

강 의 계 획 서

강 좌 명	약초 발효효소 관리자 (실습반)					
담당강사	왕 준혁	E-mail	asset333@naver.com			
교육기간	총 12주	교육시간	매주 목요일 19:00 ~ 21:00 (총 24시간)			
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						
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고
1	9/08	발효.효소학 : 효소, 침출(담금), 숙성(삭힘), 절임, 발효 등의 용어 해설(누룩, 효모, 이스트, 초산균)	왕준혁	조리실	실습비 별도	
2	9/15	효소, 효모, 술약, 이스트, 초산균과 브랜드, 꼬냑, 위스키, 럼주 와 단양주, 이양주, 삼양주, 사양주, 오양주의 전통술 이해 실습: 청주, 약주, 법주 담그기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
3	9/22	. 효모와 효소의 차이점과 발효액의 정의 . 약초의 생명 활성성분의 이해와 추출 및 가공, 제조 실습: 약초 이용한 효소발효액 담그기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
4	9/29	. 각 체질에 맞는 발효액의 종류와 그 분류 . 약초발효액 배합의 원리와 단방, 복합, 합방, 가감방 실습: 한방 막걸리 제조 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
5	10/06	자연발효와 인공 발효에 의한 차이 설명 발효의 주인공인 미생물(효모, 곰팡이, 유익균)의 이해 실습: 전통 (조선)누룩 만들기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
6	10/13	. 계절별 약초의 종류와 이용과 발효방법 . 약초의 채취시기별 그 약성과 방법 실습: 약초 효소 발효액 만들기 실습+ 과일(와인)주	왕준혁	조리실	실습비 별도	
7	10/20	약초발효액을 이용한 막걸리, 법주, 약주, 탁주, 동동주, 부의주 발효제조의 이해와 실무이론 실습: 전통 조선 동동주 만들기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
8	10/27	희망 특강(효소.발효.식초원 견학 예정)	왕준혁	.	.	
9	11/03	전통발효를 접목한 기능성 발효주(酒) 등의 제조법과 그 이론(쌍화당, 십전대보탕) 실습: 막걸리 증류주(전통.소주) 내리기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
10	11/10	물(보리, 현미, 콩)의 발아효소 이론과 곡물누룩제조법의 실무(밀누룩, 쌀누룩, 약누룩 등) 실습: 쌀.누룩(밀.누룩) 만들기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
11	11/17	약초를 이용한 해독식초 제조방법과 일반 효소액으로 천연발효식초 제조법의 기초와 제조실무 실습: 효소발효액으로 자연식초 발효 만들기 실습	왕준혁	조리실	실습비 별도	
12	11/24	효소발효액의 복합발효 로의 응용 (약초식초, 일본 흑초, 중국 미초, 발사믹 유럽식초, 야생화 식초) 실습: 자연 발효식초 품평회 및 일본 흑초, 중국 미초	왕준혁	조리실	실습비 별도	