

강 의 계 획 서

강 좌 명		푸드카빙마이스터				
담당강사		공경숙, 지준학	E-mail	kong7607@naver.com		
교육기간		총 12주	교육시간	매주 화요일 18:30 ~ 20:30 (총 24시간)		
강좌개요 (소개)		푸드카빙에 대한 소비자들의 인식을 높이고 기술력을 배양하여 선진 외식문화를 선도하며 외식산업의 건전한 발전과 자기계발에 대한 만족도를 높이기 위함이다.				
수업교재		해당레시피 제공				
주	날짜	강의내용	강사명	사용 기자재	수강생 준비물	비고
1	3/8	오리엔테이션(12주동안 수업방향과 카 빙에 필요한 도구준비)	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
2	3/15	칼가는법과 사용법(칼가는도구, 방법)	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
3	3/22	나뭇잎 나리꽃(음식에 데코레이션)	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
4	3/29	나리겹꽃 꽃수술	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
5	4/5	나비깎기	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
6	4/12	잠자리깎기	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
7	4/19	봉황새 깎기	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
8	4/26	사과깎기(기초배우기)	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
9	5/3	사과깎기(후식)	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
10	5/10	사과모양내기	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
11	5/17	당근장미깎기	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	
12	5/24	카라꽃깎기	공경숙, 지준학	카빙 도구	필기 도구	

<안내사항>

1. 개강일정 : 2022.03.07.(월) 해당 주 요일별 순차적 개강
2. 날짜 : 휴일의 경우 다음 주 해당요일의 일자로 표기
3. 휴·보강 : 임의로 휴강 불가. 단, 부득이하게 휴강 시 사전에 다음과 같이 진행
※ 수강생 협의 → 휴·보강계획서 작성 → 휴·보강계획서 행정실 제출 → 보강 실시