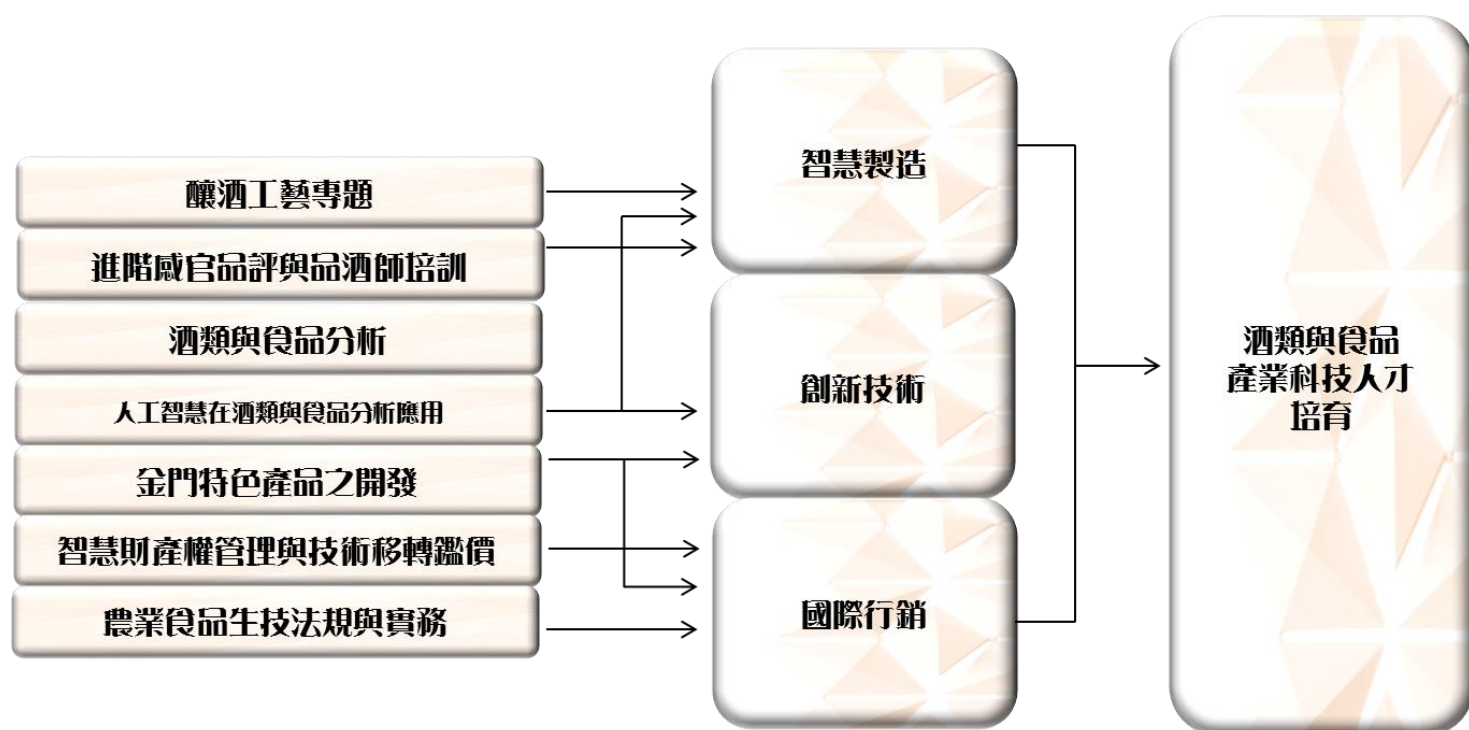


國立金門大學
110 年「生醫產業與新農業跨領域人才培育計畫」
暑期課程課程架構



課 程 名 稱	學分 數	開課系別	學年 學期	開課教師	修課學 生人數	是否已 開設
高粱酒品評	2	食品科學系	109/2	李欣玫	30	是
釀酒工藝專題	2	食品科學系	暑期	吳俊毅	50	否
人工智慧在酒類分 析與食品產業應用	2	食品科學與 資工系合開	暑期	馮玄明	25	否
酒類與食品分析	2	食品科學系	暑期	鄭朝安	30	否
進階感官品評與 品酒師培訓	2	食品科學系	暑期	吳尹文	30	否
金門特產品之開發	1	食品科學系	暑期	李欣玫	20	否

1. 講授課程(至少 4 門)

課 程 名 稱	釀酒工藝專題			授課日期: 110.08.16-08.20 (實作課程因疫情得行調整)	
開 課 教 師	授課對象	學分 數	授課時 數 (h)	開授系所	預估 修課人數
段國仁、謝建元、蔡永源、陳勁初、吳俊毅、李欣玫	大學部 研究所	2	36 hr	食品系(所)	30
必修/選修	預 修 課 程				
<input type="checkbox"/> 必修課程 <input checked="" type="checkbox"/> 選修課程	微生物學、生物化學				
培育學生能力指標					
1. 對酒類製造基本原理的了解 2. 酒類市場的開發與探索 3. 不同酒類生產與保存概念					
授課進度表					
日期	講題	時數	授課老師 (請註明任職單位及職稱)		
8/16(一) 08:00~12:00	釀酒概論 葡萄酒釀造、理論與實務	4	謝建元(高雄師範大學生物科技系教授)		
8/16(一) 13:30~17:30	葡萄酒種類、知識與品評	4			
第一次考試(葡萄酒)			吳俊毅教授(金門大學食品科學系)		
8/17(二) 08:00~12:00	啤酒歷史、分類與原料	4	段國仁教授(大同大學生工系)		
8/17(二) 13:30~17:30	手釀啤酒釀造實務	4			

8/18(三) 08:00~12:00	大麥芽的水解糖化	4	
8/18(三) 13:30~17:30	啤酒品評與市場分析	4	
第二次考試(啤酒)			吳俊毅教授(金門大學食品科學系)
8/19(四) 08:00~12:00	東方蒸餾酒歷史與釀造	4	蔡永源副總經理(國本製酒)
8/19(四) 13:30~17:30	西方蒸餾酒歷史與釀造	4	
第三次考試(蒸餾酒)			吳俊毅教授(金門大學食品科學系)
8/20(五) 09:00~12:00	高粱酒釀造實習 1.釀酒原料 2.酒麴製作工藝 3.釀酒工藝	4	金酒公司/李欣玫主任 (若因疫情得行調整)
8/20(五) 13:30~17:30	保健食品與酒類市場	4	陳勁初總經理(葡萄王生技)
實習報告			吳俊毅教授/李欣玫主任(金門大學食品科學系)
27h 講解課+9-13h 實驗/實習課=36-40 h			

課 程 名 稱	人工智慧在酒類分析 與食品產業應用		授課日期：110.07.06~07.10 (線上課程)		
開 課 教 師	授課對象	學分數	授課時 數 (h)	開授系所	預估 修課人數
馮玄明 李欣玫	大學部 研究所	2	36	食品科學系 (通識課程開 放給資工系)	25
必修/選修	預 修 課 程				
<input type="checkbox"/> 必修課程 <input checked="" type="checkbox"/> 選修課程	電腦概論或計算機概論或具備電腦基本應用能力				
培育學生能力指標					
1. 拓展人工智慧在製造產業的各種應用的技術與知識。 2. 強化人工智慧在食品產業數位轉型的各種領域能力。 3. 建立人工智慧在酒類資料分析的能力。					
授課進度表					
日期	講題		時數	授課教師	
7/6(二) 8:10~12:00	資料分析 Python 軟體平台 最佳化學習法 Python 概論		4	國立金門大學資工系教授 馮玄明 陳華慶(銀河系電腦公司 總經理)	
7/6(二) 13:30~17:20	消化道微生物之生物資訊概論		4	何子平(秀傳醫療體系醫 學顧問) 金門大學食品系副教授李 欣玫	
7/7(三) 08:10~12:00	水果食品數據資料前處理分析 與人工神經網路學習模型在水 果分類實驗		4	國立金門大學資工系馮玄 明教授 楊仁賓(義澤科技有限公 司經理)	

7/7(三) 13:30~17:20	佳化學習模型在水果分類實驗 (一)(二)	4	國立金門大學資工系教授 馮玄明 黃國軒(義澤科技有限公 司研發部資深工程師)
7/8(四) 9:00~10:00	酒類食品製程概論	1	許弘義 (金酒公司製造課課長) 金門大學食品系副教授 李欣玫
7/8(四) 10:10~12:00	白酒酒體勾調入門	2	呂宜儒 (金門酒廠酒體中心課長) 金門大學食品系副教授 李欣玫
7/8(四) 14:00~17:00	瞰車大冷鏈物流人工智慧	3	賴建盛(銳倂科技副總) 金門大學食品系副教授 李欣玫
7/9 (五) 08:10~12:00	機器學習在製造業應用 最佳化概論在品質監控應用	4	國立金門大學資工系 馮玄明教授 周至宏 (中興大學講座教授)
7/9(五) 13:30~17:20	智慧化感測技術在食品產業應 用 物聯網與酒品釀造智慧化應用	4	國立金門大學資工系 馮玄明教授 王俊堯(工研院智慧微系 統科技中心執行長)
7/10(六) 08:10~12:00	最佳化神經網路在酒類分析實 驗(一)、 (二)	4	國立金門大學資工系教授 馮玄明
7/10(六) 13:30~15:20	課程檢討期末總結	2	國立金門大學資工系教授 馮玄明

課 程 名 稱	酒類與食品分析實務		授課日期：110.06.28~110.07.02 (線上課程)		
開 課 教 師	授課對象	學分數	授課時數 (h)	開授系所	預估修課人數
鄭朝安	大學部 研究所	2	36	食品科學系 (所)	30
必修/選修	預 修 課 程				
<input type="checkbox"/> 必修課程 <input checked="" type="checkbox"/> 選修課程	微生物學、生物化學、食品檢驗與分析				
培育學生能力指標					
授課進度表					
日期	講題		時數	授課教師	
6/28(一) 08:10~10:00	酒類法規簡介		2	柯富議(食門縣衛生局 藥物食品檢驗科技士)	
6/28(一) 10:10~12:00	酒品檢驗方法		2		
6/28(一) 13:30~16:20	儀器介紹		2		
6/29(二) 08:10~16:20	實務操作		7		
6/30(三) 09:10~12:00	農藥快速檢驗技術及發展方向		3	華宏達(巨研科技公司)	
6/30(三) 13:30~16:20	食品中動物用藥檢驗方法及發展方向		3		
7/1(四) 08:10~10:00	醱酵原料檢測		2	楊恭文(金門酒廠)	
7/1(四) 10:10~12:00	釀造酒麴菌分析		2	黃振嘉(金門酒廠)	

7/1(四) 13:30~15:20	釀造流程與分析	2	鄭筱珊(金門酒廠)
7/1(四) 15:30~17:20	半成品酒酒質成分分析	2	朱小雋(金門酒廠)
7/2(五) 08:10~10:00	蒸餾酒麴酵素分解能力檢測	2	黃子馨(皇家酒廠)
7/2(五) 10:10~12:00	蒸餾酒醇類來源及檢測	2	
7/2(五) 13:30~15:20	蒸餾酒有害物來源及檢測-塑 化劑、重金屬	2	
7/2(五) 15:30~17:20	酒類發酵有害微生物-醋酸 菌、污染性酵母、黃麴菌	2	鄭朝安 (金門大學食品科學系副教 授)
7/2(五) 17:30~18:20	期末測驗	1	

課 程 名 稱	進階感官品評與品酒師培訓			授課日期: 110.08.01~08.06 (實作課程因疫情得行調整)	
開 課 教 師	授課對象	學分 數	授課時 數 (h)	開授系所	預估 修課人數
吳尹文	大學部 研究所	2	36	食品科學系	30
必修/選修	預 修 課 程				
<input type="checkbox"/> 必修課程 <input checked="" type="checkbox"/> 選修課程					
培育學生能力指標					
1.深入瞭解各國酒種及特色 2.瞭解高粱酒真偽辨識及品評項目 3.瞭解食品官能品評之原理及操作					
授課進度表					
日期	講題	時數	授課老師 (請註明任職單位及職稱)		
8/1(日) 9:00~12:00	認識烈酒及其文化	3	蔡宗憲(金門大學觀光管理學系教授)		
8/1(日) 13:30~16:30	烈酒品評實務	3	陳千浩(高雄餐旅大學餐飲管理系助理教授) (若因疫情得行調整)		
8/2(一) 9:00~12:00	清酒品評	3	湯瑞欽(前霧峰酒莊前廠長) (若因疫情得行調整)		
8/2(一) 13:30~16:30	高粱酒假酒及防偽	3	關紹紳 (金門酒廠實業股份有限公司業務處)		

8/3(二) 9:00~12:00	高粱酒氣味訓練	3	呂宜儒(金門酒廠實業股份有限公司酒品課課長)(中式白酒國家級評委) (若因疫情得行調整)
8/3(二) 13:30~16:30	高粱酒滋味訓練	3	呂宜儒(金門酒廠實業股份有限公司酒品課課長)(中式白酒國家級評委) (若因疫情得行調整)
8/4(三) 9:00~12:00	品評科學你該知道的大小事與最新發展	3	劉伯康 (中臺科技大學食品科技系助理教授)
8/4(三) 13:30~16:30	科學品評在研發行銷的應用-金門貢糖為例	3	劉伯康 (中臺科技大學食品科技系助理教授)
8/5(四) 9:00~12:00	人類感官生理介紹	3	吳尹文(金門大學食品科學系助理教授)
8/5(四) 13:30~16:30	感官品評實務-咖啡	3	李學儒(崑山科技大學餐飲管理及廚藝系副教授) (若因疫情得行調整)
8/6(五) 9:00~12:00	感官品評實務-茶葉品評	3	黃正宗(行政院農業委員會茶業改良場魚池分場分場長) (若因疫情得行調整)
8/6(五) 13:30~16:30	期末課程討論與測驗	3	吳尹文(金門大學食品科學系助理教授)

2. 實作課程(至少 1 門)

課程名稱：金門特色產品之開發		開課教師：李欣玫	授課時數 (h)：36
學分數：1	預估人數：20	授課日期:110.08.09~08.13 (皆為實體課程，若三級警戒未解除，則延期辦理，後續以公告為主)	
實 作 項 目	時數	授課教師	實 作 內 容
金門芋頭點心開發	7	銘傳大學餐飲系廖柏毅副教授兼席樂法式料理 Le' Celeste 點心顧問 銘傳大學呂怡艷助理教授	將金門芋頭的美味融入法式甜點中 芋頭慕斯、芋頭毛巾卷 芋頭起酥、芋頭塔
金門牛肉特色點心開發	7	銘傳大學餐飲系廖柏毅副教授兼席樂法式料理 Le' Celeste 點心顧問 金門大學食品系副教授李欣玫	將金門高粱牛肉與法式鹹派與點心結合 牛肉鹹派、牛肉口袋麵包 牛肉起司包、牛肉鹹蛋糕
金門黑蒜頭特色產品開發	7	銘傳大學餐飲系廖柏毅副教授兼席樂法式料理 Le' Celeste 點心顧問 金門大學食品系副教授李欣玫	結合金門地方農產黑蒜頭開發相關特色產品與菜餚 黑蒜頭麵包、黑蒜頭巧克力 黑蒜頭瑪德蓮、黑蒜頭披薩
金門特色創意料理開發	7	高雄國賓飯店行政主廚翁明道	將高粱酒與高粱熟成牛肉與地方特色食材結合，開發特色菜餚
金門中式特色點心開發	7	高雄國賓飯店行政主廚翁明道	將高粱牛肉、芋頭及金門特色農產品，開發成為金門特色中式點心
高粱創新料理成果發表會	1	銘傳大學餐飲系廖柏毅副教授兼席樂法式料理 Le' Celeste 點心顧問	成果發表