

학습공간 명			해피드림 발효공방				
강좌명			건강한 유인균 발효식품 만들기 (발효전문가 1과정) * 발효전문가 2과정 (총 50시간)을 추가 이수하면 한국의과학연구원 주최 유인균 발효전문가 자격증 시험에 도전할 수 있습니다.				
강좌소개			천연 발효 식품 만들기 및 발효 전문가 되기				
학습장소(주소)			금정구 부산대학로49번길 33-3, 2층				
운영	기간		총 시간	모집인원	대상자	수강생 1인 부담금 (교재비 및 재료비)	
	2024. 3. 19.~6. 25.		30시간	12명	50대 이상	재료비 15,000원	
차시	일자 (요일)	시간	세부 교육내용			담당강사	교수방법
1	3/19(화)	10:30~12:30	- 오리엔테이션 - 전통발효와 현대발효, 유인균 발효의 특징 - 된장, 간장 담그기			이미정	강의, 실습
2	3/26(화)	10:30~12:30	- 인체 내 마이크로바이옴의 역할 - 농약 걱정없는 U-바이오휴터 만들기			이미정	강의, 실습
3	4/2(화)	10:30~12:30	- 시중 식초와 천연발효식초의 차이점과 효능 - 유인균 요거트의 특징과 유인균 요거트 만들기			이미정	강의, 실습
4	4/9(화)	10:30~12:30	- 순환기관 심장 건강 지키는 법 - 맛있고 건강한 저당 블루베리 발효청 만들기			이미정	강의, 실습
5	4/16(화)	10:30~12:30	- 발효식품과 혈액건강 지키기 - 유산균+탄산 뽕뽕, 파인애플 발효음료 만들기			이미정	강의, 실습
6	4/23(화)	10:30~12:30	- 발효과학 : 발효대사 산물의 특징 - 위, 장 건강에 좋은 독일식 양배추 절임 만들기			이미정	강의, 실습
7	4/30(화)	10:30~12:30	- 천연발효식초와 혈관스토리 - 건강하고 맛있는 저당 딸기발효청 만들기			이미정	강의, 실습
8	5/7(화)	10:30~12:30	- 천연발효식초와 간 건강 스토리 - 당근의 효능과 당근발효식초 만들기			이미정	강의, 실습
9	5/14(화)	10:30~12:30	- 천연발효식초와 위장 건강 스토리 - 사과의 효능을 알고 사과발효식초 만들기			이미정	강의, 실습
10	5/21(화)	10:30~12:30	- 천연발효식초와 신장 건강 스토리 - 토마토의 효능을 알고 생강발효식초 만들기			이미정	강의, 실습

11	5/28(화)	10:30~ 12:30	<ul style="list-style-type: none"> - 천연발효식초와 폐 건강 스토리 - 양파의 효능, 양파발효식초 만들기 	이미정	강의, 실습
12	6/4(화)	10:30~ 12:30	<ul style="list-style-type: none"> - 천연발효식초와 대장 건강 스토리 - 아로니아의 효능과 아로니아발효식초 만들기 	이미정	강의, 실습
13	6/11(화)	10:30~ 12:30	<ul style="list-style-type: none"> - 인체와 식재료의 에너지 - 효능 좋은 유인균발효 청국장 만들기 	이미정	강의, 실습
14	6/18(화)	10:30~ 12:30	<ul style="list-style-type: none"> - 약선식이 : 체질 구분과 나의 체질 알기 - 뒷끝없이 깨끗한 유인균 막걸리 만들기 	이미정	강의, 실습
15	6/25(화)	10:30~ 12:30	<ul style="list-style-type: none"> - 오행체질별 건강관리 방법 - 된장, 간장 분리하여 보관하기 - 이수증, 느낌 나누기 	이미정	강의, 실습