

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>		티&청 음료베리에이션		<b>강사명</b>	반재은
<b>학습목표</b>		여러 가지 재료로 청을 만들고 이를 활용한 다양한 음료를 알아봄			
<b>교육방법</b>		이론 및 실습, 시음			
<b>교육대상</b>		중구 구민 및 관내 직장인 중 60세대 이상	<b>모집정원</b>	18명	
<b>교재명 (저자출판사)</b>		강사 자체 제작		<b>교육장소</b>	커피배움실
<b>교재재료비</b>		총 80,000원 (교재비 5000원, 재료비 75,000)		<b>개인준비물</b>	
차시	일시	교육내용			비고 (준비물)
1	6.13.(금) 10:00~12:00	콤부차	콤부차란? 콤부차 발효 실습	홍차, 콤부차스타터, 비정제설탕, 생수, 면보, 고무줄, 계량컵, 저울, 계량스푼, 냄비, 가열기구, 유리용기(1L)인당1개	
2	6.20.(금) 10:00~12:00	과일청과 코디얼	제철과일을 활용한 청과 코디얼 만들기 실습 과일청을 활용한 음료제조 시연 및 시음(콤부차활용)	과일, 설탕, 냄비, 가열기구, 계량컵, 저울, 계량스푼, 스텐, 볼, 주걱 유리용기(500ml)인당2개	
3	6.27.(금) 10:00~12:00	꽃청과 코디얼	꽃을 활용한 청과 코디얼 만들기 실습 꽃청을 활용한 음료제조 시연 및 시음(식초활용)	꽃차, 설탕, 레몬 냄비, 가열기구, 계량 컵, 저울, 계량스푼 유리용기(500ml)인당2개	
4	7.4.(금) 10:00~12:00	한방차와 청	약재를 활용한 전통음료와 청 만들기 실습 전통음료제조 시연 및 시음	약재, 설탕 냄비, 가 열기구, 계량컵, 저 울, 계량스푼 유리용기(500ml)인당2개	