

# 강 의 계 획 서

| 강좌명        | 다도와 차 한 잔                                                                        |      | 강사명                | 김춘란      |         |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------|------|--------------------|----------|---------|
| 강의목표       | 자연의 소중함, 사람과 사람의 인연, 차의 색 향 미로. 서로의 온기를 느끼는 소박함과 차가 가진 온화함으로 마음의 여유와 정을 나눌 수 있다. |      |                    |          |         |
| 교수방법       | 이론과 실습활동을 바탕으로 오감을 자극하는 작업                                                       |      |                    |          |         |
| 교육기간       | 2021. 9. 1. ~ 12. 15.<br>수                                                       | 교육시간 | 10:00~12:00        | 강의실      | 채움2실    |
| 교육대상       | 50세이상 일반인                                                                        | 인원   | 13명                | 필요기자재    | 영상시설    |
| 교재명        | 한국전통다례와 예절<br>(유인물로 대체)                                                          | 교재비  |                    | 재료비      | 20,000원 |
| 프로그램 운영 계획 |                                                                                  |      |                    |          |         |
| 차시         | 세 부 강 의 내 용                                                                      |      | 준비물                | 교수자료및방법  |         |
| 1          | 차의 개념 (식물학적 분류와 특징)<br>차 마시는 법 (녹차 즐기기)                                          |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 2          | 차의 발효에 따른 6대 다류<br>(백차, 녹차, 청차, 황차, 홍차, 흑차))<br>차의 매력 색, 향, 미 즐기기 황차             |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 3          | 경례의 종류와 방법, 전통 배례법<br>대용차 즐기기(국화차)                                               |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 4          | 계절별 차와 다식과 다화<br>생활 다례 가루차 도구와 사용법 (말차)                                          |      | 도구, 차,<br>다식(다화재료) | 실습활동     |         |
| 5          | 한국의 차 역사(우리가 알아야할 다인)<br>대용차 즐기기(국화, 홍화, 가지, 작두콩차등)                              |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 6          | 중국차의 이해와 도구(자사호의 특징)<br>청차 (대만 청차) 즐기기                                           |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 7          | 보이차의 정의(유래와 특징)<br>보이차 분류 및 보관 방법<br>보이차의 효능이 주는 매력 (생차, 숙차 우리기)                 |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 8          | 홍차의 유래와 영국차 문화 (티레이스와 전쟁)<br>세계의 차 홍차 333법칙 즐기기                                  |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 9          | 홍차 가공방식과 등급<br>차의 물과 점핑                                                          |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 10         | 홍차와 도구<br>세계 3대 홍차의 이해<br>중국 (정산소종, 기문, 운남전홍)                                    |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 11         | 세계 3대 홍차의 이해<br>인도 홍차 (다즐링, 아삼, 닐گیری, 시킴))                                      |      | 도구, 차,<br>다식       | 다구 활용방법  |         |
| 12         | 세계 3대 홍차의 이해<br>스리랑카(실론) (우바, 딤블라, 누와라 엘리아 등)                                    |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 13         | 세계의 차 마시는 풍습과 문화 (중국, 일본, 유럽)<br>발효차 (황차) 즐기기                                    |      | 도구, 차,<br>다식       | 이론과 실습활동 |         |
| 14         | 홍차와 어울리는 다식 만들기(여왕의 샌드위치)<br>발효차(황차와 금준미블렌딩) 즐기기                                 |      | 도구, 차,<br>다식재료     | 실습활동     |         |
| 15         | 찾 자리 만들기 <들차회, 홍차 다찬회>                                                           |      | 도구 차,<br>다식및다화재료   | 실습활동     |         |