發證**：全程出席且成績合格者，由本所發給合格證明書。

十二、**洽詢電話**：03-5223191分機706曾小姐或269鄭小姐。

填表日期 年 月 日

參加班名	酒類製品檢驗實務班 <input type="checkbox"/> 第1班：5/2~5/3 <input type="checkbox"/> 第2班：5/14~5/15			午餐	<input type="checkbox"/> 葷 <input type="checkbox"/> 素
姓名		性別		手機號碼	
e-mail					
出生	年	月	日	身份證字號	
學歷	(詳註科系)			職稱	
公司名稱				公司統一編號	
公司地址	□□□			電話	
				傳真	
訓練聯絡人	電話			e-mail	

註：本單適用一人報名，可自行影印使用，傳真報名：03-5619110