

## 國立屏東大學 109 年推廣教育課程開課計畫書

開課系所	進修推廣處社區學習中心	招生人數	10 人
課程名稱	日式傳統甘口米味噌手作講座	使用教室	
課程類別	<input type="checkbox"/> 碩士學分 <input type="checkbox"/> 學士學分 <input checked="" type="checkbox"/> 非學分 <input type="checkbox"/> 學分數：    學分 <input checked="" type="checkbox"/> 課程總時數：    4 小時		
預計上課時間	109 年 02 月 22 日至 109 年 2 月 22 日 每週（六） 9 時 0 分至 13 時 0 分	預計收費	500 元 (教材費另收)
任課教師	姓名：黃秀琴 最高學歷：屏東大學應用化學碩士畢 專長領域：日式傳統發酵食品、發酵釀造條件最佳化、ISO 品質系統輔導、手前石鹼製作、日式夾花藝術創作		
招生對象 (特殊條件)	對此議題有興趣者		
教學目標	傳遞簡單、安全、透明化的好食風氣。藉由手作的過程，體驗麴的魅力 親手為自己與身邊的人製作幸福甘口米味噌。		
課程大綱及進度	1. 味噌在和食中扮演重要的角色與”和食”無形文化遺產登錄簡介 2. 台灣與日本的味噌飲用文化 3. 味噌所富含的營養成分 4. 甘口米味噌手作實作		