

수업계획서

2022년도 3학기

교과목코드	5317025	교과목명	한국 식생활문화	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			
20		30		50		100			
전문		창의		나눔		계 (%)			
의사소통	전문지식	자원정보활용	자기주도	종합적 사고	문제해결	공감	협동	공동체	
0	20	0	0	30	0	20	0	30	100

핵심역량 연계성	이 교과목은 관련 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(전문지식) 20%, 창의(종합적사고) 30%, 나눔(공감 20%, 공동체 30%)으로 핵심역량을 설정하였다.
----------	---

전공능력 연계성	- 해당사항없음.
----------	-----------

핵심개념	- 한국의 식생활에 대해 전문지식을 습득하고 종합적 사고를 통해 문제해결을 한다.
------	---

기능	- 설명하기, 분석하기, 계획하기
----	--------------------

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

수업개요	식생활문화는 가정을 비롯하여 사회나 그 나라의 긍지로 확장되는 문화요소이다. 시대환경과 함께 문화의 변동은 당연하다. 우리 스스로 전통의 이해와 변동 및 창조를 조화롭게 한다면 우리 식생활 문화의 인식이 체계적으로 확대되어 우리 국력의 긍지를 상징하는데 기여 할 수 있다. 이에 각 시대에 따른 음식의 종류 등에 대해 알아보고 이를 세계화 할 수 있도록 한다.
------	---

수업목표	지식	1. 나는 한국의 자연환경과 지리적 특징에 따른 식생활 문화에 대해 학습 할 수 있다. 2. 나는 우리나라 전통음식의 종류와 유래에 대해 알아보고 이를 이해하고 설명할 수 있다. 3. 나는 우리나라의 각 시대에 따른 음식과 현대음식에 대해 비교 분석하고 이를 설명 할 수 있다.
	기술	1. 나는 우리나라 전통적인 식생활에 대한 지식을 습득하고 이를 현대의 다양한 음식에 적용할 수 있다. 2. 나는 우리나라의 전통적인 음식을 현대의 음식에 적용할 수 있는 대안을 제시 할 수 있다. 3. 나는 다양한 전통 음식제조 관련 자료를 바탕으로 우리나라 음식문화에 대해 명확히 분석 할 수 있다.
	태도	1. 나는 우리나라 식생활 문화에 관련한 다양한 지식과 기술을 바탕으로 새로운 식문화의가치를 정립할 수 있다. 2. 나는 한국의 전통적인 식생활과 현대의 식생활을 비교 분석 할 수 있는 역량을 갖는다.

전년도 교과목 개선사항	- 수업이해도와 관련하여 다양한 수업자료를 통한 이해도를 높이도록 하겠음.
--------------	---

교수방법	현장중심형			
	창의융합형			
	학습환경 확대형			
	협동학습형	팀기반학습		
교육방법	교수방법	직접교수법	중심역량	
	<p>- 1-3주, 7-10주, 14-15주 차시는 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 COI 결과 반영 수정사항	-해당사항없음			

장애학생 의무한 수업지원	<p>□ 학칙 제85조에 의거하여 장애학생은 개강 첫 주에 교과목 담당교수와의 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 등으로 작성. - 참고문헌 작성.

□ 교육 자료 목록

순번	교재명(자료명)	종류	저자	출판사	비고
1	한국의 식생활문화	주교재, 보조교재	정은자	진로	ppt 자료활용
2	한국의 전통음식	보조교재	황혜성 외	교문사	
3	한국의 식문화사	보조교재	손종연	진로	
4	한국식생활의 역사	보조교재	이성우	수학사	
5	식생활문화	보조교재	박춘란	효일	

□ 학습 과제 목록

순번	과제명	내용	제출시기	제출처
1	내가 사는 지역의 향토음식을 알아보고 1가지 선택해서 만들어보기	향토음식명, 제조동기, 제조방법 등(형식은 서론(음식명, 유래 등), 본론(제조방법), 결론(소감), 참고문헌 등 작성)	기말고사 전	e-class내 과제관리
2	가족이 좋아하는 음식 만들어보기	향토음식명, 제조동기, 제조방법 등(형식은 서론(음식명, 유래 등), 본론(제조방법), 결론(소감), 참고문헌 등 작성)	기말고사 전	e-class내

□ 평가 방법 목록

전공능력				과정중심평가		
전공능력	하위능력	구성요소	비율 (%)	평가방법	평가배점	성취수준
전문	전문지식	습득, 이해, 적용	20	보고서평가	10	1~5수준
				보고서평가	6	1~5수준
창의	종합적 사고	논리적 사고, 융합적 사고, 창의적 사고	30	지필평가	24	1~5수준
나눔	공감, 공동체	가치 공유, 다문화 이해와 수용, 배려, 봉사, 조직이해, 리더십, 글로벌 이해, 지역사회 시민의식	50	지필평가	25	1~5수준
				토론-토의평가	15	1~5수준
				출석점수	20	

과정중심 평가방법	보고서평가,지필평가,토론-토의평가
평가기준 첨부파일	한국식생활문화21평가기준표(2022-3).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 권고함.

□ 주차별 강의 내용 목록

학습주제	학습내용	교수방법	평가방법	교재진도	수업 주차	전공(교양) 하위능력
오리엔테이션	- 해당 교과목 핵심역량 안내 - 강의계획서 안내 및 평가 방법 안내			(1) pp 11-20 (3) pp 13-16	1	전문지식 종합적 사고
주식과 부식의 문화	- 부식의 종류 등을 알 수 있다. - 국, 전골, 찌개 등을 알 수 있다.			(1) pp 21-36 (2) pp 16-28	2	전문지식 공감
주식과 부식의 문화	- 부식의 종류 중 회, 산적, 전 등을 알 수 있다. - 부식의 문화 중 조림, 초, 부각 등을 알 수 있다.	팀기반학습		(1) pp 37-82 (4) pp 115-120	3	전문지식 종합적 사고
발효식품 문 화	- 장류(된장, 간장, 고추장 등)를 알 수 있다. - 김치, 장아찌, 젓갈 등을 알고 설명할 수 있다.	팀기반학습		(1) pp 83-90 (3) pp 16-20	4	전문지식 종합적 사고
떡문화와 상 차림	- 한국의 떡문화에 대해 알 수 있다. - 상차림과 식사예절에 대해 알 수 있다.	팀기반학습	보고서평가	(1) pp 91-102 (2) pp 142-148	5	전문지식 공감 공동체
향토음식문화	- 지역별 향토음식에 대해 알 수 있다.(서울, 경기도 등) - 지역별 향토음식에 대해 알 수 있다.(경상도, 전라도 등)			(1) pp 103-136 (2) pp 114-127	6	전문지식 공동체
식생활의 특 징, 상차림 문 화	- 주식과, 부식의 문화에 대해 알 수 있다. - 발효음식, 상차림에 대해 설명 할 수 있다.			(1) pp 137-158 (2) pp 96-112	7	종합적 사고 공감
식생활 특징 과 상차림 문 화	- 향토음식에 대해 설명할 수 있다. - 각 주차별 종합정리 및 지필시험		지필평가	(1) pp 159-188 (3) pp 257-275	8	종합적 사고 공동체
의례식 상차 림 문화	- 통과의례(축생, 백일, 돌, 관례)의 상차림을 알 수 있다. - 통과의례(혼례, 회갑, 상례, 제례)의 상차림을 알 수 있다.			(1) pp 189-203 (3) pp 20-40	9	종합적 사고 공감
세시와 음식 문화	- 절식에 대해 알고 설명할 수 있다. - 시식에 대해 알고 설명할 수 있다.		토론-토의평 가	(1) pp 205-210 (2) pp 8-11	10	종합적 사고 공동체
음청류 문화	- 음청류 문화에 대해 알 수 있다. - 차문화에 대해 알 수 있다.	팀기반학습		(1) pp 211-218 (4) pp 20-30	11	공감 공동체
한국 식생활 문화와 역사	- 선사시대 식생활 - 부족국가시대 식생활	팀기반학습		(1) 219-225 (3) 18-20	12	공동체
식생활 변화	- 고대부터 개화기 까지의 식생활에 대해 알 수 있다. - 현대인의 식생활에 대해 알 수 있다.		보고서평가	(1) pp 227-234 (5) pp 22-24	13	공감 공동체
의례식 상차 림	- 통과의례, 절식, 시식에 대해 설명 할 수 있다. - 음청류에 대해 설명 할 수 있다.			(1) pp 235-240 (5) pp 25-29	14	종합적 사고 공동체
현대의 식생 활	- 현대인의 식생활에 대해 알 수 있다. - 기말 지필평가		지필평가	(1) pp 241-245 (5) pp 30-32	15	종합적 사고 공동체

□ 전공능력비율 합계(%)

구분	의사소통	전문지식	자원정보활 용	자기주도	종합적사고	문제해결	공감	협동	공동체	계
능력반영횟수 (차시)	0	6	0	0	9	0	6	0	9	30
능력비율(%)	0	20	0	0	30	0	20	0	30	100