

## [수업계획서] 식생활관리

1. 강의개요							
학습과목명	식생활관리	학점	3	교·강사명	추후공지	교·강사 전화번호	추후공지
강의시간	3시간 (총 45시간)	강의실	추후공지	수강대상	학점은행제	E-mail	추후공지
2. 교과목 학습목표							
<p>우리의 식생활이 다양한 원인으로 인해 많은 문제점을 노출하고 있는 현 시점에서 식생활과 자연 및 사회환경과의 밀접한 관계를 인식하고 환경과 자연의 소중함에 대한 가치관을 바탕으로 과학적이고 합리적인 식생활관리를 실천할 수 있는 과정을 학습할수 있다. 이를 위하여 본 교과목에서는</p> <p>1. 식생활관리의 목표, 식단계획 및 식단 작성, 식단 작성의 실제 및 식단의 영양평가, 식품구매, 식단관리, 식생활관리의 기본 영양 및 조리과정의 학습을 통하여 식생활관리의 기본개념과 이론을 탐구하고 효과적인 식생활 관리의 방법을 모색하여 실무적 자질을 함양할 수 있다</p> <p>2. 식생활에 대한 정보관리 능력과 총체적인 의사결정 능력, 상차림과 식사예절, 상차림 및 테이블 코디네이션 등 식생활과 문화에 대한 다양한 내용을 학습하여 식생활 관리자로서의 역량확대와 책임이 무엇인지를 인식하고 합리적 식생활관리를 실천할 수 있는 능력을 함양할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
권순자 외 6, 식생활관리, 파워북, 2018							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제1주	1	1.강의주제: 오리엔테이션 및 인간과 식생활 2.강의목표: 수업계획 및 학생 준비사항, 교재, 과제, 출석, 평가방법을 공지하고 학기 강의 흐름과 개요에 대해 소개하고, 식생활관리 교과목의 목표를 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 식생활의 성립요건을 이해한다. 나. 식생활의 기능에 대하여 학습한다. 4.수업방법: 강의			<오리엔테이션자료> - 강의계획서 배부 - 수강 시 주의사항 공지 - 교재 및 과제 관련 공지		
	2	1.강의주제: 식생활관리의 개념, 의의 및 목적 2.강의목표: 식생활관리의 개념, 의의 및 목적을 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 식생활관리의 개념에 대하여 학습한다. 1) 식생활관리를 하기 위한 계획, 실행, 평가의 기본 요소를 이해한다. 2) 식생활 전반에 관계되는 요소들을 식생활관리자가 합리적인 의사결정을 할 수 있도록 학습한다. 나. 식생활관리의 의의에 대하여 학습한다. 1) 식생활을 관리의 의의는 생리적·신체적·심리적·정서적·사회적·문화적·환경보존적 의의를 학습한다. 다. 식생활관리의 목적에 대하여 학습한다. 1) 영양, 기호, 경제, 위생, 능률, 환경을 보존하는 것을 목적으로 할 수 있다. 4. 수업방법 : 강의			컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT		
	3	1.강의주제: 식생활관리자의 역할 및 자세 2.강의목표: 식생활관리자의 역할 및 자세를 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 식생활관리자의 역할에 대하여 학습한다. 1) 식생활관리자는 식사에 대한 책임을 지는			컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT		

		<p>사람으로 식사를 제공하는 주최자나 영양사, 재무관리자, 식품구매자, 식생활교육자, 조리사, 테이블 코디네이터, 경영자, 위생감독관, 환경보호자로서 식사와 관련된 모든 과정에 대해 의사결정을 하고 실행 및 평가 관리하는 자로서의 역할을 이해하도록 한다.</p> <p>나. 식생활관리자의 자세에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 총괄적으로 책임지고 배려하는 자세를 갖추 수 있도록 한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	
제2주	1	<p>1.강의주제: 과거와 현재의 식생활에 영향을 주는 요인</p> <p>2.강의목표: 과거와 현재의 식생활에 영향을 주는 요인을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 과거와 현재의 식생활에 영향을 주는 요인에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 자연적 요인, 사회적요인, 경제적 요인, 생리적 요인, 심리적 요인 등에 대하여 이해한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 과거와 현재의 식생활 환경 변화</p> <p>2.강의목표: 과거와 현재의 식생활 환경과 변화를 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 식생활환경의 변화에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 가공식품과 간편식, 완전조리식품의 이용이 증가하고 외식이나 중식을 통한 식사비율이 증가하는 것을 이해할 수 있다.</p> <p>2) 토양, 수질 및 대기오염과 같은 자연환경의 악화로 생태적 환경조성이 필요함을 이해할 수 있다.</p> <p>3) 간편 지향적이고 건강과 안전 그리고 자연 지향적인 식생활의 변화를 이해할 수 있다.</p> <p>나. 식생활의 서구화·국제화되어 수입식품 및 외국음식 소비의 증가로 인한 식생활 변화를 인식할 수 있다.</p> <p>1) 수입식품 및 외국음식의 소비증가로 생활습관병 발생의 증가로 건강문제가 대두되고 있음을 인식할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 미래의 식생활 환경 및 전망</p> <p>2.강의목표: 미래의 식생활 환경과 전망을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 오염으로 인한 미래 식생활에 영향을 주는 자연환경에 대하여 심각성을 이해한다.</p> <p>나. 미래 사회환경과 식생활에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 사회적 가치관 및 생활양식의 변화와 식생활에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 과학기술의 발달과 가치관 및 사회환경변화로 미래의 식생활에 미치는 영향을 학습한다.</p> <p>다. 바람직한 식생활에 대하여 학습한다.</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>

		<p>1) 건강과 자원, 환경, 전통을 생각하는 바람직한 식생활을 할 수 있다.</p> <p>2) 식생활 교육 담당자에게 요구되는 능력을 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	
	1	<p>1.강의주제: 영양면, 기호면에서 식생활관리의 목표</p> <p>2.강의목표: 영양이나 기호면에서 식생활관리의 목표를 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 바람직한 식생활관리를 위하여 영양면에서 식생활관리의 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 영양소 섭취기준을 알고 식사를 계획하는데에 활용할 수 있다.</p> <p>2) 영양소 섭취현황 및 영양관리 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 바람직한 식생활관리를 위하여 기호면에서 식생활관리의 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 한국인의 기호 및 식습관 현황, 기호관리 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
제3주	2	<p>1.강의주제: 경제면, 위생면에서 식생활관리의 목표</p> <p>2.강의목표: 경제나 위생면에서 식생활관리의 목표를 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 경제면에서 식생활관리의 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 식생활비(식비)의 지출현황 및 경제관리 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 위생면에서 식생활관리의 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 식중독의 발생현황 및 식품오염에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 위생관리의 목표, 즉 식중독 예방에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 능률면, 환경보존면에서 식생활관리의 목표</p> <p>2.강의목표: 능률이나 환경보존면에서 식생활관리의 목표를 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 능률면에서 식생활관리의 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 식생활관리에 사용되는 시간과 노력에 대하여 설명하고 능률적인 관리 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 환경보존면에서 식생활관리의 목표에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
제4주	1	<p>1.강의주제: 건강한 식생활을 위한 기본 지침</p> <p>2.강의목표: 건강한 식생활을 위한 기본 지침 등을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 건강한 식생활을 위한 기본 지침에</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>

		<p>대하여 학습한다.</p> <p>1) 균형성에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 다양성에 대하여 학습한다.</p> <p>3) 적절성에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 한국인의 영양소 섭취기준에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 한국인 영양소 섭취기준의 제정에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 식사계획을 위한 영양소 섭취기준의 사용에 대하여 학습한다.</p> <p>3) 영양소 섭취기준에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	
	2	<p>1.강의주제: 한국, 미국, 일본의 식사구성안</p> <p>2.강의목표: 한국, 미국, 일본의 식사구성안을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 한국인의 영양섭취기준에 대하여 설명하고 식사계획을 위한 영양섭취기준의 사용에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 식사구성안의 의의와 활용에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 우리나라의 식사구성안에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 미국의 식사구성안에 대하여 학습한다.</p> <p>3) 일본의 식사구성안에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 식사지침</p> <p>2.강의목표: 한국인을 위한 식사지침에 대하여 설명하고 각 나라별 식사지침을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 한국인을 위한 식생활지침에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 미국, 캐나다, 일본, 중국 등 나라별 식생활지침에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>
제5주	1	<p>1.강의주제: 식단계획의 기본</p> <p>2.강의목표: 식사계획의 기본 및 식단 작성 시 필요한 기본 지식을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 식단의 의의와 중요성에 대하여 설명하고 식단 작성 시 필요한 기본지식에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 식단이 올바른 식생활을 위한 식사 계획이라는 것을 이해하고 음식의 종류와 분량을 정하는 것을 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 식품교환법을 활용한 식단 작성 방법</p> <p>2.강의목표: 식품교환법을 활용한 식단 작성 방법을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 식품교환법을 활용한 식단작성에 대하여 학습한다.</p> <p>1) 식품교환표의 1교환단위에 대하여 학습한다.</p>	<p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>

		2) 식품교환표를 이용하여 치료식과 일반식 등 모든 식단작성 활용에 대하여 학습한다. 4. 수업방법 : 강의	
	3	1.강의주제: 웹사이트를 활용한 식단 작성 방법 2.강의목표: 웹사이트를 활용한 식단 작성 방법을 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 웹사이트를 활용한 식단작성에 대하여 학습한다. 1) 식단작성과 식단 영양평가 기능에 대하여 학습한다. 4. 수업방법 : 강의	컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT
	1	1.강의주제: 식단을 고려한 식단작성의 실제 2.강의목표: 실제 식단을 작성해보도록하고, 작성된 식단의 평가방법을 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 식단을 고려한 식단작성의 실재를 통해 각자 식단을 작성할 수 있도록 학습한다. 1) 식단작성과 식단 영양평가 기능에 대하여 학습한다. 4. 수업방법 : 강의	컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT
제6주	2	1.강의주제: 대상을 고려한 식단작성의 실제 2.강의목표: 대상을 고려한 식단을 작성해보도록하고, 작성된 식단의 평가방법을 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 생애주기별 대상을 고려한 식단작성에 대하여 학습한다. 나. 과제물 제시 : 4~6주 강의내용을 바탕으로 '자신을 위한 1일치 식단 작성' 4. 수업방법 : 강의	<과제 공지> 1. 주제 : 자신을 위한 1일치 식단 작성 2. 과제 목표 : 주3일(평일2, 주말 1포함) 먼저 24시간 회상법이나 식단일지를 작성해 문제점을 알아보고 자신에게 맞는 식단을 작성해 본다(9주 제출). 3. 평가: 총15점 - 제출기한 엄수(2) - 내용의 충실도(8) - 완성도(5) 4. 모바일을 통한 자가진단표  컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT
	3	1.강의주제: 영양과 기호 면에서의 식단평가 2.강의목표: 실제 식단을 작성해보도록하고, 작성된 식단의 평가방법을 이해할 수 있다. 3.강의세부내용: 가. 작성된 식단을 영양면에서 평가할 수 있도록 학습한다. 나. 작성된 식단을 기호면에서 평가할 수 있도록 학습한다. 4. 수업방법 : 강의	컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT
제7주	1	중간고사	중간고사 문제지
	2	1.강의주제: 중간고사문제 풀이 및 경제와	

		<p>위생면에서의 식단평가</p> <p>2.강의목표: 실제 식단을 작성해보도록하고, 작성된 식단의 평가방법을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 중간고사 문제 풀이 및 피드백 나. 작성된 식단을 경제면에서 평가할 수 있도록 학습한다. 다. 작성된 식단을 위생면에서 평가할 수 있도록 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 능률과 환경보존면에서의 식단평가</p> <p>2.강의목표: 실제 식단을 작성해보도록하고, 작성된 식단의 평가방법을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 작성된 식단을 능률면에서 평가할 수 있도록 학습한다. 나. 작성된 식단을 환경보존면에서 평가할 수 있도록 학습한다. 다. 평가방법을 이해함으로써 자신이 작성한 식단을 검토하여 합리적인 식단을 작성할 수 있도록 한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>&lt;과제 중간점검&gt; 1. 주제 : 과제내용 및 방향 점검 2. 목표 : 과제목적에 적합한 내용이 될 수 있게 한다. 3. 세부내용 : 자신의 과제방향 개별발표 및 교수 피드백</p> <p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
제8주	1	<p>1.강의주제: 식품의 구매관리</p> <p>2.강의목표: 합리적인 식품구매를 위한 자질을 기를 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 식품의 바른 선택을 위해 식품의 유통에 대해 설명하고 식단을 작성한 다음 식단에 필요한 식품들을 어떤 방법으로 살 것인가를 계획하고 결정하는 과정으로 음식의 품질에 영향을 줄 수 있다는 것을 학습한다. 나. 식품구매 절차에 대하여 가정과 급식소에서의 구매절차를 구분하여 학습한다. 다. 구매장소와 구매표시정보(식품표시 및 영양성분표시 등)에 대하여 학습한다. 라. 식품구매에 필요한 정보를 활용할 수 있고 식단계획에 따라 식품구매량을 계획할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 식품별 품질 감별</p> <p>2.강의목표: 식품별 품질 감별법을 잘 활용하여 식품을 구매할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 식품별 품질 감별 방법에 대하여 학습한다. 나. 식품감별법을 잘 활용하여 식품을 구매할 수 있는 능력을 기를 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 식품의 보관관리</p> <p>2.강의목표: 합리적인 식품의 저장 및 보관에 대해 알아보고 안전한 식품선택을 할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>

		<p>가. 합리적인 실온보관방법에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 합리적인 냉장 및 냉동 보관방법에 대하여 이해한다.</p> <p>다. 친환경 농산물, 방사선 조사식품, 유전자 재조합 농산물, 식품첨가물 등의 개념과 의의를 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	
제9주	1	<p>1.강의주제: 위생적인 식생활관리</p> <p>2.강의목표: 식생활의 위생관리를 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 안전한 식사를 제공하기 위해서 식생활관리자는 위생관리의 중요성과 식중독의 발생 현황에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 조리 전 단계 및 조리단계, 조리 후 단계의 위생적 관리에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>&lt; 과제제출 &gt;</p> <p>1. 주제: 자신을 위한 1일치 식단 작성</p> <p>2. 과제목표 : 자신이 작성한 식단을 검토하여 합리적인 식단을 작성할 수 있도록 한다. 24시간 회상법이나 식단일지를 작성하여 문제점을 파악하고 올바른 식습관을 가질 수 있도록 식단 작성을 하도록 한다.</p> <p>3. 평가: 총 15점</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 제출기일 엄수(2)</li> <li>- 내용의 충실도(8)</li> <li>- 완성도(5)</li> </ul> <p>&lt; 과제발표 &gt;</p> <p>1. 과제발표를 통한 학습자간의 토론</p> <p>2. 교수자의 피드백</p> <p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 식생활 관리 시 안전사고 예방 및 관리</p> <p>2.강의목표: 조리 단계에서 가스 및 전기 관리를 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 식생활 관리시 안전한 가스 및 전기관리와 안전사고 예방 및 대책에 대하여 이해한다.</p> <p>나. 식품이나 음식취급 과정에서 안전사고가 발생하지 않도록 주의할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 음식물쓰레기 관리</p> <p>2.강의목표: 효율적으로 음식물쓰레기 관리를 할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 음식물쓰레기의 감량화, 재활용, 매립소각의 단계를 알고, 식생활관리에서 바람직한 방법을 실천할 수 있도록 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터</p> <p>빔 프로젝트</p> <p>교재</p> <p>교안 PPT</p>
제10주	1	<p>1.강의주제: 한국의 식생활문화의 특징</p> <p>2.강의목표: 한국의 식생활 문화의 특징을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 한국의 자연환경과 사회환경에 대하여 설명한다.</p>	<p>&lt;수시시험&gt;</p> <p>1. 4문항 (5점 배점)</p> <p>2. 주관식1문항(2점), 객관식 3문항(각 1점)으로 출제</p> <p>3. 난이도 상1·중3 문항으로 구분</p> <p>4. 1-9주차 수업내용에서 시험 실시</p>

		<p>1) 한국의 지리적 환경 등에 적합한 식생활문화에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 전통음식이 산업화되고, 가공식품과 외래음식 이용이 증가하여 식품산업과 외식산업이 급성장하고 있음을 이해할 수 있다.</p> <p>나. 한국의 식생활문화의 특징에 대하여 설명한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 수시시험 문제지 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 한국의 대표 음식</p> <p>2.강의목표: 한국의 대표 음식을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 한반도의 자연적, 사회적 특성이 식생활에 반영되어 고유의 식생활문화를 형성하였음을 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 한국의 상차림 및 식사에절</p> <p>2.강의목표: 한국의 상차림 및 식사에절을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 한국의 일상식 상차림과 의례식 상차림에 대하여 이해한다. 나. 상 올릴 때의 예절과 식사 중의 예절 등에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
제 11주	1	<p>1.강의주제: 중국의 식생활문화의 특징</p> <p>2.강의목표: 중국의 식생활 문화의 특징을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 중국의 자연환경과 사회환경에 대하여 설명한다.</p> <p>1) 중국의 지리적 환경 등에 적합한 식생활문화에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 다민족국가로 관습도 다양하며 지역마다 특색 있는 식생활문화가 발달하였음을 이해할 수 있다.</p> <p>나. 중국의 지역별 식생활 문화의 특징에 대하여 설명할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 중국의 대표음식</p> <p>2.강의목표: 중국의 대표음식에 대하여 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 중국의 지역에 따라 지형, 기후, 풍토가 달라 자연적, 사회적 특성이 식생활에 반영되어 고유의 식생활문화를 형성하였음을 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 중국의 상차림 및 식사에절</p> <p>2.강의목표: 중국의 상차림 및 식사에절을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용: 가. 중국의 손님 접대를 위한 식단과 상차림에 대하여 이해한다.</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>



		<p>나. 좌석 배치나 주빈에 대한 음식 배려 및 손님 초대 등 식사예절에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	
제 12주	1	<p>1.강의주제: 일본의 식생활문화의 특징</p> <p>2.강의목표: 일본의 식생활 문화의 특징을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 일본의 자연환경과 사회환경에 대하여 설명한다.</p> <p>1) 일본의 지리적 환경 등에 적합한 식생활문화에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 일본의 식생활문화의 일반적 특징에 대하여 이해 할 수 있다.</p> <p>나. 일본의 지역별 식생활 문화의 특징에 대하여 설명할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 일본의 대표음식</p> <p>2.강의목표: 일본의 대표음식에 대하여 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 일본의 대표적인 음식을 재료와 조리방법에 따라 분류할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 일본의 상차림 및 식사예절</p> <p>2.강의목표: 일본의 상차림 및 식사예절을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 일본의 손님 접대를 위한 식단과 상차림에 대하여 이해한다.</p> <p>나. 식사하기 전이나 식사 중 식사 후 하는 식사예절에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
제 13주	1	<p>1.강의주제: 서양의 식생활문화의 특징 및 대표음식</p> <p>2.강의목표: 서양의 식생활문화의 특징 및 대표음식을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 서양의 식생활문화의 특징에 대하여 이해한다.</p> <p>나. 서양의 식생활문화의 대표적인 음식에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 서양의 상차림</p> <p>2.강의목표: 서양의 상차림을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 서양식 상차림에 필요한 기물에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 목적에 맞는 상차림의 특징에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 서양의 식사예절</p> <p>2.강의목표: 서양의 식사예절을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>

		<p>가. 식생활의 서구화로 양식을 할 기회가 많아져 서양의 테이블 매너를 익힐 수 있다.</p> <p>1) 좌석, 냅킨 사용법에 대하여 학습한다.</p> <p>2) 나이프와 포크 사용법, 음식 먹는 방법에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	
제 14주	1	<p>1.강의주제: 테이블 코디네이션</p> <p>2.강의목표: 테이블 코디네이션을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 테이블 코디네이션의 정의를 내리고 그 기본 개념에 대하여 학습한다.</p> <p>나. T.P.O에 따른 테이블 코디네이션을 하는데 필요한 자질을 기르도록 한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 테이블 코디네이션의 기본 스타일</p> <p>2.강의목표: 스타일에 맞는 테이블 코디네이션을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 각 스타일별로 테이블과 리넨류, 식기, 글라스, 커트러리, 식탁소품 등에 대하여 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
	3	<p>1.강의주제: 테이블 코디네이션의 실제</p> <p>2.강의목표: 스타일별 테이블 코디네이션을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 클래식, 엘레강스, 내추럴, 모던, 한국전통 등 스타일에 맞는 테이블 코디네이션을 익힐 수 있다.</p> <p>1) 스타일별 테이블, 리넨류를 선택하여 코디할 수 있다.</p> <p>2) 스타일별 식기, 글라스, 커트러리를 선택하여 코디할 수 있다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 교재 교안 PPT</p>
제 15주	1	<p>1.강의주제: 가공식품과 식품첨가물</p> <p>2.강의목표: 가공식품과 식품의 가공 및 저장에 위한 식품첨가물을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 곡류나 대두 가공식품과 어패류 가공식품을 학습한다.</p> <p>나. 유지류, 조미료, 향신료, 조리 가공식품, 기호음료, 과자류에 대하여 학습한다.</p> <p>다. 주요 식품첨가물을 학습한다.</p> <p>4. 수업방법 : 강의</p>	<p>동영상 시청 (<a href="https://www.youtube.com/watch?v=gSdCtVDwtV4">https://www.youtube.com/watch?v=gSdCtVDwtV4</a> 식품첨가물 바르게 알기 <a href="https://www.youtube.com/watch?v=kuOu-nbBavU">https://www.youtube.com/watch?v=kuOu-nbBavU</a> 식품첨가물 식품안전)</p> <p>컴퓨터 빔 프로젝트 유인물 교안 PPT</p>
	2	<p>1.강의주제: 합리적인 외식생활</p> <p>2.강의목표: 합리적인 식생활관리를 위한 외식을 이해할 수 있다.</p> <p>3.강의세부내용:</p> <p>가. 외식에 대하여 정의를 내리고 국내외 외식산업의 발전에 대하여 학습한다.</p> <p>나. 각자의 외식동향에 대하여 살펴보고 앞으로의 외식에 대하여 전망해 볼 수 있다.</p>	<p>컴퓨터 빔 프로젝트 유인물 교안 PPT</p>

		4. 수업방법 : 강의					
	3	기말고사	<정기평가-기말고사> 1. 수업전반에 대한 이론적 이해도 평가 2. 난이도 상(서술형 주관식), 중(단답형), 하(객관식)로 구분, 혼용하여 총 30점 만점으로 출제 3. 각 문항별 배점표시				
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고	
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %		
6. 수업 진행 방법							
<input type="checkbox"/> 강의 80%, 질의/응답 20%							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
9. 강의유형							
이론중심(v), 토론, 세미나 중심( ), 실기 중심( ), 이론 및 토론,세미나 병행( ), 이론 및 실험,실습 병행( ), 이론 및 실기 병행( ),							