

강 의 계 획 서

강좌명	푸드카빙					
담당강사	지준학	E-mail	jjjh0068@naver.com			
교육기간	총 12주	교육시간	매주 화요일 18:30 ~ 20:30(총 24시간)			
강좌개요 (소개)	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					
수업교재	1.샤토나이프.중간칼.(실습도구) 2.고무도마 물티슈 3.목장갑 4.작은접시 5.4매 수업시 필요한 야채					
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고
1	3/11	오리엔테이션 1.인사말 2.푸드카빙이란 3.자기소개 4.12주동안,수업방향과,도구 설명(P.P.T) 5.기본적인칼2개,연출자료 전달 6.칼구매,재료비(유인물)	지준학		없음	
2	3/18	칼연마(제작한사포전달),당근나무잎	지준학		카빙도구	
3	3/25	고추꽃, 방울토마토꽃	지준학		카빙도구	
4	4/1	파프리카꽃, 토마토나비	지준학		카빙도구	
5	4/8	나비깎기	지준학		카빙도구	
6	4/15	당근나리꽃(홀꽃), 당근나리꽃(겹꽃)	지준학		카빙도구	
7	4/22	과일플레이팅(사과깎기, 오이깎기)	지준학		카빙도구	
8	4/29	과일플레이팅(사과깎기, 감깎기)	지준학		카빙도구	
9	5/6	과일플레이팅(사과깎기, 백조)	지준학		카빙도구	
10	5/13	당근분꽃, 참외	지준학		카빙도구	
11	5/20	수박(줄장미, S라인깎기)	지준학		카빙도구	
12	5/27	종합과일연출	지준학		카빙도구	