

강의계획서

강좌명	천연식초와 막걸리		
강사명	박계춘	경력	대구공업대학교 평생교육원 2년째 강의중, 방과후 강사 5년
강좌내용	<ul style="list-style-type: none"> · 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	<ul style="list-style-type: none"> · 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	수	2	천연식초의 역사 및 효능	박계춘	강사가준비
2	수	2	막걸리(삼양주) 만들기	"	"
3	수	2	식초의 종류 및 과정	"	"
4	수	2	비트식초 만들기	"	"
5	수	2	효소(소화,대사)란 무엇인가	"	"
6	수	2	와인 만들기	"	"
7	수	2	식초와 효소의 비교	"	"
8	수	2	효소 만들기	"	"
계		16	재료비 회당 10,000원 (막걸리, 식초, 정초 재료 및 용기)		