

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>	푸드카빙					
<b>담당강사</b>	지 준학	E-mail	jjjh0068@naver.com			
<b>교육기간</b>	총 12주	교육시간	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 창조할 수 있습니다.					
<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	3/08	오리엔테이션(12주동안 수업방향과 카빙에 필요한 도구준비)	지준학		없음	
2	3/15	고추꽃			카빙도구	
3	3/22	파프리카꽃				
4	3/29	나리꽃(홀겹)				
5	4/05	나리꽃(겹꽃)				
6	4/12	분꽃				
7	4/19	방울도마도꽃				
8	4/26	나비(당근,무,비트)				
9	5/03	오렌지 모양내기				
10	5/10	사과(체스판)				
11	5/17	사과(뚫단배)				
12	5/24	사과(백조)				