

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>	100세 시대를 대비한 건강한 음식&차					
<b>담당강사</b>	박미숙	<b>E-mail</b>	yoyo024@naver.com			
<b>교육기간</b>	총 12주	<b>교육시간</b>	매주 화요일 14:00~16:00 (총 24시간)			
<b>강좌개요 (소개)</b>	식약동원(채송약선요리연구소) 몸에 좋은 음식 관점에서 영양을 공급하고, 건강을 증진하여 노화방지 및 질병에 목적을 두며 고유 특성과 기능을 학습한다.					
<b>수업교재</b>	-					
<b>주</b>	<b>날짜</b>	<b>강의내용</b>	<b>강사명</b>	<b>사용 기자재</b>	<b>수강생 준비물</b>	<b>비고</b>
1	9/9	누룩소금(쌀을 이용해서 만든다.)	박미숙			
2	9/16	맥문동(면역력에 좋은 청만들기)	박미숙			
3	9/23	종합장아찌만들기	박미숙			
4	9/30	울화병에 좋은차 만들기	박미숙			
5	10/14	양념발효만들기	박미숙			
6	10/21	황제차만들기(면역력에 좋은차)	박미숙			
7	10/28	해독에 좋은차(흑두 토복령)	박미숙			
8	11/4	술만들기(하시주)	박미숙			
9	11/11	식초과일을 이용한 식초만들기	박미숙			
10	11/18	사물차만들기	박미숙			
11	11/25	사군자차만들기	박미숙			
12	12/2	십전대보차만들기	박미숙			