

강의계획서

강좌명	천연식초와 막걸리		
강사명	박계춘	경력	· 현재 대구공업대학 평생교육원 5년제 강의중 · 현재 계명문화대학 평생교육원 3년제 강의중
강좌내용	현재 많은 현대인들이 많은 질병과 스트레스로 인하여 고통을 받고 있는바 건강한 몸으로 백세시대를 살고자, 보다 더 건강한 몸과 마음을 갖기위해 우리가 먹는 음식이 어떤 작용을 하며 소화와 흡수 과정 신진대사에 식초가 어떤 역할과 효능이 있는지를 이론과 실습을 통해 익히고자 함		
기대효과	본과정 수료후 식초와 효소가 인체에 미치는 영향과 야채 과일의 중요성 발효식품이 몸에 얼마나 좋은 역할을 하며 우리 장기중 체장과 부신에 매우 중요한 작용을 하는지를 배우며 오래 살되 건강하게 살기위해 식생활 습관을 고쳐야 한다는 인식을 고취하여 바른 생활습관 바른 먹거리 인식에 긍정효과		

주	요일	시간	강 의 내 용	담당강사	참고서적	준비물
1	수	오후 7시~9시	막걸리, 천연식초의 역사와 유래	박계춘	유인물	강사가 준비
2	수	오후 7시~9시	식초가 인체에 미치는 영향과 효과	"	"	"
3	수	오후 7시~9시	비트식초 만들기	"	"	"
4	수	오후 7시~9시	구기자식초 만들기	"	"	"
5	수	오후 7시~9시	효소음료의 중요성, 효소음료 만들기	"	"	"
6	수	오후 7시~9시	발효식품 종류 설명, 와인 만들기	"	"	"
7	수	오후 7시~9시	파인애플식초 만들기	"	"	"
8	수	오후 7시~9시	인삼식초 만들기	"	"	"
계		16	교육 내용 및 일정은 변경될 수 있습니다. <b style="color: red;">재료비 회당 10,000원			