

□ 차(茶) 가공 과정

(이론+실습)

교육목표	○ (꽃)차(茶)류에 대한 가공 기초 기술 습득							
교육대상	○ 1순위: 체험마을 운영자 ○ 2순위: 농장 운영자	교육인원	15명					
교육기간	○ 2024. 9. 24. ~ 9. 25. ○ 2024. 10. 1. ~ 10. 2. (총 4일)	교육시간	20시간					
교육내용	교육영역	프 로 그 램			이론	사례	토론	실습 견학
	제조이론	○ 차(茶)류 제조 이론 (4시간) - 꽃 가공에 필요한 도구 설명 - 꽃 가공 원리 - 한방차, 잎차, 뿌리차 제조 원리			○			○
	가공실습	○ 꽃차류 제조 및 응용 실습 (8시간) - 차 가공 실습 - 꽃차를 이용한 가공 응용 (염색, 비누) ○ 잎차, 한방차, 뿌리차 가공 실습						○
	기 타	○ 교육생 등록 및 교육 설문					○	
기타사항	○ 교재 등 : 강사제공 자료 ○ 기타사항 : 교육내용 등은 사정에 따라 변경될 수 있음							