

課程名稱 | 釀造的藝術-初階

課程屬性 | 自然與環境

課程編號 | 1101-1101N18

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 2021年03月11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

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）

出席率、參與過程。

使用教材 | 課程講義

教材費 | 800 元

招生人數 | 33 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	2021-03-11 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	2021-03-18 下午02:00~04:50	釀造食品與身體健康	釀造食品與身體健康之關係
3	2021-03-25 下午02:00~04:50	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	2021-04-01 下午02:00~04:50	麥麴釀製	養生味醂與鹽麴釀製實作與討論

5	2021-04-08 下午02:00~04:50	紹興酒釀造一	酒母釀造
6	2021-04-15 下午02:00~04:50	紹興酒釀造二	酒醪擴大釀造操作
7	2021-04-22 下午02:00~04:50	梅酒釀造	梅子汁釀造殺菌儲存
8	2021-04-29 下午02:00~04:50	豆麥麴製造(戶外教學)	小麥培炒、培麴、儲藏
9	2021-05-06 下午02:00~04:50	養生日式味增釀製(戶外教學)	豆蒸煮絞碎調配裝瓶熟成
10	2021-05-13 下午02:00~04:50	豆麴釀造	豆蒸煮、乾燥、培麴、儲藏
11	2021-05-20 下午02:00~04:50	醬油釀造	濕式醬油釀造、豆豉製造
12	2021-05-27 下午02:00~04:50	紅麴釀造	蒸米播種培麴