

課程名稱 | 釀造的藝術

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1142-12268

授課老師 | 倪光輝

最高學歷/ 國立屏東科技大學食品科學系碩士

相關學經歷/ 菸酒公賣局釀酒技師
社團協會理事長

現職/ 高雄、屏東社區大學講師、釀造農坊經營人

上課時間 | 每週四下午2:00-4:50 第一次上課日期 2025年09月04日（星期四）

課程理念



關於這一門課：

1. 為什麼想開這門課？希望帶領學員共同學習甚麼

闡述健康安全的食品概念及個性化釀造藝術

1. 課程以在地農產品為原料、教授學員以安全釀造方式、提升產品經濟價值。
2. 教授學員食品養生概念、課程以理論講授及實際操作方式進行、以利學員習得第二專長

2. 修此門課需具備什麼條件？

- 1 對傳統釀造觀念有興趣之學員。
- 2 具保健養生及藝術審美概念。

3. 上課的方式是怎麼進行的？學生可以有什麼收穫？ □

課程上以理論及實際操作方式進行，學員可習得安全養生的釀造方法與社區居民分享
※【課程中老師可視學員的需要與學習進度，保有調整課程的權力】

4. 如何取得學分？（評量方式）

- 1 出席率
- 2 參與過程。
- 3

現場實作

5. 備註&推薦書目

因班級學員眾多，設助教一名協同老師教學。（助教：方水胤）

使用教材 | 課程講義

教材費 | 800 元

招生人數 | 37 人（若非課程特殊需求，每班招收人數至少 35 人。）

學分收費 | 2 學分 2000 元（12 週課程/一次上課 3 小時）

週次	上課日期	課程主題	課程內容

1	2025-09-04 下午2:00~4:50	個性化的釀造藝術入門	分享健康的食品釀造經驗；闡述釀造的藝術。
2	2025-09-11 下午2:00~4:50	釀造食品與身體健康	釀造食品與身體健康之關係
3	2025-09-18 下午2:00~4:50	美白的微生物—日式米麴釀造	米麴酵素的保健與應用講授，米麴酵素培養實作與討論
4	2025-09-25 下午2:00~4:50	養生日式味醂與鹽麴釀製	養生味醂與鹽麴釀製實作與討論
5	2025-10-02 下午2:00~4:50	養生日式清酒釀造一	酒母釀造
6	2025-10-09 下午2:00~4:50	養生日式清酒釀造二	酒醪擴大釀造操作
7	2025-10-16 下午2:00~4:50	在來法米酒釀造	在地米酒及酒釀製造
8	2025-10-23 下午2:00~4:50	水果酒釀造	抗氧化及水果酒釀造
9	2025-10-30 下午2:00~4:50	在來法米酒釀造二（戶外教學）	米酒蒸餾調和操作
10	2025-11-06 下午2:00~4:50	豆腐乳釀製（戶外教學）	養生豆腐乳製造
11	2025-11-13 下午2:00~4:50	養生紅麴醬釀造	養生紅麴醬釀造
12	2025-11-20 下午2:00~4:50	酒粕面膜製造	清酒面膜製造及應用