

수업계획서

2022년도 3학기

교과목코드	5921002	교과목명	세계음식과 식품학	분반	21
학점/시수	2 / 2	수업형태	이론(2)	강의실	
이수구분	교양	수업대상	교양학과 전학년	수업교시	
담당교수명	박정숙	교과소속	교양학과	연락처	
연구실		상담일시			
홈페이지		이메일			

핵심역량

전문		창의		나눔		계			
40		60		0		100			
전문		창의		나눔		계 (%)			
의사소통	전문지식	자원정보활용	자기주도	종합적 사고	문제해결	공감	협동	공동체	
40	0	0	0	40	20	0	0	0	100

핵심역량 연계성	이 교과목은 세계여러나라의 역사를 바탕으로 식생활 분야에 대한 깊이 있는 전문지식 습득이 중요하다. 더불어 습득한 지식을 기반으로 한 종합적 사고를 통해 관련 문제를 풀어봄으로써 개념을 명료화하고, 이를 현장에서 적용할 수 있는 자질을 함양하는 것에 목적이 있다. 따라서 전문(의사소통) 40%, 창의(종합적사고)40%, (문제해결) 20%로 핵심역량을 설정하였다.
----------	--

전공능력 연계성	
----------	--

핵심개념	- 세계음식문화와 식품학에 관련한 전문지식을 익히고 다양한 종합적 사고를 통해 문제를 해결할 수 있도록 한다.
------	---

기능	비교하기, 설명하기
----	------------

선수과목 및 사전지식	- 해당사항없음
-------------	----------

수업개요	음식에 우리가 미처 알지 못했던 역사와 신기한 과학이론이 있음을 인지하여 우리 삶에서 중요한 올바른 식생활의 의미와 원리를 배우고자 한다. 식품전반에 관한 기본지식을 학습하고 영양소의 중요성, 식품에 들어있는 성분들, 곡류, 콩류, 채소류 등의 식품학적 특성을 학습한다. 본 교과를 통해 식품속의 함유된 과학적 원리를 배우고 응용하는 방법을 학습함.
------	---

수업목표	지식	1. 나는 세계 각나라의 다양한 식품과 이를 이용한 음식의 제조 과정 중에 일어나는 식품학에 대해 학습할 수 있다. 2. 나는 각나라별 음식과 관련된 식품속의 과학을 알아보고 설명할 수 있다. 3. 나는 세계의 다양한 음식과 조리 가공 중에 일어나는 식품과학을 학습할 수 있다.
	기술	1. 나는 세계음식과 관련된 식재료와 과학적인 반응에 대한 지식을 습득하고 이를 다양한 음식에 적용할 수 있다. 2. 나는 각 나라의 식재료가 식생활에 미치는 영향을 이해하고 이들 식재료에 대해 과학적으로 제조 공정을 제시할 수 있다. 3. 나는 나라별 식문화와 다양한 식재료의 과학적인 원리를 접목하여 각각의 음식에 대해 분석할 수 있다.
	태도	1. 나는 각나라의 음식문화와 식품과학에 대한 다양한 지식과 기술을 바탕으로 식문화에 대한 가치를 정립할 수 있다. 2. 나는 세계의 음식과 과학적 지식을 습득하여 식품의 과학적인면에 대해 설명할 수 있는 역할을 갖는다.

전년도 교과목 개선사항	
--------------	--

교수방법	현장중심형			
	창의융합형			
	학습환경 확대형			
	협동학습형	팀기반학습		
교육방법	교수방법	직접교수법	중심역량	
	<p>- 1주-2주, 4주-10주, 13주-15주차시는 직접교수법 1) 도입: 이전 학습 내용 상기 및 동기유발, 본 차시 학습내용 안내 2) 설명: 식품과학의 개념 설명 3) 시범: 올바른 원리나 절차에 따른 적절한 예를 통한 시범실습 4) 교사의 질문과 학생의 대답 5) 안내된 연습: 교사의 안내 하에 난이도를 높여가며 개별 연습, 교정적 피드백 즉시 제공(본 차시 수업내용에 대한 개별 이해 시간. 교사는 교실을 순회하며 피드백 제공 6) 독립적 연습: 안내된 연습에서 85~90% 정확성 수준을 달성했을 때 스스로 반복 연습(스스로 교사가 제시한 문제 해결</p>			
	교수방법	팀기반학습(Team Based Learning)	중심역량	
	<p>- 3-5주, 11-12 차수 시행 - 팀기반학습(Team Based Learning) 전반적인 소개 - 개인, 팀의 준비단계, 평가시험, 이의제기, 피드백 등의 순환과정으로 학습한다.</p>			
	교수방법		중심역량	
IBL	교내 이클래스(http://ctl.kwu.ac.kr)를 활용한 소동학습. 학습자는 이클래스를 통해 수업과 관련된 질문을 하고, 교수자는 다음 수업 전까지 그에 대한 답을 함으로써 보충 학습이나 심화 학습 등 수업시간 이외 추가적인 개별 학습 기회제공			
수업매체	동영상자료,유인물,파워포인트			
중간 COI결과 반영 수정사항				

장애학생 에 의한 수업지원	<p>□ 학칙 제85조에 의거하여 장애학생은 개강 첫 주에 교과목 담당교수와와의 면담을 통해 출석, 강의, 과제 및 시험에 특별한 지원을 요청할 수 있으며 요청된 사항은 장애학생지원센터(950-3590) 또는 담당교수를 통해 지원받을 수 있습니다.</p> <p>□ 장애학생을 위한 수업지원 사항 안내</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 학생은 장애학생지원센터를 통해 다음의 사항을 지원받을 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> - 강의관련: 강의노트 복사, 학습도우미 지원, 타학생의 수업노트 복사 - 과제관련: 과제대필을 위한 도우미 지원, 과제제출 1주 연장 - 평가관련: 답안 대필을 위한 도우미 지원, 시험시간연장, 시험지 확대복사 - 기기관련: 학습보조기기 및 보조공학기기 지원 2. 학생은 담당교수를 통해 다음의 맞춤형 강의를 지원받을 수 있음 <ul style="list-style-type: none"> - 시각장애: 강의관련 자료 확대복사 - 지체장애: 수강시 좌석 앞자리 또는 뒷자리와 같이 본인이 선호하는 좌석 배정 - 청각장애: 수강시 좌석 앞자리 배정 - 지적장애: 반복학습/보충학습제공
참고사항	<p>□ 수업자료는 e-Class(http://ctl.kwu.ac.kr/) 자료실에 탑재할 예정입니다. 구체적인 활용방법은 수업시간에 공고하겠습니다.</p> <p>□ 학칙 제46조에 의거하여 수업 시간수의 3/4 이상 출석 미달 시 학점이 부여되지 않습니다.</p> <p>□ 수업계획안은 오리엔테이션 이후 학생의견을 수렴하여 변경이 있을 수도 있으며, 최종 수업계획서는 3주차에 탑재될 예정입니다.</p> <p>□ 매 차시별 수업 시작과 종료에서 다음 활동을 실시합니다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 수업 시작 시(1~2분 정도) <ul style="list-style-type: none"> - KWU 공식인사(사랑합니다, 고맙습니다, 축복합니다) - 마음다짐(예: 명상멘트, 명상 동영상 등) 2. 수업 종료 시(1~2분 정도) <ul style="list-style-type: none"> - 마음다짐(예: 명상멘트, 명상 동영상 등) - KWU 공식인사(사랑합니다, 고맙습니다, 축복합니다) <p>※ 영상멘트 및 동영상은 교양기초교육원 메인 홈페이지에 탑재되어 있습니다.</p>
학습과제 작성요령 및 유의점	<ul style="list-style-type: none"> - 서론, 본론, 결론 등의 형태로 작성한다. - 자기의 소감을 첨가한다.

□ 교육 자료 목록

순번	교재명(자료명)	종류	저자	출판사	비고
1	세계의 음식문화	보조교재	이영훈 외	지구문화사	ppt자료 활용
2	식품과학	보조교재	황성연 외	진로	
3	세계의 식생활 문화	보조교재	문구재외	신광출판사	
4	식품학 및 조리원리	보조교재	김숙희 외	지구문화사	
5	베이직영양학	보조교재	김덕희 외	지구문화사	

□ 학습 과제 목록

순번	과제명	내용	제출시기	제출처
1	쌀을 이용하여 음식을 만들고 음식제조시 일어나는 과학적 이론을 알아보기	쌀 이용 음식 선택, 가공중 일어나는 반응 설명 등	10월16일	e-class
2	한국음식 1가지를 선택하여 다른나라 사람이 좋아 할 수 있는 음식을 만들어 보기	선정한 음식을 선택한 국가의 식문화를 고려하여 그 나라에서 많이 생산되는 식재료 등을 사용하여 새롭게 만들어 보기	12월 5일	e-class

□ 평가 방법 목록

전공능력				과정중심평가		
전공능력	하위능력	구성요소	비율 (%)	평가방법	평가 배점	성취수준
전문	의사소통	읽기,쓰기,듣기,말하기	40	지필평가	22	1~5수준
				보고서평가	10	1~5수준
창의	종합적 사고,문제해결	논리적 사고,융합적 사고,창의적 사고,비판적 사고,문제명료화,정보수집,전략수집,문제해결 자신감	60	지필평가	28	1~5수준
				보고서평가	15	1~5수준
				자기평가	5	1~5수준
				출석점수	20	

과정중심 평가방법	보고서평가,자기평가,지필평가
평가기준 첨부파일	세계음식과식품학21(평가기준표2022-3).pdf
성취수준 미달자 지도방안	- 중간고사 이후 각 평가에서 성취 기준에 80% 달성을 하지 못한 학생들에 대하여 중간이후 성취 기준에 적합한 상담이나 수업에 관한 피드백을 제공하고 기말고사 이후 최종 평가 후 일정 기준에 도달하지 못한 학생들에 대하여 재수강을 권

□ 주차별 강의 내용 목록

학습주제	학습내용	교수방법	평가방법	교재진도	수업 주차	전공(교양) 하위능력
오리엔테이션	- 수업개요 및 평가방법 등 안내 - 식품과 조리			ppt 자료(1-8)	1	의사소통 종합적 사고
곡류가공과 식품학	- 곡류의 조리원리 - 나라별 쌀을 이용한 음식			ppt 자료(9-24)	2	의사소통 종합적 사고
곡류가공과 식품학	- 밀의 영양, 특성 - 세계의 밀 이용 음식, 서류	팀기반학습		ppt 자료(25-40)	3	의사소통
지방의 이용 과 식품학	- 지질의 정의 특성 등 - 나라별 유지의 가공품 등	팀기반학습		ppt 자료(41-59)	4	종합적 사고 문제해결
단백질 이용 과 식품학	- 단백질의 기능, 아미노산 종류 등 - 세계의 육류 이용 음식	팀기반학습		ppt 자료(60-74)	5	의사소통 종합적 사고
단백질 이용 과 식품학	- 육류 가공에 따른 특성 - 세계의 육류 이용 가공식품		보고서평가	ppt 자료(75-87)	6	문제해결
당질, 지질 식 품학	- 당질, 지질의 식품학 - 세계의 당질, 지질 이용 음식		자기평가	ppt 자료(88-100)	7	의사소통 종합적 사고
단백질 이용 과 식품학	- 육류가공품의 종류 - 각 주차별 종합정리 및 지필시험		지필평가	ppt 자료(1-100)	8	의사소통 종합적 사고 문제해결
단백질 이용 과 식품학	- 수산식품 재료와 가공품 - 세계의 어패류 음식 등			ppt 자료(101-110)	9	의사소통 종합적 사고
단백질 이용 과 식품학	- 두류의 성분, 특성 등 - 대두를 이용한 음식			ppt 자료(111-114)	10	의사소통 종합적 사고
단백질 음식 과 식품학	- 두류의 성분과 식품학 - 세계의 두류의 이용식품	팀기반학습		ppt 자료(115-124)	11	의사소통 종합적 사고
단백질 음식 과 식품학	- 두류의 이용식품 - 청국장, 재래식 간장, 개량식 간장	팀기반학습		ppt 자료(125-144)	12	의사소통 종합적 사고
단백질, 과채 류 식품학	- 수산발효 식품 - 야채의 식품학적 특성, 종류 등		보고서평가	ppt 자료(145-168)	13	의사소통 종합적 사고 문제해결
단백질, 과일, 야채와 식품학	- 단백질 특성, 이용식품 - 과일, 야채의 특성, 이용식품			ppt 자료(169-188)	14	의사소통 문제해결
단백질, 야채 의 식품학	- 단백질, 야채 식품의 특성 등 - 각 주차별 종합정리 및 지필시험		지필평가	ppt 자료(101-189)	15	종합적 사고 문제해결

□ 전공능력비율 합계(%)

구분	의사소통	전문지식	자원정보활 용	자기주도	종합적사고	문제해결	공감	협동	공동체	계
능력반영횟수 (차시)	12	0	0	0	12	6	0	0	0	30
능력비율(%)	40	0	0	0	40	20	0	0	0	100