

예천군여성회관 강의계획서

프로그램명	과일플레이팅 (과일이쁘게깎기)		담당강사	이태훈
강의요일 및 수업기간	강의요일	수, 목	수업시간	am10 :00 ~ pm12:00
	수업기간	총 16 주 (총 수업 시간 : 32시간)		
교육내용 및 효과	여가문화, 파티문화가 발달함에 따라 가정에서 손님을 접대하는 횟수가 많아졌고 더욱 고급스럽게 손님을 대접하고자하는 욕구가 생겼다. 손님 혹은 자신의 만족을 위해 음식하나도 아름답게 담아내고자하는 사람 또한 많아졌다. 이러한 맥락에서 과일플레이팅 기술은 생활의 질을 향상시키며 식공간의 분위기를 한층 더 신선하고 고급스럽게 만들어 준다.			
센터지원 시설 및 비품	강의실(수도시설필요)		자격증 발급기관	
재료비	1일 10,000원		교재 및 도구	과일플레이팅교재, 식칼, 샤토나이프 (별도구매 및 선택사항)
자격시험 응시료			수강생준비물	칼, 앞치마, 락앤락통 (이외 준비물은 강사가 모두 준비)

강의(이론·실습)계획서

강의일정		강의(이론·실습)내용	비고
1	목	▶강사 소개 및 과일플레이팅에 대한 소개 와 활용방법	
2	금	▶과일담는 구도와 접시 ▶둥근 과일의 8등분 절단 방법(사과8등분 이쁘게 깎기)	
3	목	▶사과 이쁘게 깎기(8종류 시연 및 실습)	
4	금	▶사과 이쁘게 깎기(8종류 시연 및 실습)	
5	목	▶사과를 이용한 백조와 돛단배 만들어 플레이팅 하기	
6	금	▶배를 이용한 과일 이쁘게 깎기 시연 및 실습	
7	목	▶기본꽃잎 드로잉, 무를 이용한 카빙(센터봉오리 및 꽃잎 진행)	푸드카빙
8	금	▶수박을 이용한 8개꽃잎 수박카빙 진행	푸드카빙
9	목	▶오렌지, 키위를 이용한 과일 이쁘게 깎기 시연 및 실습	
10	금	▶감, 참외, 바나나를 이용한 과일 이쁘게 깎기 시연 및 실습	
11	목	▶파인애플, 메론, 수박을 이용한 과일 이쁘게 깎기 시연 및 실습	
12	금	▶키위, 사과, 배, 수박을 이용한 접시 과일플레이팅 완성	
13	목	▶메론을 전체를 이용한 과일플레이팅 볼	
14	금	▶오렌지, 배, 사과, 감을 이용한 접시 과일플레이팅 완성	
15	목	▶수박을 이용한 12개 꽃잎 카빙	푸드카빙
16	금	▶수박을 이용한 사이드봉오리 꽃잎 카빙	푸드카빙