----강의 계획서 ----

강 좌 명		담 당 강 사	
다도와 차 한 잔		김 춘란	
강의목표	차는 단순한 음료를 넘어 자연의 의 온기를 느끼는 소박함과 차가		
교수방법	이론과 실습활동을 바탕으로 오감을 자극하는 작업		
교 재 명	한국전통다례와 예절 (유인물로	르 대체) 필요 기자재	다구, 차 재료
대상 및 인원	대상 : 50세이상 일반인	인원 : 13명	
재 근 비	초애 · 20 000의		

재 료 비 | 총액 : <u>20,000</u>원

차시	세부강의내용	준비물	교수자료 및 방법
1	공수의 이해와 인사법 다도의 이해	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
2	차의 개념 (식물학적 분류와 특징) 전통차와 대용차 구분	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
3	차 도구 만들기(다건 수놓기) 365땀의 의미 (발효차 황차 즐기기)	규방공예도구, 차, 다식	이론과 실습활동
4	차 도구 만들기(다포 수놓기) 대용차 즐기기	규방공예도구, 차, 다식	이론과 실습활동
5	차 도구의 이해 (도구의 종류와 쓰임새) 차의 매력 색, 향, 미 즐기기 (녹차)	도구, 차, 다식	다구 활용방법
6	세시풍속의 유래와 음식(설날.한식.단오.주석.동지) 차의 매력 색, 향, 미 (녹차 우리는법)	도구. 차, 다식	이론과 실습활동
7	차의 분류(발효. 품질, 제조방법) 여러 가지 도구활용한 녹차 우리기	도구. 차, 다식	이론과 실습활동
8	차와 그릇 예온과 물의 온도 차 넣는 방법과 음차 방법 (차의 양과 물의 온도, 시간)	도구. 차, 다식	이론과 실습활동
9	차 자리 예절 구사.구용(바른 몸가짐과 마음가짐) 생활다례 행다 익히기(약 발효차 청차)	도구. 차, 다식	이론과 실습활동
10	차가 건강에 미치는 영향(성분과 효능) 생활 다례법 (청차)	도구. 차. 다식	이론과 실습활동
11	차를 감별하는 방법(색 향 미)과 좋은 차 고르는법 차의 덕성과 공로 (생활다례 청차 행다 익히기)	도구 차. 다식	이론과 실습활동
12	차와 더불어 먹는 음식 (오방색의 의미) 불발효차 말차(다완과 차선 다루는 방법)	도구 차. 다식	이론과 실습활동
13	차와 더불어 먹는 음식 (다식만들기) 불발효차 말차 우리기	도구 차. 다식재료	실습활동
14	일상 다반사 의 이해 (차도 삼국지) 생활다례 말차 행다 (함말차 시연)	도구, 차. 다식	이론과 실습활동
15	차 자리 만들기(다찬회)	도구 차. 다식및다화재 료	실습활동

2021년 1월 25일

작성자 : 김 춘 란

경상북도교육청정보센터 관장 귀하