강의계획서

강 좌 명	발효효소 공학			
강 사 명	김춘화	경력	· 한국자격개발원 소속	
강좌내용	· 발효효소에 관한 전반적이고 체계적인 정보전달을 위한과정으로 기본적인 이론과 실습 위주의 교육으로 계명문화대학교 평생교육원에서 교육하고 한국자격기술개발원에서 실시하는 자격취득 과정.			
기대효과	·가족들의 건강 관리에 도움이된다 발효효소를 통한 비즈니스 창업 및 귀촌,귀농으로 농장개발.등			

	효소-살아있는 모든 생명체 활동의 촉매제이며 먹고 마시고, 소화흡수, 에너지를 만들고, 영양소의 성분전환,조세포,피와근육,조골세포를 만드는 등 모든 대사과정에 꼭 필요한 것.				
	연구결과에의하면 80대는 20대보다 전분 소화효소인 아밀라제가 적게는 2배에서				
강	많게는 30배 까지 조효소능력이 떨어진다고 합니다.				
의	노화와 함께 때론 좋지 않는 습관에 의해 조효소 능력이 떨어짐에 따라 소화능력이 떨어				
내	지며 결국엔 몸의 신진대사가 떨어지게 됩니다				
용	평소에 미리 물처럼 차로 마시면서 건강해지는 방법으로 한약재를 효소로 만들				
	어 일상에서 간편하고 맛있게 건강을 유지 할 수 있도록 발효효소를 만들어 드시는것도 한방법이 아닐까 생각합니다				

회 차	강 의	교 육 내 용		과 목 (교재)	
1	1강	개강식 및 한방 발효 효소 공학이란?	금		
주차	2강	실습을 위한 준비.			
2	1강	발효 효소 이론 프로바이오틱스의기능,발효 미생물	금		
주차	2강	실습 : 쌍화 발효 효소 만들기			
3	1강	발효 효소 이론 장류의발효	금		
주차	2강	실습 : 뼈 관절건강을 위한 발효 효소			
4	1강	발효 효소 이론 침채류발효			
주차	2강	실습 : 오자 발효 효소			
5	1강	발효 효소 이론 유 발효	ュー		
주차	2강	_ 은			
6	1강	발효 효소 이론 유기산 발효(식초발효)			
주차	2강	실습 : 생맥산 발효 효소	금		
7	1강	발효 효소 이론 수산염장식품 발효	금		
주차	2강	실습 : 십전대보 발효 효소			
8	1강	발효 효소 이론 주 발효			
주차	2강	실습 : 야체 발효 효소			
9	1강	발효 효소 이론 차 발효 및 음료의 활용	금		
주차	2강	실습 : 총명차 발효 효소 만들기			
10	1강	발효 효소 이론	금		
주차	2강	실습 : 혈액순환기계관련 양귀비차 발효 효소 만들기			
11	1강	발효 효소 이론			
주차	2강	실습 : 발효소금 만들기	금		
	1강	자격증시험 문제풀이	_		
12	2강		금		
- 12 - 주차	20				
재료비 회당 55,000원(약재, 과일) / 자격증 (선택), 발효효소관리사 (민간 제 2014-4614호 1					

회차	강의	교육내용	일 (요일)	기타
1 회	1강	개강 및 발효 효소 공학이란	금요일	실습
차	2강			준비관련
	1강	이론 발효 미생물 프로바이오틱스의기능 실습-쌍화 발효효소 만들기		
2 회 차	2강		금요일	
3 회 차	1강	이론 : 장류의발효,한약재 발효	금요일	
	2강	실습 : 뼈관절을 위한 발효효소		
4 회	1강	이론 : 침채류의발효,한약재 발효	금요일	
차	2강	실습 : 오자 발효효소	_	
	1강	이론 : 유 발효효소,한방재 발효 실습 : 명안차 발효효소		
5 회 차	2강	크리 · 이디시 크포포고	금요일	
6	1강	이론 : 유기산발효(식초발효),한방차발효 실습 : 생맥산 발효 효소		
회 차	2강		금요일	

회차	강의	교육내용	일 (요일)	기타
	1강	발효효소 이론 : 염장식품발효,한방차발효	, 2,	
7 회 차	2강	실습: 십전대보 발효효소	금요일	
	1강	발효효소 이론 주 발효		
8 회 차	2강	실습: 야체발효 효소	금요일	
	1강	발효효소 이론 차 방료 및 음료의활용		
9 회 차	2강	실븝 : 양귀비발효효소 (혈액순환에도움)	금요일	
	1강	발효효소이론		
10 회 차	2강	시습 :총명차 발효효소 만들기	금요일	
11	1강	발효효소 이론 실습 : 발효소금		
회 차	2강		금요일	
12	1강	발효효소 관리사 자격시험 문제 풀이		
회 차	2강	종강식	금요일	