

수업 계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식공간디자인론	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
<p>식공간 연출은 계절에 따라, 각 나라의 식습관에 따라, 식사의 종류에 따라 식기를 조화롭게 선택하고 배열하는 것으로 식탁문화를 체계적으로 정립하는 데 기여할 뿐 아니라 식탁문화를 일상생활의 종합예술로 거듭나게 한다. 이러한 연출을 위해 인간의 오감을 만족시킬 수 있는 전체적인 조화와 구도를 고려하여 차원 높은 식탁문화를 정립하는 기능을 습득한다. 본 교과목은 식공간의 개념과 기본 구성 요소, 식공간과 디자인, 색채, 색을 통한 음식과 식기의 조화, 조명의 종류와 역할, 식기학, 식공간 연출, 기본과 테마별 테이블 세팅, 냅킨 접기, 고대 유럽? 유럽? 아시아, 한국의 테이블 세팅과 역사적 배경, 식탁화, 푸드 스타일링 등에 대해 학습한다. 이를 통해 식공간 연출에 필요한 기본적인 지식과 고대와 각 나라의 식탁사를 통하여 기본적인 테이블 세팅과 푸드 스타일링을 종합적으로 이해할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식공간디자인	저자	송원경	출판사	일진사	출판년도	2012
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제: 식공간 디자인 [2]강의목표: 식공간 디자인의 개념 이해 [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 배부 • 주 p9~20 	
	2	㉞ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내					
	3	㉞ 실무수업의 목표확립 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 2 주	1	[1]강의주제: 식공간디자인 [2]강의목표: 색채와 식공간 디자인 프로세스 이해 [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 교재/교안 • 주 p21~47 • 빔 프로젝터 	
	2	㉞ 배색 및 감성. 식공간. 음식과 색채 ㉞ 식공간 연출의 인식					
	3	㉞ 식공간 연출의 이미지 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 3 주	1	[1]강의주제: 테이블 코디네이트 [2]강의목표: 테이블의 기본 요소와 테이블 셋팅 이해 [3]강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 교재/교안 • 주 p49~64 • 빔 프로젝터 	
	2	㉞ 디너웨어와 커트러리 및 린넨 ㉞ 글라스웨어 및 센터피스					
	3	㉞ 포멀 및 인포멀 테이블 셋팅 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 4 주	1	[1]강의주제: 동양의 식문화 상차림 [2]강의목표: 동양의 식문화 상차림의 이해				<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p65~83 	

	2	[3]강의세부내용: ㉗ 한국의 식문화 상차림 ㉘ 중국 및 일본의 식문화 상차림 ㉙ 서양의 식문화 상차림	• 빔 프로젝터
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 5 주	1	[1]강의주제: 테이블 코디네이트와 스타일 [2]강의목표: 테이블 코디네이트와 스타일의 이해	• 교재/교안 • 주 p84~88 • 빔 프로젝터 • 팀별토론 및 발표
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 클래식 스타일 ㉘ 엘레강스 스타일 ㉙ 캐주얼 및 모던 스타일	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 6 주	1	[1]강의주제: 테이블 코디네이트와 스타일 [2]강의목표: 테이블 코디네이트와 스타일의 이해	• 교재/교안 • 주 p89~92 • 빔 프로젝터 [과제 I 차 제출] : 테이블 코디네이트의 역사 조사
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 에스닉 및 젠 스타일 ㉘ 내추럴 및 심플 스타일	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 7 주	1	[1]강의주제: 테이블과 플라워 [2]강의목표: 테이블과 플라워의 이해	• 교재/교안 • 주 p93~101 • 빔 프로젝터
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 센터피스의 역할과 테이블 플라워 디자인의 특성 ㉘ 테이블 플라워의 꽃 선택과 꽃의 형태 ㉙ 플라워와 테이블 디자인	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 8 주	1	중간고사	• 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제: 푸드 스타일링 [2]강의목표: 푸드 스타일링의 이해	• 교재/교안 • 주 p103~130 • 빔 프로젝터
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 푸드 스타일링의 개념 및 영역 ㉘ 음식의 시각적 이미지 ㉙ 음식과 조형 및 푸드 스타일링의 구조	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 10 주	1	[1]강의주제: 푸드 스타일링 [2]강의목표: 음식 연출 기법과 접시 스타일링 이해	• 교재/교안 • 주 p131 ~151 • 빔 프로젝터 [과제 II 차 제출] : 컬러의 개념과 색을 통한 테이블 이미지 조사
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 사진 촬영의 이해 및 촬영용 푸드 스타일링 ㉘ 푸드 스타일링의 분류 ㉙ 접시의 개념, 구성, 분류, 형태	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 11 주	1	[1]강의주제: 파티 스타일링 [2]강의목표: 파티의 이해	• 교재/교안 • 주 p154~181 • 빔 프로젝터
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 파티의 개념 ㉘ 칵테일 파티 및 와인 파티 ㉙ 티 파티 및 기타 파티	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 12 주	1	[1]강의주제: 파티 스타일링 [2]강의목표: 파티와 이벤트 이해	• 교재/교안 • 주 p182~197 • 빔 프로젝터
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 이벤트의 의미 및 테이블 데커레이션 테크닉 ㉘ 핑거 푸드와 파티 케이터링	
	3	[4]수업방법: 강의/질의/응답	
제 13 주	1	[1]강의주제: 테이블과 매너 및 요리대회 스타일링 [2]강의목표: 테이블과 매너 이해	• 교재/교안 • 주 p199~219 • 빔 프로젝터
	2	[3]강의세부내용: ㉗ 테이블 매너 및 요리코스예 따른 매너	

	3	㉔ 요리대회 스타일링 [4]수업방법: 강의/질의/응답				
제 14 주	1	[1]강의주제: 식공간 디자인의 실제 [2]강의목표: 도자상차림과 포트폴리오 이해 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 교재/교안 • 주 p220~240 • 빔 프로젝터 	
	2	㉔ 도자 상차림의 이해 및 실제 및 공모전 ㉕ 포트폴리오의 개념 및 내용과 구성				
	3	㉖ 포트폴리오 제작 [4]수업방법: 강의/질의/응답				
제 15 주	1		기말고사		<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점) 	
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
<ul style="list-style-type: none"> - 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 - 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용방법 안내 및 강의자료 활용방법 숙지 - 강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주 교재와 부교재 활용방법 설명 - 성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명 						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						