

## 강 의 계 획 서

교과목명	꽃차소믈리에		
담당 교수명	이단주	E-mail	danju61@naver.com
		연락처	
교과목개요 (소개)	<p style="text-align: center;">꽃차소믈리에는 꽃차의 재료가 되는 식물의특성과 제다법을 익히고 꽃차의 색과 향과 맛을 분별 및 평가하는 전문가라고 할수 있으며 꽃차전문가,이며 꽃차를 잘만들고 잘마실수 있도록도와주는 사람 이에 교육이론을 필수로 하고 ,실습교육을하도록 하는 것이다</p> <p style="text-align: center;">출석률70%, 실습30%</p>		
수업목표	<p>여러 가지 제다법중맛,향,색이 가장우수하다고보는 덩음제다법을 기본으로 꽃차교육,꽃차인양성.꽃차소믈리에양성교육을목표로한다</p>		
교재 및 참고문헌	<p>꽃차의 이해-박석근-2017, 마음 맑은 우리 꽃차-송희자-2014</p>		

## 주별 강의 계획

주	날짜	강의 내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
1		*개강식 *이론1-꽃차의이해 *차시음	교재 빔 프로젝트	차자리셋팅	
2		제다1(계절꽃)	강의 및 제다실습		
3		제다2(계절꽃)	제다실습		
4		현장학습	채취하는법등	식용꽃농장체험	
5		제다3(잎차)	제다용어해설 제다실습		
6		제다4(계절꽃차)	제다실습		
7		제다5(뿌리차)	제다실습		
8		티 테이블셋팅	차자리셋팅법 빔 프로젝트	다화꽃꽃이 다식만들기	

## 주별 강의 계획

주	날짜	강의내용	강의진행계획 및 사용기자재	과제물 및 실습계획	비고
9		제다6(계절꽃)	제다실습		
10		꽃차와칼라 이론2	칼라의이해(교재) 제다용어 빔 프로젝트		
11		제다7(계절꽃)	제다실습		
12		작품전시및수료	찾자리 셋팅법	수료찾자리	
13					
14					
15					