

# 강 의 계 획 서

<b>강좌명</b>	푸드카빙					
<b>담당강사</b>	지준학	<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 라텍스 장갑 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	3/06	오리엔테이션	지준학	-	없음	
2	3/13	칼연마(제작한사포전달),당근나무잎,			카빙도구	
3	3/20	고추꽃,방울토마토꽃				
4	3/27	파프리카꽃,토마토나비				
5	4/03	당근나리꽃(홀겹)				
6	4/17	당근나리꽃(겹꽃)				
7	4/24	과일플레이팅(사과깎기,감깎기)				
8	5/01	과일플레이팅(사과깎기,오이깎기)				
9	5/08	과일플레이팅(사과깎기,백조)				
10	5/22	당근분꽃,참외				
11	5/29	나비				
12	6/05	종합과일연출				