

【 강 의 계 획 서 】

프로그램명	차 마시는 인류 티 소믈리에	강사명	박 봉 선
학습목표	<p>본 강좌는 지역민 수강자로 하여금 차의 인문학적 스토리를 통해 차의 역사성과 미래적 가치를 이해할 수 있도록 하고, 티블랜딩 및 차품평 영역의 전문 지식과 기술 습득으로 색, 향, 미의 아름다움을 즐길 수 있도록 돋는 것을 목표로 한다.</p> <p>또한, 찾잎과 관련 식음료에 따른 다양한 추출, 제조법을 습득하여 건강한 식생활은 영유함은 물론, 티 소믈리에 전문자격증을 취득, 취창업까지 도전할 수 있도록 돋는 것을 목표로 한다.</p>		
주차	강의 내용	비 고	
1	가. 강의 제목: 차는 깨어있음의 문화 나. 강의 세부 내용: 6대 다류와 다구 사용 법 ① 6대 다류에 대해 알아본다. ② 차의 테아닌과 카테킨 성분에 대해 알아본다. ③ 다구 사용 방법을 학습한다.		6대다류
2	가. 강의 제목 : 영국군의 비밀 무기 밀크티 나. 강의 세부 내용 : 티레이션 밀크티 만들기 ① 유럽의 밀크티, 인도의 차이, 티벳의 수유차에 대해 알아본다. ② 보이시나몬 밀크티, 홍차밀크티, 현미녹차 밀크티 시음한다. ③ 홍차 밀크티 제조법을 학습한다.		밀크티
3	가. 강의 제목 : 찾그릇을 통해보는 차 문화사 나. 강의 세부 내용 : 찾그릇에 담긴 이야기 ① 중국 도자기문화에서 시작, 유럽의 도자기 문화를 알아본다. ② 자포니즘과 월로우 양식에 대해 알아본다. ③ 노백차, 대홍포, 금준미 시음한다.		찻 그릇
4	가. 강의 제목 : 한국의 차 블랙푸드 만들기 나. 강의 세부 내용 : 한국의 차 와 다식 다식용용 블랙푸드 만들기 ① 한국 지역의 차에 대해 알아본다. ② 하동, 보성, 제주, 강진차의 시음을 통한 특성을 알아본다. ③ 다식을 응용한 블랙 푸드 제조법을 (곡물차, 하동, 보성 제주, 강진차)학습한다.		블랙푸드
5	가. 강의 제목 : 차와 술로 빚은 인류 문명 뱅쇼 만들기 나. 강의 세부 내용 뱅쇼 베리에이션 티 막솔로지 ① 뱅쇼의 재료애 대해 알아본다. ② 화이트와인 뱅쇼, 레드와인 뱅쇼 만들기법을 학습한다. ③ 뱅쇼 티 베리에이션법을 학습한다. (히비스커스, 쌍화차, 목련, 과일차)		뱅쇼
6	가. 강의 제목 : 힐링 티 테라피 차와 아로마 나. 강의 세부 내용 식물치유 차와 아로마 테라피 ① 차로 즐기는 허브식물에 대해 알아본다. ② 아로마 손 마사지, 귀 마사지법을 학습한다. ③ 인해일러로 교호흡법을 학습한다. (레몬오일, 라벤더, 민트)		엣센셜 오일과 향분

7	<p>가. 강의 제목 : 보이차와 꽃의 만남 나. 강의 세부 내용 : 보이차와 꽃 블랜딩 ① 보이 생차와 숙차에 대해 알아본다. ② 보이생차와 꽃 블랜딩 차 시음한다. ③ 보이 숙차와 꽃 블랜딩 차 시음한다.</p>	티 블랜딩
8	<p>가. 강의 제목 : 유럽의 차 문화 나. 강의 세부 내용 : 유럽의 차문화 속 인물 이야기 와 유럽의 가향 흥차 ① 얼그레이 백작과 샌드위치 백작에 대해 알아본다. ② 오이 치즈 샌드위치 제조법을 학습한다. ③ 정산소종, 얼그레이, 가향흥차 시음한다.</p>	샌드위치
9	<p>가. 강의 제목 : 차 마시는 문화의 변천사와 향 이야기 나. 강의 세부 내용 : 시대별 차 마시는 방법의 변천사와 향 이야기, 향낭 만들기 ① 도류향, 선향에 대해 알아보고 향을 피워본다, ② 어진향차 와 거강박편에 대해 알아보고 차를 시음해 본다. ③ 전통 향 재료들의 특성을 알아보고 나만의 향낭을 만들어 본다.</p>	다면 향낭
10	<p>가. 강의 제목 : 내가 꾸미는 찻자리 나. 강의 세부 내용 찻자리 구성 및 스타일링 ① 찻자리의 구성요소 및 스타일링에 대해 알아본다, ② 찻자리 스타일링 실습 및 스토리구성법을 학습한다. ③ 차와 함께 즐기는 힐링 티파티를 통해 학습 성과를 점검한다.</p>	티파티