

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>	푸드카빙					
<b>담당강사</b>	지 준 학	<b>E-mail</b>	jjjh0068@naver.com			
<b>교육기간</b>	총 12주	<b>교육시간</b>	매주 수요일 18:30 ~ 20:30 (총 24시간)			
<b>강좌개요 (소개)</b>	배고픔을 잊기 위한 음식에서 음식자체가 예술이되는 21세기 음식 문화에 푸드카빙은 새로운 음식문화예술을 이끌고 있습니다 저와 여러분들은(가정.일반음식점)에서 사용가능한 이론과 실습을 통해 지속가능한 음식문화예술의 가치를 창조해야 된다고 봅니다.					
<b>수업교재</b>	1.샤토나이프.중간칼.(실습도구) 2.고무도마 물티슈 라텍스장갑 3.작은접시 4매 수업시 필요한 야채					
<b>주</b>	<b>날짜</b>	<b>강의내용</b>	<b>강사명</b>	<b>사용 기자재</b>	<b>수강생 준비물</b>	<b>비고</b>
1	9/11	오리엔테이션 1.인사말 2.푸드카빙이란 3.자기소개 4.12주동안,수업방향과,도구설명(P.P.T) 5.기본적인칼 2개,연출자료전달5.칼구매,재료비(유인물)	지준학		없음	
2	9/18	칼연마(제작한사포전달),당근나무잎,	지준학		카빙도구	
3	9/25	고추꽃,방울토마토꽃	지준학		카빙도구	
4	10/2	파프리카꽃,토마토나비	지준학		카빙도구	
5	10/9	당근나리꽃(홀겹)	지준학		카빙도구	
6	10/16	당근나리꽃(겹꽃)	지준학		카빙도구	
7	10/23	과일플레이팅(사과깎기,감깎기)	지준학		카빙도구	
8	10/30	과일플레이팅(사과깎기,오이깎기)	지준학		카빙도구	
9	11/6	과일플레이팅(사과깎기,백조)	지준학		카빙도구	
10	11/13	당근분꽃,참외	지준학		카빙도구	
11	11/20	나비	지준학		카빙도구	
12	11/27	종합과일연출	지준학		카빙도구	