

【釀造的藝術】

序號：

課程編號	E1093601	課程類別	生活藝能
課程名稱	釀造的藝術	總時數/學分數	36/2
上課時間	每週六09:00~12:00,每週3小時 共12週	課程人數	25人
上課區域	校本部 (市中一路339號河濱國小)	親子課程	否
師資介紹	授課講師:倪光輝 現 職:社區協會理事長, 屏北及屏南社大講師 最高學歷:國立屏東科技大學食品科學系碩士 經 歷:菸酒公賣局釀酒技師、產品經理, 社區協會理事長		
學分費	2000		
其他雜費	講義費110 材料費700		

課程簡介:	學員能從學習過程, 了解日常生活中, 釀造食品對身體健康的影響, 也透過實作過程, 習得安全食品釀造技能。
課程理念(目標):	學員能從學習過程, 了解日常生活中, 釀造食品對身體健康的影響, 也透過實作過程, 習得安全食品釀造技能
教學預期效益:	增加學員對釀造食品安全衛生概念, 及加強無毒釀造的實作經驗, 以維護身心健康
與社大理念、發展之連結性:	拓展多元視野, 充實生活內容, 重建私領域的價值觀, 培養共學協作的素養, 發展自主學習
教學方式:	口述教學, 老師示範演練, 學員實作或練習
選課條件:	對無毒養生及食品釀造有興趣者。
學員自備物品:	文具用品
注意事項:	◎整學期都不開放旁聽 ◎課程未經老師同意不可錄音錄影或拍照。

課程大綱：		
週次	主題	內容
1	釀造藝術入門	1.食品釀造的藝術。2.酒在人體的生、藥理作用;如何健康飲酒;解酒及假酒應有對策
2	美白的微生物—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	養生日式味醃釀製	蒸飯及味醃釀製實作與討論
4	水果養生概論	1.認識自由基、抗氧化、抗老化2.天然水果香檳釀造實作與討論
5	紅麴的保健與應用	1.紅麴的保健與應用知識分享2.創意紅麴醬釀製實作與討論
6	創意清酒釀造實作	蒸飯及酒釀培養
7	清酒發酵實作	酒醪發酵、壓榨、儲存實作及討論
8	純米酒釀製	純釀米酒釀製解說及實作
9	日式米味噌釀製	1.味噌的功用及釀造原理2.日式米味噌釀製實作

高雄市第一社區大學

10	戶外教學	純釀米酒蒸餾及調製
11	清酒面膜及酒浴慨論	1.酒粕功能及青春精華露知識分享2.清酒面膜製作
12	心得報告及討論	討論及提供成果互相觀摩