

課程名稱 | 釀造的藝術—進階班

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1081-1081N12

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02:00-04:50 第一次上課日期 2019年03月07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

闡述健康的食品概念及個性化的釀造藝術並授予學員第二專長增加謀生技能

2. 修此門課需具備什麼條件？

對傳統食品釀造文化及健康養生食品產製有興趣者

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，學員可習得養生知識及自釀無毒養生食品
※【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）

出席率、參與過程。

使用教材 | 課程講義

教材費 | 800 元

招生人數 | 25 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	2019-03-07 下午02:00~04:50	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	2019-03-14 下午02:00~04:50	美白的微生物—日式米麴	米麴酵素的保健與應用講授，米麴酵素培養實作與討論
3	2019-03-21 下午02:00~04:50	麥麴製造	麥麴酵素的應用講授與討論
4	2019-03-28	醬醪製造一	醬醪材料製造準備與討論

	下午02:00~04:50		
5	2019-04-11 下午02:00~04:50	醬醪製造二	醬醪材料擴大製造實作
6	2019-04-18 下午02:00~04:50	黑豆麥麴製造	黑豆麥麴酵素培養實作與討論
7	2019-04-25 下午02:00~04:50	濕式醬油製造	濕式醬油釀造實作與討論
8	2019-05-02 下午02:00~04:50	中式甜酒釀製造	甜酒釀製造及豆腐乳材料準備
9	2019-05-09 下午02:00~04:50	豆麴製造	豆麴酵素培養實作與討論
10	2019-05-16 下午02:00~04:50	豆腐乳釀製一 (戶外教學)	豆腐鹽漬, 乾燥, 原料準備
11	2019-05-23 下午02:00~04:50	豆腐乳釀製二 (戶外教學)	豆腐蒸煮, 材料調配, 裝瓶
12	2019-05-30 下午02:00~04:50	成果檢討	學員成果分享