

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식공간디자인론	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상	호텔조리	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>식공간 문화는 경제성장과 문화적 수준의 향상으로 인간의 오감을 통합적으로 자극하는 추세로 바뀌어가고 있다. 이제 맞춰 식공간디자인의 역사적, 사회적 배경과 색채 학 등 다양한 디자인에 대해 이론과 실체를 이해하며 실습을 통하여 푸드스타일링 및 식공간디자인의 기법을 익히고 학습하는데 목표를 두고 있다. 이와 더불어 테이블웨어와 식사 공간, 식사 스타일 및 서비스방법 등 환대서비스로서의 다양한 매너를 배양하고 우리의 삶을 풍요롭게 할 전문가를 양성할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식공간디자인	저자	송원경외	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	-강의주제 : 식공간 디자인				- 주. 10~19 - 빔프로젝터	
	2	-강의목표 : 식공간 디자인의 개념 이해					
	3	-세부내용 : -식공간 연출가의 활동영역의 이해 -식공간 디자인의 이해					
제 2 주	1	-강의주제 : 식공간 디자인				- 주. 21~42 - 빔프로젝터, 색채실습	
	2	-강의목표 : 색채의 이해					
	3	-세부내용 : 색채의 이해 및 색채실습 I -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답), 실습					
제 3 주	1	-강의주제 : 식공간 디자인				- 주. 21~42 - 빔프로젝터, 색채 실습	
	2	-강의목표 : 색채의 이해					
	3	-세부내용 : 색채의 이해 및 색채실습 II -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답), 실습					
제 4 주	1	-강의주제 : 테이블 스타일링				- 주. 50~61 - 빔프로젝터	
	2	-강의목표 : 테이블 코디네이트의 이해 -세부내용 : -테이블의 기본 요소					

	3	-테이블 세팅 -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 5 주	1	-강의주제 : 테이블 스타일링	- 주. 62~83 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 테이블 세팅의 기본 -세부내용 : 동서양의 식문화의 상차림	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 6 주	1	-강의주제 : 테이블 스타일링	- 주. 84~92 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 테이블 코디네이트와 스타일 -세부내용 : 테이블 코디네이트와 스타일	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 7 주	1	-강의주제 : 테이블 스타일링	- 주. 93~101 - 빔프로젝터 수시평가 I
	2	-강의목표 : 테이블과 플라워 -세부내용 : 센터피스, 플라워 & 테이블 디자인	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 8 주	1	중간고사	필기시험
	2	-객관식 10문항(각1점)	
	3	-주관식 단답형 7문항(각2점) -주관식 기술형 2문항(각3점) -총30점	
제 9 주	1	-강의주제 : 푸드 스타일링	- 주. 104~126 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 푸드 스타일링의 이해 -세부내용 : 음식과 조형	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 10 주	1	-강의주제 : 푸드 스타일링 -강의목표 : 푸드 스타일링의 이해 -세부내용 :	- 주. 127~151 - 빔프로젝터
	2	-사진 촬영의 이해 -구도의 정의 및 종류	
	3	-음식 연출 기법 -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 11 주	1	-강의주제 : 푸드 스타일링 -강의목표 : 실전 푸드 스타일링	- 주. 127~151 - 빔프로젝터
	2	-세부내용 : 다양한 음식을 이용한 푸드 스타일링 기법 및 사진 연구	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 12 주	1	-강의주제 : 파티 스타일링	- 주. 154~197 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 파티의 이해 -세부내용 : 파티의 종류 및 이벤트	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 13 주	1	-강의주제 : 테이블과 매너	- 주. 200~209 - 빔프로젝터
	2	-강의목표 : 테이블과 매너의 이해 -세부내용 : 테이블 매너 및 요리 코스에 따른 매너	
	3	-수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답)	
제 14 주	1	-강의주제 : 실전 테이블 세팅	수시평가II - 빔프로젝터, 실습
	2	-강의목표 : 실전 테이블 세팅 연습	
	3	-세부내용 : 기말고사를 대비해 실전 테이블 세팅을	

		실습한다 -수업방법 : 강의 및 토론(질의 /응답), 실습 수시평가 시행 ①주제: 1주차 ~ 7주차 학습내용에 대한 이해 ②목표: - 전공 관련 이해도 측정 - 수업 집중도 및 지속적인 개별 학습 유도 ③평가방법(7점): 지필고사(단답형 주관식 7문항)				
제 15 주	1	기말고사	필기시험			
	2	-객관식 10문항(각1점) -주관식 단답형 7문항(각2점) -주관식 기술형 2문항(각3점)				
	3	-총30점				
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고
30%	30%	15%	20%	5%	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)						
- 강의 및 토론(질의 /응답) - 빔프로젝터를 이용한 수업 - 실습수업을 통한 식공간디자인의 이해						
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항						
- 강의 오리엔테이션 : 조리실무영어 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 - 강의자료 관련 공지: 서울호서교육정보시스템(HEMS)사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지 - 강의교재 관련 공지: 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명 - 성적평가 관련 공지: 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수업참여도 평가 등 - 수시평가 I) 단답형 주관식 8문항 (8점) - 수시평가 II) 단답형 주관식 7문항 (7점)						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						