

강 의 계 획 서

강좌명		발효효소 관리사				
담당강사		왕수현	E-mail	asset333@naver.com		
교육기간		15주, 주1회	교육시간	매주 화요일 19:00 ~ 21:00 (총30시간)		
강좌개요 (소개)		발효효소관리사는 발효 미생물의 이해부터, 약용식물, 여러가지 약초 식재료를 이용하여 다양한 발효의 종류와 그 성질에 대하여 이해하고, 발효과정을 통해 생성되는 다양한 먹거리 음식의 특성 및 용이성을 이해하고 일반 가정에서 손쉽게 효소발효액, 전통주, 약주, 법주, 탁주, 막걸리, 소주, 천연식초를 제조하는 능력을 키우며 관리능력을 확보하고 지도하는 직무를 가진 전문가를 말한다.				
수업교재		약초 발효효소 자원관리론				
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고
1	3/08	발효효소학 : 효소, 침출(담금), 숙성(삭힘), 절입, 발효 등의 용어 해설	왕수현			
2	3/15	약용식물학 : 산약초 의 이해, 용어 해설 .약용식물(약초)의 고전 및 현대적 분류방법 .약용식물의 성질과 성분의 이해와 인체 적용원리	왕수현			
3	3/22	.효모와 효소의 차이점과 발효액의 정의 .약초의 생명 활성성분의 근대적 이해와 추출 및 가공, 제조이론실무	왕수현			
4	3/29	.각 체질에 맞는 발효액의 종류와 그 분류 .약초발효액 배합의 원리와 단방, 복방, 합방, 가감방	왕수현			
5	4/05	자연발효와 인공 발효에 의한 차이 설명 발효의 주인공인 미생물(효모, 곰팡이, 유익균)의 이해	왕수현			
6	4/12	.계절별 약초의 종류와 이용과 발효방법 .약초의 채취시기별 그 약성과 방법	왕수현			
7	4/19	약초 구별론: 당귀/천궁外 총250가지 약재 구별하는 방법	왕수현			
8	4/26	희망 특강(발효효소원 견학 예정)	왕수현			
9	5/03	전통발효를 접목한 기능성 발효주(酒) 등의 제조법과 그 이론(쌍화탕, 십전대보탕) (인삼, 황기, 당귀, 숙지황, 복분자, 오미자)	왕수현			
10	5/10	물(보리, 현미, 콩)의 발아효소 이론과 곡물누룩제조법의 실무(밀누룩, 쌀누룩, 약누룩 등)	왕수현			
11	5/17	고전문헌에 근거한 약용식물(약초)의 생리생명 과학적 기초적 이해(동의보감, 본초강목, 사상의학)	왕수현			
12	5/24	효소발효액의 복합발효 로의 응용 (항산화, 항노화를 위한 안토시아닌 약초식초, 일본 흑초, 중국 미초, 발사믹 유럽식초, 야생화 식초)	왕수현			
13	5/31	약용식물의 주요작용 및 주요효능(산약초/산야초 약350여종)	왕수현			
14	6/07	약초를 이용한 해독식초 제조방법과 일반 효소액으로 천연발효식초 제조법의 기초와 제조실무	왕수현			
15	6/14	약초발효액을 이용한 막걸리, 법주, 약주, 탁주, 동동주, 부의주 발효제조의 이해와 실무이론	왕수현			

<안내사항>

1. 개강일정 : 2022.03.07.(월) 해당 주 요일별 순차적 개강
2. 날짜 : 휴일의 경우 다음 주 해당요일의 일자로 표기
3. 휴·보강 : 임의로 휴강 불가. 단, 부득이하게 휴강 시 사전에 다음과 같이 진행
※ 수강생 협의 → 휴·보강계획서 작성 → 휴·보강계획서 행정실 제출 → 보강실시