

강 의 계 획 서

| | | | | | | |
|--------------|--|-----------------|-------------------------------|-----------|------------|-----|
| 강좌명 | 꽃차소믈리에/주간반 | | | | | |
| 담당강사 | 이단주 | E-mail | danju61@naver.net | | | |
| 교육기간 | 주1회 | 교육시간 | 매주 화요일 10:00 ~13:00 (총 40 시간) | | | |
| 강좌개요 (소개) | 꽃차소믈리에 자격과정으로 산과 들에 피어 있는 사계절 식용 가능한 꽃과 산야초를 재료로 각 재료에 맞는 제다법 등을 배우며 취미뿐 아니라 본인 역량강화로 꽃차전문가를 양성 하는 것이다 | | | | | |
| 수업교재 | 꽃차의이해 | | | | | |
| 주 | 날짜 | 강의내용 | 강사명 | 사용 기자재 | 수강생 준비물 | 비고 |
| 1 | 3/10 | 오리엔테이션/이론1 | 이단주 | 교재 | | 개강식 |
| 2 | 3/17 | 제다1(계절꽃) | 이단주 | 팬외 | 사각통 | 개인컵 |
| 3 | 3/24 | 제다2(잎차) | 이단주 | 팬외 | 사각통 | |
| 4 | 3/31 | 제다3(계절꽃) | 이단주 | 팬외 | 사각통 | |
| 5 | 4/7 | 꽃다례 이론/실기 | 이단주 | 다도구 | 교재 | |
| 6 | 4/14 | 제다4(뿌리) | 이단주 | 팬외 | 사각통 | |
| 7 | 4/21 | 제다5(꽃) | 이단주 | 팬외 | 사각통 | |
| 8 | 4/28 | 견학/야외학습 | 이단주 | | | |
| 9 | 5/12 | 제다6 | 이단주 | 팬외 | 사각통 | |
| 10 | 5/19 | 제다7(꽃음료) | 이단주 | 팬외 | 사각통 | |
| 11 | 5/26 | 티푸드이론/실기(꽃송편외) | 이단주 | 찜기외 | 사각통 | |
| 12 | 6/2 | 수료식(작품전시 및 시음회) | 이단주 | | 완성된 차외 | |
| 13 | / | | | | | |
| 14 | / | | | | | |
| 15 | / | | | | | |
| 16 | / | | | | | |

<안내사항>

1. 개강일정 : 2020.03.02.(월) 해당 주 요일별 순차적 개강
2. 날짜 : 휴일의 경우 다음 주 해당요일의 일자로 표기
3. 휴·보강 : 임의로 휴강 불가. 단, 부득이하게 휴강 시 사전에 다음과 같이 진행
 ※ 수강생 협의 → 휴·보강계획서 작성 → 휴·보강계획서 행정실 제출 → 보강 실시