

꽃차학개론과 티푸드 일반과정

주별 학습계획				
주	주 제	학습 내용	강의 유형	강의시간
1	차와 꽃차와의 연관관계	○ 차와 꽃차의 연관관계	이론강의	13:09
2	꽃차와 소믈리에 개념 및 역사	○ 꽃차와 소믈리에의 개념과 역할 ○ 한국꽃차의 역사	이론강의	20:41
3	꽃식물의 구조와 식용꽃	○ 꽃식물의 분류와 구조기능 ○ 식용가능한 꽃종류	이론강의	21:50
4	꽃의 색채와 색소물질	○ 색의 속성과 색채혼합 ○ 꽃의 색소물질과 특성	이론강의	30:47
5	꽃차제다법의 종류 및 관련용어	○ 꽃차제다법의 종류 ○ 꽃차관련 용어 해설	이론강의	28:05
6	꽃차 덤음과정 및 제다도구 용도	○ 꽃차 제다방법 및 덤는과정 ○ 꽃차의 종류 및 제다도구의 용도	이론강의	49:56
7	봄꽃차의 특성 및 팬지꽃차 제다실습	○ 봄꽃의 특성과 제다 요령 ○ 팬지꽃의 특성과 제다실습	이론강의 실습강의	48:13
8	장미꽃차 제다실습	○ 장미꽃의 특성 ○ 장미꽃차 제다실습	실습강의	37:06
9	조릿대잎차 제다실습	○ 조릿대잎차의 특성 ○ 조릿대잎차 제다실습	실습강의	34:53
10	여름꽃의 특성 및 연꽃차 제다 실습	○ 여름꽃의 특성과 제다요령 ○ 연꽃차의 특성과 제다실습	이론강의 실습강의	40:55
11	카네이션꽃차 제다실습	○ 카네이션꽃의 특성 ○ 카네이션꽃차의 제다실습	실습강의	40:34
12	연잎차 제다실습	○ 연잎의 특성 ○ 연잎차의 제다실습	실습강의	32:10
13	가을·겨울꽃의 특성	○ 가을꽃의 특성과 제다요령 ○ 겨울꽃의 특성과 제다요령	이론강의	29:34
14	금어초꽃차 제다 실습	○ 금어초꽃의 특성 ○ 금어초꽃차 제다실습	실습강의	32:45

주별 학습계획

주	주 제	학 습 내 용	강 의 유 형	강 의 시 간
15	동백꽃차 제다 실습	○ 동백꽃의 특성 ○ 동백꽃차의 제다실습	실습강의	26:08
16	보리순차 제다실습	○ 보리순의 특성 ○ 보리순차의 제다실습	실습강의	43:38
17	비트뿌리차 제다실습	○ 비트뿌리의 특성 ○ 비트뿌리차의 제다실습	실습강의	31:27
18	차의 이해 및 다례의 특성	○ 차의 분류와 차 성분의 특성이해 ○ 다도정신과 다례의 특성	이론강의	42:14
19	꽃다례의 행다법	○ 꽃차다구의 명칭과 배열방법 ○ 꽃다례 순서와 예법 시연	실습강의	40:51
20	꽃차양갱 제조방법 실습	○ 팬지꽃차·벚꽃차와 우유혼합 양갱 ○ 장미꽃차·썩차·비트양갱	실습강의	90:50