강 의 계 획 서

강좌명	[비대면]다도와 차 한 잔			강사명	김춘란
강의목표	자연의 소중함, 사람과 사람의 인연, 차의 색 향미로. 서로의 온기를 느끼는 소박함과 차가 가진 온화함으로 마음의 여유와 정을 나눌 수 있다.				
교수방법	이론과 실습활동을 바탕으로 오감을 자극하는 작업				
교육기간	2022. 9. 14. ~ 11. 30. 수	교육시간	10:00~12:00	강의실	온라인(줌)
교육대상	50세이상 성인	인원	20명	필요기자재	*영상시설*
교재명	한국전통다례와 예절 (유인물로 대체)	교재비	.	재료비	2만원(대면시)

프로그램 운영 계획

차시	세 부 강 의 내 용	준비물	교수자료및방법
1	홍차의 이해	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
2	홍차의 유래와 영국 차 문화 (아편전쟁과 티레이스)	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
3	홍차의 분류(스트레이트, 블랜디드, 가향티)	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
4	<현장학습>홍차 들차회 홍차의 가공방식과 등급 홍차의 물과 온도, 도구활용법	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
5	홍차와 어울리는 다화와 다식 홍차의 골든 룰 (333법칙 즐기기)	도구, 차, 다식	이론과 실습활동
6	세계 3대 홍차의 이해 (중국) (기문, 전홍, 정산소종)	도구. 차. 다식	이론과 실습활동
7	세계 3대 홍차의 이해 (인도) (다르질링, 아삼, 닐기리)	도구. 차. 다식	이론과 실습활동
8	세계 3대 홍차의 이해(스리랑카(실론)) (우바, 딤블라, 누와라엘리아, . . .)	도구. 차. 다식	이론과 실습활동
9	<현장학습>후발효차 들차회 중국차의 이해와 도구(자사호의 특징)	도구. 차. 다식	실습활동
10	보이차의 정의(유래와 특징) 보이차 분류(생차, 숙차) 및 보관 방법	도구. 차. 다식	이론과 실습활동
11	보이차의 효능이 주는 매력 후 발효차의 매력 즐기기	도구. 차. 다식	이론과 실습활동
12	홍차 찻자리 만들기	도구. 차. 다식	실습활동

※ 강의계획서는 운영상 변경될 수 있습니다.