강의계획서

강 좌 명	천연식초와 막걸리		
강 사 명	박 계 춘	경력	대구공업대학교 평생교육원 2년째 강의중, 방과후 강사 5년
강좌내용	· 우리나라의 전통 발효식품인 천연식초와 막걸리의 역사와 종류, 전통 발효식품이 인체에 얼마나 많은 도움과 영향이 미치는지를 과학적 근거와 자료를 공부함. · 발효식품 만들기가 어렵다고 생각하여 도전하지 못했던 사람들에게 이론 공부와 더불어 본인이 직접 눈으로 보고 만들어 봄으로써 자신 있게 제조하도록 함.		
기대효과	· 우리나라 전통 발효식품인 천연식초와 막걸리 및 효소 음료 등의 우수성과 만드는 방법을 같이 연구하고 공부하여 보다 현대적이며 좀더 쉽게 만들어 수강생 누구나 편하게 발효식품을 접할 수 있도록 하기 위함.		

주	요일	시간	강 의 내 용	담당강사	준비물 (수업재료)
1	목	2	천연식초의 역사 및 효능	박계춘	강사가준비
2	목	2	막걸리(삼양주) 만들기	〃	〃
3	목	2	식초의 종류 및 과정	〃	〃
4	목	2	비트식초 만들기	〃	〃
5	목	2	효소(소화,대사)란 무엇인가	〃	〃
6	목	2	와인 만들기	〃	〃
7	목	2	식초와 효소의 비교	〃	〃
8	목	2	효소 만들기	〃	〃
계		16			