

## 한방꽃차 소믈리에

### 1. 과정개요

강의요일 및 시간	화요일 19:00~22:00 (3시간)	교육기간	2023.06.20. ~ 2023.08.08.(8주)
		수강료	210,000원
강사 성명	조미진	실습비	100,000원
주교재	한방꽃차소믈리에 여름 강의교재	자격증	민간자격등록 2015-002969 한방꽃차소믈리에 3급, 2급, 1급
		수강문의	010-3203-9042
강사약력	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 광주한방꽃차소믈리에 대표</li> <li>· 송원대학교 외래교수</li> <li>· 광주보건대학교평생교육원 강사</li> </ul>		

### 2. 교육목표

- 야생화와 식용꽃을 재료로 꽃차 제다 교육으로 꽃차소믈리에 전문가를 양성한다.
- 꽃차에 대한 기본적인 이론과 실습, 한의학적 효능에 대한 정보를 폭넓게 배운다
- 계절마다 새로운 재료의 선택의 폭이 다양하고 식물의 꽃, 잎, 뿌리, 열매, 가지 등의 제다법을 익힌다.
- 꽃차 실습과 차의 대한 이해를 함으로써 차의 다양성을 이해 할 수 있다.
- 향기성분에 의한 마음의 안정과 실습 후 성취감을 갖을 수 있다.
- 꽃차 소믈리에 수료 후 취미, 판매, 사범 등으로 활동할 수 있다.
- 경력단절, 정년이후 창업 및 강사로 활동할 수 있는 범위가 크다
- 꽃차 재배를 통하여 경제적 이익을 창출할 수 있다.

### 3. 주차별 강의계획

주	강의주제	교육내용	비고 (준비물 또는 기자재)
1	꽃차이해	꽃차란 무엇인가? 장미차	PPT, 꽃차집게, 면보
2	녹차이해	녹차 우리기 패랭이차	PPT, 꽃차집게, 면보
3	행다례	말차의 기능성 수레국화차	PPT, 꽃차집게, 면보
4	발효차이해	발효차 우리기 무궁화차	PPT, 꽃차집게, 면보
5	여름음료	식용꽃 음료	PPT, 꽃, 허브, 레몬, 설탕, 유리병
6	말차이해	다례문화 참나리차	PPT,꽃차집게, 면보
7	차의보관과 위생	차의 종류에 따른 보관법 연꽃차	PPT, 면보
8	품평이해	차 품평의 의미 작두콩차	PPT, 칼, 도마, 면보

## 주차별 강의계획서

주 (일자)	강의주제	강의내용	비고 (준비물 또는 기자재)
1 6월20일	꽃차이해	꽃차란 무엇인가? 장미꽃차 만들기	PTT, 꽃차집게, 면보
2 6월27일	녹차이해	녹차 우리기 패랭이꽃차 만들기	PTT, 꽃차집게, 면보
3 7월04일	행다례	말차의 기능성 수레국화차 만들기	PTT, 꽃차집게, 면보
4 7월11일	발효차 이해	발효차 우리기 무궁화차 만들기	PTT, 꽃차집게, 면보
5 7월18일	여름음료	식용꽃과 허브를 이용한 음료 만들기	PTT, 식용꽃, 허브, 레몬, 설탕, 유리병, 면보
6 7월25일	말차 이해	다례문화 참나리차 만들기	PTT, 면장갑, 면보
7 8월01일	차의 보관과 위생	차 종류에 따른 보관법 연꽃차 만들기	PTT, 면보
8 8월08일	품평이해	차 품평의 이해 작두콩차 만들기	PTT, 칼, 도마