

약선재료학-채소류

* 전 차시 일괄 오픈이 아닌 순차 오픈 과정입니다.

세부 학습내용은 학습계획에서 변동 될 수 있습니다.

주별 학습계획			
주	주 제	학 습 내 용	강의 유형
1	약선재료학 이해를 위한 기초이론 들어가기	1. 약성이론에 대한 이해 2. 식품성분에 대한 이해 3. 채소류의 분류	이론강의
2	십자화과 (1) : 갓	1. 갓의 기원 2. 갓에 대한 영양학적 이해 3. 갓에 대한 한의학적 이해 4. 갓을 이용한 약선음식	이론강의
3	십자화과 (2) : 배추&양배추	1. 배추의 기원 2. 배추에 대한 영양학적 이해 3. 배추에 대한 한의학적 이해 4. 배추를 이용한 약선음식 5. 양배추의 기원 6. 양배추에 대한 영양학적 이해 7. 양배추에 대한 한의학적 이해 8. 양배추를 이용한 약선음식	이론강의
4	십자화과 (3) : 냉이	1. 냉이의 기원 2. 냉이에 대한 영양학적 이해 3. 냉이에 대한 한의학적 이해 4. 냉이를 이용한 약선음식	이론강의
5	십자화과 (4) : 유채	1. 유채의 기원 2. 유채에 대한 영양학적 이해 3. 유채에 대한 한의학적 이해 4. 유채를 이용한 약선음식	이론강의
6	국화과 (1) : 쑥	1. 쑥의 기원 2. 쑥에 대한 영양학적 이해 3. 쑥에 대한 한의학적 이해 4. 쑥을 이용한 약선음식	이론강의
7	국화과 (2) : 쑥갓	1. 쑥갓의 기원 2. 쑥갓에 대한 영양학적 이해 3. 쑥갓에 대한 한의학적 이해 4. 쑥갓을 이용한 약선음식	이론강의
8	국화과 (3) : 상추	1. 상추의 기원 2. 상추에 대한 영양학적 이해 3. 상추에 대한 한의학적 이해 4. 상추를 이용한 약선음식	이론강의
9	국화과 (4) : 머위	1. 머위의 기원 2. 머위에 대한 영양학적 이해 3. 머위에 대한 한의학적 이해 4. 머위를 이용한 약선음식	이론강의

주별 학습계획

주	주 제	학 습 내 용	강 의 유 형
10	백합과 (1) : 대파	1. 대파의 기원 2. 대파에 대한 영양학적 이해 3. 대파에 대한 한의학적 이해 4. 대파를 이용한 약선음식	이론강의
11	백합과 (2) : 부추	1. 부추의 기원 2. 부추에 대한 영양학적 이해 3. 부추에 대한 한의학적 이해 4. 부추를 이용한 약선음식	이론강의
12	백합과 (3) : 아스파라거스, 원추리	1. 아스파라거스의 기원 2. 아스파라거스에 대한 영양학적 이해 3. 아스파라거스에 대한 한의학적 이해 4. 아스파라거스를 이용한 약선음식 5. 원추리의 기원 6. 원추리에 대한 영양학적 이해 7. 원추리에 대한 한의학적 이해	이론강의
13	산형과 : 미나리	1. 미나리의 기원 2. 미나리에 대한 영양학적 이해 3. 미나리에 대한 한의학적 이해 4. 미나리를 이용한 약선음식	이론강의
14	명아주과 : 시금치	1. 시금치의 기원 2. 시금치에 대한 영양학적 이해 3. 시금치에 대한 한의학적 이해 4. 시금치를 이용한 약선음식	이론강의
15	아욱과 : 아욱	1. 아욱의 기원 2. 아욱에 대한 영양학적 이해 3. 아욱에 대한 한의학적 이해 4. 아욱을 이용한 약선음식	이론강의
16	꿀풀과 : 차즈기	1. 차즈기의 기원 2. 차즈기에 대한 영양학적 이해 3. 차즈기에 대한 한의학적 이해 4. 차즈기를 이용한 약선음식	이론강의
17	뽕나무과 : 뽕잎	1. 뽕잎의 기원 2. 뽕잎에 대한 영양학적 이해 3. 뽕잎에 대한 한의학적 이해 4. 뽕잎을 이용한 약선음식	이론강의