

강 의 계 획 서

<2016년도 2학기>

교과목	식공간디자인론	구분	이론3 - 실습0	학점	3	담당	
과 정		저자	송원경 외 2	출판사	일진사	교재명	식공간디자인
학습 목표	· 식공간디자인의 역사적, 사회적 배경과 색채학, 다양한 디자인에 대해 이론과 실제를 이해하며 실습을 통하여 푸드스타일링의 기법을 익히고 학습한다.						
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		오리엔테이션	식공간 연출가의 활동영역의 이해 식공간디자인의 이해	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		
2		색채 I	색채의 이해 및 색채 실습 I	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		
3		색채 II	색채의 이해 및 색채 실습 II	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		
4		테이블스타일링	테이블의 기본 요소 테이블 세팅	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		
5		동서양의 식문화의 상차림	한국, 중국, 일본, 서양의 식문화와 상차림	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구	과제1	
6		테이블 코디네이트	테이블 코디네이트와 스타일 및 잡지를 이용한 실습	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		
7		테이블과 플라워	센터피스의 종류와 역할 플라워 & 테이블 디자인	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		
8			중 간 고 사				
9		푸드 스타일링	푸드 스타일링의 이해	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구		

주	강의일자	학습주제	강의내용	평가방법 및 내용	학습준비물	비고
10		음식과 사진	사진 촬영의 이해 구도의 정의 및 종류 음식 연출 기법	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구	
11		사진 기법	다양한 음식을 이용한 푸드 스타일링 및 사진	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구	
12		파티스타일링	파티의 이해 및 종류 파티와 이벤트	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구	과제2
13		테이블 세팅	테이블 세팅 실습 I	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구	
14		테이블 세팅	테이블 세팅 실습 II	강의/실습 질의/응답	교재/교안 필기도구	
15			기 말 고 사			
참고문헌		- New Table Coordinate 새로쓴 테이블 코디네이트 / 교문사 / 오재복 외				
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시평가	
	객관식+주관식		객관식+주관식		리포트/작품전시	
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점
	20%	30%	30%	15%	5%	100%
참고사항			<ul style="list-style-type: none"> 과제(1) 주제 : 색채실습 과제 과제(2) 주제 : 작품전시 과제 			