

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>	건강발효음식					
<b>담당강사</b>	박미숙	<b>E-mail</b>	yoyo024@naver.com			
<b>교육기간</b>	총 12주	<b>교육시간</b>	매주 월요일 19:00 ~ 21:30 (총 30시간)			
<b>강좌개요 (소개)</b>	식약동원의 관점에서 영양을 공급하고 건강을 증진하여 노화의 방지 및 질병의 예방 치료 보조의 목적을 두며 각 식품에 가지고 있는 특성과 기능성을 학습한다.					
<b>수업교재</b>	강사의 강의자료					
<b>주</b>	<b>날짜</b>	<b>강의내용</b>	<b>강사명</b>	<b>사용 기자재</b>	<b>수강생 준비물</b>	<b>비고</b>
1	3/04	누룩 소금 만들기	박미숙			
2	3/11	양념 발효 청 만들기	박미숙			
3	3/18	과일을 이용한 사물차 청 만들기	박미숙			
4	3/25	마늘 고추장 만들기	박미숙			
5	4/01	간을 건강하게 하는 음식 : 구기자	박미숙			
6	4/08	위장을 건강하게 하는 음식 : 구선왕도고	박미숙			
7	4/15	폐를 건강하게 하는 음식 : 더덕	박미숙			
8	4/22	신장을 건강하게 하는 음식 : 육미지황차	박미숙			
9	4/29	생강을 이용한 편강 만들기	박미숙			
10	5/13	울화병에 좋은 감맥대조차 만들기	박미숙			
11	5/20	면역력을 좋게 만드는 차 만들기 : 형개폐독차	박미숙			
12	5/27	유자를 이용한 상화 만들기	박미숙			