

## 맛 평가사 2급 프로그램 안내

일 정	시 간	교시	내 용
1일차	09:00 - 11:50	1	생활의 핵심에 자리하고 있는 맛의 가치 확인 : 왜 맛을 즐겨야 하는가? / 맛으로 즐기는 풍요 / 맛을 즐기는 시대 / 음식의 문화 / 요리사 예찬 / 밥의 역할 / 국의 역할 / 삶에서 맛
		2	밥과 국물이 주는 밥상의 문화 : 밥상에서의 대장인 밥과 밥상의 여왕인 국을 맛의 관점에서 분석/ 문화 속의 맛은 어떻게 반영되어 있는가와 예술인들이 미식가가 많은 이유
	11:50 - 13:00		점 심
	13:00 - 17:00	3	최고의 미식가들이 즐기는 맛있게 먹는 방법 이론 : 맛에 집중하는 방법 / 맛을 방해하는 요소
	17:00 - 17:30	4	청각과 시각 그리고 촉각을 활용하여 맛을 감정하는 실습 : 맛을 즐기는 방법 / 소리를 통해서 맛을 즐기는 훈련
2일차	09:00 - 11:50	5	맛을 즐길 때 활용되는 오감의 역할 : 오감의 이해 / 청각의 신비 / 후각과 맛 / 촉각의 이해 / 시각과 맛 / 맛과 미각 / 맛이 주는 행복의 공명
		6	감각적으로 맛을 즐기는 인식 과정 : 맛의 감각 세계 / 동양 의학적인 맛의 기원 / 맛의 반응에 의한 뇌의 활동 / 감각의 역할
	11:50 - 13:00		점 심
	13:00 - 17:00	7	후각과 미각을 활용하여 맛을 평가하는 실습 : 후각훈련과 미각훈련
	17:00 - 17:30	8	맛집을 체크하는 방법과 맛을 표현하는 방법 : 맛집 체크리스트를 활용방법 / 맛을 표현하는 방법
	17:00 - 17:30		질 문 및 수 료 식