

2021-2 차문화콘텐츠최고위과정 강의계획서

주	주제	수업내용	담당강사
1	1)입학식 및 오리엔테이션 2)차문화콘텐츠의 이해 3)품평실습, 다완의 종류	·입학식 및 오리엔테이션(제1권 p1~p46) ·차문화콘텐츠의 이해 ·6대 다류 품평실습, 다완의 종류	오은하
2	1)6 대 다류의 제다공정 2)화차 제다공정 3)청차 품평 실습1	·차의 제다 이론(제1권 p47~p92) ·6대 다류 제다 방법 비교 ·청차 품평 실습1	오은하
3	1)청차의 스토리텔링 2)청차의 제다방법 이해 3)청차 품평 실습2	·청차의 스토리텔링(제1권 p93~165) ·청차의 제다방법 이해 ·청차 품평 실습2	오은하
4	1) 중국차 스토리텔링 2) 복건성 백차와 운남 백차 3) 백차의 실습	·중국차 스토리텔링(제1권 p94~p190) ·복건성 백차와 운남 백차의 이해 ·백차의 시음 및 품평	오은하
5	1)식물학 향산화의 개론 2)잎차, 줄기차, 뿌리차, 꽃차, 열매차의 식물학 3)한방차의 실습	·식물의 천연향산화 물질과 작용(제1권 p191~p239) ·한방잎차, 줄기차, 뿌리차, 꽃차, 열매차의 식물학 스토리텔링 ·한방차의 시음 및 품평	오은하
6	1) 보이차의 이론 2)야생차,고수차,생태차,대지차 3) 보이차의 품평 실습	·보이차의 이론(제2권 p1~p70) ·야생차, 고수차, 생태차, 대지차의 이해 ·보이차의 품평 실습	오은하
7	1)유럽 차문화 스토리텔링 2)커피의 역사와 이해 3)핸드 드립 (Hand-drip) 실습, 체즈베 커피 실습	·유럽 차문화 스토리텔링(제2권 p71~p100) ·커피의 역사와 이해 ·핸드 드립 (Hand-drip) 실습, 체즈베 커피 실습	오은하
8	1)유럽 홍차 스토리텔링 2)중국 홍차와 인도 홍차 3)홍차 품평, 인도chai 실습	·유럽 홍차 스토리텔링(제2권 p101 ~p135) ·중국 홍차와 인도 홍차의 제다 방법 비교 ·홍차 품평 및 인도chai 실습	오은하
9	*차문화콘텐츠 워크숍 (또는 강의실 청태전 제다 실습)	·우리나라 전통차의 이해(체험학습) ·장흥 청태전 실습	오은하
10	1)부초차와 증제차의 비교 2)일본 증제차의 종류 3)일본차 실습 및 품평	·부초차와 증제차의 비교(제3권 p1~p35) ·일본 증제차의 종류 ·일본차 실습 및 품평	오은하
11	1) 다양한 녹차 제다법 2) 각 녹차의 스토리텔링 3) 녹차의 실습 및 품평	·다양한 녹차 제다법(제3권 p36~p70) ·각 녹차의 스토리텔링 ·녹차 품평 실습 및 품평	오은하
12	* 차문화콘텐츠 체험학습 (또는 강의실 티푸드 실습)	· 견학(체험학습)(또는 티푸드 실습) · 서울아시아카페쇼 · 카페 & 디저트 박람회	오은하
13	1)흑차의 제다 이론 2)흑차의 생차, 숙차, 전차 3)흑차의 품평 실습	·흑차의 제다 방법 및 종류(제3권 p71~p94) ·흑차의 생차, 숙차, 전차의 이해 ·흑차의 품평 실습	오은하
14	1)우리나라의 황차 2)중국의 황차 3)황차의 실습 및 품평	·우리나라의 황차 제다 방법 및 특성 (제3권 p95~p119) ·중국의 황차 제다 방법 및 특성 ·황차의 실습 및 품평	오은하
15	1)무아차회 2)우리나라 차의 실습 및 품평 3)수료식 및 축하만찬	·무아차회(제3권 p120~p132) ·우리나라 차의 실습 및 품평, 6대 다류 ·수료식 및 축하만찬	오은하