

강의계획서

강좌명	푸드(야채)카빙 1급 과정					
담당강사	공경숙	E-mail	kong7607@naver.com			
교육기간	10주	교육시간	매주	금요일	19:00 ~ 21:00	(총 20시간)
강좌개요 (소개)	푸드카빙에 대한 소비자들의 인식을 높이고 기술력을 배양하여 선진 외식문화를 선도하며 외식산업의 전전한 발전과 자기계발에 대한 만족도를 높이기 위함이다.					
수업교재	해당 레시피 제공					
주	날짜	강의내용	강사명	사용기자재	수강생준비물	비고
1	3/06	푸드카빙 플레이팅 자격증에 대한 소개, 푸드 카빙 도구의 사용방법, 당근꽃봉오리 만들기	공경숙	학원도구 사용	개인도구	
2	3/13	무와 당근을 이용하여 꽃 만들어 장식하기	“	“	“	
3	3/20	애호박 이용하여 꽃 만들어 예쁘게 장식하기	“	“	“	
4	3/27	당근나비와 쥬키니 나뭇잎 만들어 장식하기	“	“	“	
5	4/03	무로 나비 만들어 색 입혀 장식하기	“	“	“	
6	4/10	홍고추로 여러 가지 꽃 만들기	“	“	“	
7	4/17	청경채로 장미 만들어 접시에 장식하기	“	“	“	
8	4/24	무로 장미꽃 만들어 예쁘게 색깔 입혀 장식하기	“	“	“	
9	5/01	무로 장미꽃 만들어 예쁘게 색깔 입혀 장식하기	“	“	“	
10	5/08	당근으로 장미꽃 만들고 파슬리로 장식하기	“	“	“	
11	/					
12	/					
13	/					
14	/					
15	/					
16	/					

<안내사항>

- 개강일정 : 2020.03.02.(월) 해당 주 요일별 순차적 개강
 - 날짜 : 휴일의 경우 다음 주 해당요일의 일자로 표기
 - 휴·보강 : 임의로 휴강 불가. 단, 부득이하게 휴강 시 사전에 다음과 같이 진행
- * 수강생 협의 → 휴·보강계획서 작성 → 휴·보강계획서 행정실 제출 → 보강실시