

꽃차학개론과 티푸드 심화과정

* 전 차시 일괄 오픈이 아닌 순차 오픈 과정입니다.
세부 학습내용은 학습계획에서 변동 될 수 있습니다.

주별 강의계획			
주	주 제	학 습 내 용	강 의 유 형
1	꽃차의 블렌딩과 허브 종류별 기능성	- 꽃차 블렌딩 방법 및 필요성 - 허브 종류별 기능성 및 용도	이론강의
2	꽃의 주요성분 및 영양가	- 꽃의 주요성분과 역할 - 꽃의 영양가와 기능성	이론강의
3	약용식물의 포제(법제) 방법	- 재료의 포제 및 수차·법제 - 재료의 세정 방법	이론강의
4	차 관능평가 및 꽃차 테이스팅 방법	- 꽃차 테이스팅 평가 방법 - 맛 분석표를 통한 평가방법	이론강의
5	5장6부와 관련된 꽃차의 종류	- 5장 6부의 종류 및 정의 - 5장 6부와 오방색의 연관성 - 음양오행과 5장 6부의 관계 - 칼라와 5장 6부의 관계	이론강의
6	기미론의 특성과 보익약재	- 기미론의 의미와 특성 - 보익약(보약)이란?	이론강의
7	꽃 음료 종류별 원리 및 차이 비교	- 꽃 음료별 특성 및 차이 비교 - 고문헌에 나오는 음청지류	이론강의
8	꽃청 제조실습	- 생꽃을 활용한 장미 꽃청 제조 - 꽃차를 활용한 마리골드 코디얼 제조	실습강의
9	전통주 및 꽃 약이주의 원리	- 전통주의 원리 및 특성 - 양조 원료 및 전통주 제조 공정 - 약이주의 특성 및 제조법 - 꽃 약이주의 응용 - 과실주의 제조방법	이론강의
10	꽃술 제조 실습	- 국화를 활용한 꽃술 제조	실습강의
11	꽃식초의 원리 및 제조공식	- 발효와 식초의 연관관계 - 식초원리 및 제조공식	이론강의
12	꽃식초 실습	- 꽃 비니거 제조 실습 - 과일활용 식초 제조 실습	실습강의

주별 강의계획

주	주 제	학습 내용	강의 유형
13	꽃차 테이블 셋팅의 원리	- 테이블 셋팅의 기본 원리 - 상황별 테이블 셋팅 방법	이론강의
14	꽃차마케팅 현장 견학 및 운영사례분석	- 꽃차 전시내용 및 사례분석 - 고객이 선호하는 꽃차종류	실습강의
15	꽃차 : 국화차 실습	- 국화의 종류별 특성 - 국화꽃차 실습	실습강의
16	티푸드 : 주약 실습	- 주약의 유래와 집청의 - 개성주약 만드는 과정	실습강의
17	티푸드 : 꽃산병 실습	- 꽃산병의 유래와 종류 - 꽃산병과 갑피떡 실습	실습강의
18	응용 : 유자쌍화차	- 쌍화차 법제 및 만드는 과정 - 유자쌍화차 제조 실습	실습강의
19	응용 : 떡차 제조	- 썩을 활용한 떡차 - 마리골드 허브 떡차	실습강의
20	다도명상 시연	- 다도명상의 다법 순서 - 다도명상의 실제	실습강의