

학생교양기획단 최종 결과보고서(B유형)

모듬명		4B연필					
모듬 구성원	대표	이름		학과(부)		학번	
	구성원	이름		학과(부)		학번	
		이름		학과(부)		학번	
		이름		학과(부)		학번	

1. 프로젝트 주제는 무엇인가요?

프로젝트 주제는 전남대학교 교양 교육의 목표에 부합하는 혁신적이고 실용적인 교양 교과목 개발로, 학생들의 학습 참여와 실생활 적용을 동시에 충족할 수 있는 '요리 교양 과목'을 제안하는 것이다.

본 프로젝트는 기존 교양 과목의 한계를 분석하고, 학생들의 요구와 시대적 변화에 부합하는 새로운 교양 과목을 개발함으로써 전남대학교 교양 교육의 질적 향상을 목표로 한다. 특히, 기존 교양 과목이 가진 문제점(강의 중심, 실용성 부족, 흥미 유발 실패 등)을 해결하고, 학생들이 직접 참여하며 창의적이고 융합적인 역량을 키울 수 있는 새로운 교양 교육 모델을 제시한다.

2. 제안하고자 하는 향후 교육과정에 대한 새로운 아이디어는 무엇인가요?

새로운 교육과정의 아이디어는 '요리 교양 과목'을 통해 학생들이 실생활에서 활용 가능한 지식과 경험을 쌓고, 학문적 융합과 창의적 사고를 배양할 수 있도록 설계하는 데 중점을 둔다. 이 교육과정은 기존 교양 과목이 가진 한계를 보완하고, 학생들에게 학습의 즐거움과 실용성을 동시에 제공할 수 있는 혁신적인 교양 교육 모델이 될 것이다. 다음과 같은 주요 특징을 포함한다:

▶ 교양의 본질적 목표 달성

보편적 포괄성: 요리는 모든 문화와 사람들에게 공통적으로 적용 가능한 주제이므로, 다양한 학생들이 쉽게 접근할 수 있다.

학문적 대표성: 요리는 영양학, 문화, 심리학, 경제학 등 다양한 학문적 요소를 포함하여 학문적 풍부함을 제공한다.

전인적 성장: 요리 교과목은 실생활 기술뿐만 아니라 협업, 리더십, 창의력, 문제 해결 능력, 비판적 사고력 등을 함양한다.

1) 학생 참여형 수업

프로젝트와 실습 중심으로 수업을 구성하여, 학생들이 능동적으로 학습에 참여할 수 있도록 설계한다. 요리 실습, 팀 프로젝트, 발표 등 학생 주도적 활동을 통해 참여도를 높이고 학습의 몰입을 유도한다.

2) 실생활에 적용 가능한 실용적 학습

건강한 식단 구성, 식재료 관리, 창의적 요리법 개발 등 **실생활에 직접적으로 활용 가능한 내용**을 다룬다. 학생들은 학습 내용을 바탕으로 일상생활에서의 변화를 체감할 수 있는 교육 경험을 얻게 된다.

3) 융합적 사고와 다학제적 접근

요리를 매개로 역사, 과학, 예술, 심리학, 경제 등 다양한 학문적 요소를 통합하여 다학제적 사고를 배양한다. 예를 들어, '음식과 문화', '음식과 과학', '음식과 환경' 등 다양한 주제를 다루며, 학생들이 실생활과 학문적 지식의 연결고리를 이해하도록 돕는다.

4) 유의미 학습법(Ausubel 이론) 적용

단순 암기식 학습에서 벗어나 학생들의 기존 지식(정착지식)과 새로운 학습 내용을 연결하여 인지 구조의 변화를 유도한다. 강의 전반부에는 유의미 학습법을 적용해 정착지식 기반의 학습을 진행하고, 후반부에는 실습과 프로젝트를 통해 학생 참여형 학습으로 전환한다.

5) 시대적 변화와 트렌드 반영

지속 가능한 식습관, 비건 요리, 로컬푸드 등 최신 식문화 트렌드와 학생들의 관심사를 수업 내용에 반영하여 흥미를 유발한다. 수업 자료와 방식을 주기적으로 갱신하여 현대적 요구를 반영하는 유연한 교과목으로 운영한다.

6) 최종 성과물 제출

학생들은 강의 내용을 바탕으로 자신만의 요리 레시피를 개발하고, 창의성과 실용성을 겸비한 결과물을 발표하며 수업을 마무리한다. 이 과정에서 개인 브랜딩과 마케팅 전략도 포함하여, 실질적이고 응용 가능한 지식을 습득한다.

3. 왜 이 문제를 제안하게 되었나요? 문제 제시의 계기 및 필요성이 무엇인가요?
(구체적인 데이터 및 통계, 선행연구 자료 등 제시)

재학생들을 통해 실제 교양 교육과정의 문제점을 파악하며 이를 분석해 보았다. 분석 결과는 아래 <현재 교양 교육과정 분석을 통한 필요성 제기>와 같다. 따라서 우리는 전남대학교 교양교육 목적에 잘 도달할 수 있는 수업방법을 제안하고, 학생들의 흥미와 실생활까지 연결시킬 수 있는 내용을 다뤄 교양 교과목을 개설해보고자 한다. 개설할 때 고려사항은 첫째, 우리는 전남대학교 교양교육 목적에 잘 도달하기 위해서 학생들의 참여형 수업을 개설할 것. 둘째, 융합형 인재를 양성할 수 있는 교양 커리큘럼을 제시할 것. 셋째, 실생활에서 적용하여 지식을 확장할 수 있는 교과목을 선택할 것이다. 그 중 우리는 기존 '음식' 관련 교양에서 발전시켜 '요리' 교양 교과목을 선택하고자 한다.

<현재 교양 교육과정 분석을 통한 필요성 제기>

▶ 교양 교육과정의 문제점은 무엇일까?

- 이론 수업 중심의 학문적 성격 강조: 교양 수업임에도 학문적 성격이 강한 수업, 실용적인 내용을 다루지 않은 다수의 수업이 존재한다. 이는 비전공자에게 다소 높은 전공지식을 요구하며 그에 따라 학생들의 능동적인 참여를 이끌기 어렵다. 즉 수업에서 교수와 학생 간 교류를 관찰하기 어려웠다. 학생들의 팀프로젝트의 경우만 능동적 참여를 관찰할 수 있었다.
- 학생 참여형 수업 부족: 전남대학교 교양교육의 목적은 창의력과 상상력을 바탕으로 공동체와 상생하는 융합인재 양성에 있다. 전남대학교 교육과정 편성 및 운영 지침에 근거하면 제 8조 2항 핵심역량을 향상시키기에 적합한 내용과 학생 참여형 교수방법으로 교과목이 구성되어야 하는데, 경험에 근거

하여 이는 소수에 불과할 뿐 교양 수업에서 학생 참여형 방법을 관찰하기 어려웠다. 이는 역량영역 교양 교과목에서 주로 나타났다.

- **시대적 변화 반영 미흡:** 교양 수업 자료에는 시대적 변화와 트렌드가 반영되지 않는 경향도 나타난다. 교양 수업에서 오랜 기간 동일한 자료로 수업이 진행되고 있음을 흔히 확인할 수 있다. 시험 출제 내용도 크게 달라지지 않는다는 직접적 경험에 근거하여 기존 강의식 수업이 오랜 기간동안 동일한 자료를 활용하였음을 알 수 있다. 현대적 관점을 충분히 반영하지 못한다는 점을 파악하였기 때문에 개선의 필요성을 느꼈다.

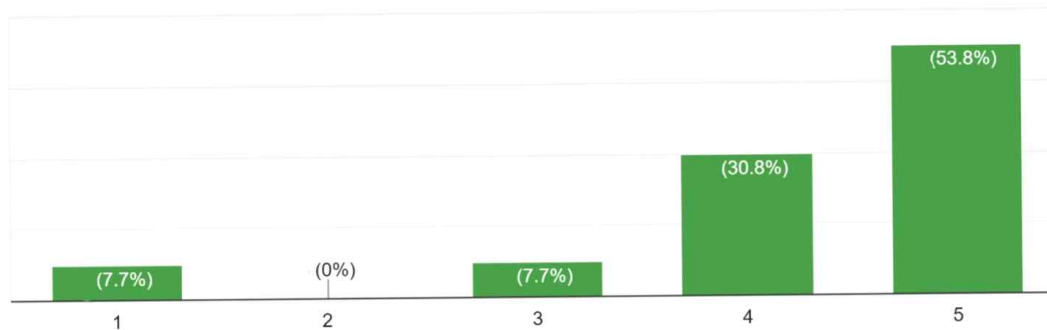
따라서 우리는 새로운 교과목 개설의 수업방법으로 **학생 참여형 수업방법**을 제안하고자 한다. 동시에 **시대적 변화 및 트렌드와 학생들의 관심사**를 어느 정도 반영함으로써 흥미를 유발하고자 한다. '대학생의 학습참여가 학습성과에 미치는 영향'의 논문¹⁾에 따르면, 학습 참여는 학생들의 단순히 출석률이나 과제 제출이 그치지 않고, 학생들의 동기부여와 자기 주도 학습을 촉진하는 중요한 요소로 작용하기 때문이다(조진숙,전영미,2019).

참고문헌: 조진숙,전영미 (2019). 대학생의 학습참여가 학습성과에 미치는 영향에 대한 사례 연구. 한국콘텐츠학회 논문지,19(1),524-534

현재 전남대학교에서 참여형 수업의 대표적인 교양 교과목은 '뮤지컬의 이해', '합창의 발견'이다. 이 교양수업은 학생의 직접적인 참여와 경험을 중심으로 운영되는 교과목이다. 따라서 학생들로부터 긍정적인 반응을 얻고 있고 매 수강신청에서 치열한 경쟁률을 보이고 있다. 실제 뮤지컬 이해 수강생 76명의 평가를 조사한 결과, 5점 만점에 4.82점을 차지하여 높은 만족도를 보이고 있다. 또한 합창의 발견 수강생 43명의 평가를 조사한 결과 5점 만점을 차지하여 학생들이 매우 높은 만족도를 가지는 교양수업임을 알 수 있다. 따라서 교양 교육과정에 학생 참여형 수업방법이 확대되어야 할 필요가 있다.

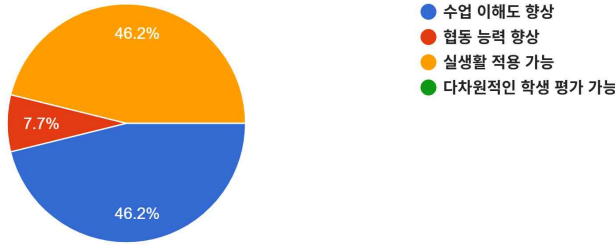
▶ 실제 전남대학교 재학생 대상 설문조사 실시

평소 '학생 주도형 수업 방식'에 대한 선호도는 어떻습니까?



'학생 주도형 수업 방식'의 장점은 무엇이라고 생각하십니까?

13 responses



▶ 응답자 수 대부분 학생참여형 수업에 대해 높은 선호도를 보였다.

▶ 그렇다면, 전남대학교의 음식 교양이 이미 존재하는데 왜 개설해야 할까?

먼저 기존 음식 교양을 실제로 수강한 학생들의 의견을 조사해보았다.

- '식품과 영양'을 수강한 경영대학 A씨와 면담한 결과, "이 수업은 전문적이고 학문적인 성격이 강하다. 실제 수업 목표(식품 구성 성분, 가공, 저장, 조리법, 영양소에 대한 이해)에 따라 이론식 수업으로 진행된다. 그렇기 때문에 비전공자 학생인 내가 듣기에는 어려웠다. 무엇보다 학문적인 이해를 넘어서 응용하기 어렵다" 라고 답했다.
- 학생 커뮤니티에서 '글로벌 음식 문화' 과목을 수강한 학생들의 평가를 분석한 결과, 해당 교양수업은 단순 암기형 수업과 반복되는 과제에 불만이 높았다. "과제에 부담이 지나치다", "수업이 단순 암기형으로 구성되어 흥미가 떨어진다"는 의견이 다수다.

이는 교양 과목이 단순 학점 취득을 위한 과정으로 전략하게 만들며, 다양한 역량을 키우려는 전남대학교 교양교육의 본래 목적과 어긋난다. 또한 실생활에 접목 가능한 교양 과목도 필요하다는 전남대학교 학생들의 요구가 다수임에도 불구하고 이 요구를 충족하는 교양 과목은 부족하다. 기존 교양 과목들은 전통적 학문에 치우쳐 실생활에서 쉽게 응용하기 어려운 경향이 있다. 전남대학교 교양교육의 목적은 창의력을 바탕으로 공동체와 상생하는 융합 인재 양성에 있다. 이를 위해 학생들이 능동적으로 참여할 수 있는 수업 방식과 실생활에 적용 가능한 교과목이 필요하다.

따라서 우리가 제안하는 새로운 '요리 교양 과목'은 실생활에 적용 가능한 지식과 경험을 제공하여 학생들의 참여도를 높이고, 다양한 학문적 지식 뿐만 아니라 융합적 사고력을 키우는 데 기여할 수 있다.

▶ 타 대학 사례는 무엇일까?

건양대학교 '밥상머리 교육'

- 수업의 목적이 단순히 음식을 먹는 데 그치지 않고 식사를 하는 '과정'에 집중해, 음식을 매개로 다양한 사회 구성원들과 교류하며 소통의 과정을 학습하도록 기획한다.
- 예: 시각장애인 특수 교사, 필리핀 출신 영어 교사, 대학 총장과의 만남 등 다양한 경험을 제공한다.

국민대학교 '식생활의 문화적 이해'

- 이 수업은 다양한 나라의 식문화를 접할 수 있다. 과제는 음식 관련 박물관, 박람회 견학 후 보고서 작성, 자신의 집안에서 전해지는 가품음식 조사, 외국 음식 먹어본 후 그 나라 음식문화 특징 알기의 과제로 구성된다.

4. 이 교육과정을 적용하기 위한 구체적인 실행전략, 대안 등은 무엇인가요?

※ 문헌 조사, 실험 설계, 데이터 수집 및 처리 방안 등 구체적인 연구내용과 방법을 기술

본 조에서 가장 많은 시간을 할애했던 것은 '보다 더 기억에 남고, 의미있고, 실용적인 교양 수업'을 구축하는 방안에 대해 고민하는 것이었다. 하지만 기존 전남대학교에서 시행하는 교양 교과목들 중, 이러한 과목들이 개설되어 있지 않은 것은 아니었다. 특히 실용적인 금융 또는 법과 관련된 교양들은 어렵지 않게 접할 수 있다(실용금융, 생활법률, 창업 관련 교양 등). 하지만 이러한 요구가 계속되어지는 것은 지난 교육혁신본부에서 고안하고 시행하고 있는 '연애의 첫단추' 과목의 열렬한 반응과 더불어, **기존의 교양 수업들과 다른 색다른 수업에 대한 꾸준한 관심**으로 인식하였고, 이에 기존의 교과목을 보완하여 효율적인 교수법을 적용한 **학생 참여형 교양 과목**을 제안하고자 한다.

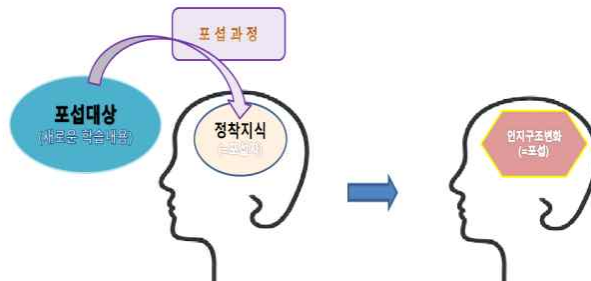
[다양한 테마형 수업]

본 조가 제안하는 방안은 '테마형 수업'으로, 음식에 관련한 다양한 테마(문화/환경/화학/미학 등)로 수업을 구성한다. 이는 교수설계이론의 객관주의와 구성주의 설계 이론을 적절히 혼합하였지만, 대체적으로는 오수벨의 '유의미 학습법'을 따른다. 교수자는 다양하고 넓은 지적 학문을 전달하되, 학습자 개인의 인식적 측면에서 이해하고, 새롭게 사고할 수 있도록 하는 '유의미한 학습법'을 적용한다. 보다 세부적인 계획에 관해서는 하단에 기술하도록 한다.

▶ 교수법 모델: 오수벨 - 유의미 학습법(Applying Ausubel's Theory of Meaningful Learning)

오수벨은 피아제(J. Piaget)의 인지발달이론에 영향을 받은 미국의 인지심리학자이다. 1960년대의 미국에서는 브루너를 주축으로 학생 중심수업 혹은 경험 중심수업이 유행하였지만 오수벨은 기존의 **교사 중심수업**에 관심을 가졌다(Ausubel, 1963; 1969b). 그는 **교사가 다양하고 폭넓은 학습 내용을 효과적으로 조직하여 설명하여 전달한다면, 학생들은 짧은시간 안에 많은 양의 내용을 효율적이며 의미 있게 학습을 할 수 있다고 주장하였다.** 오수벨이 주장하는 유의미 학습은 학생들이 새로운 학습 내용이 학생의 인지구조에 **의미있게 연결되어, 학생의 인지구조에서 포섭(subsumption)될 때 일어나는 것**이라고 정의하였으며(Ausubel, 1963), 이는 피아제의 인지발달 중 동화(assimilation)와 비슷한 의미이다. '포섭대상'은 새로운 학습 내용이며, '포섭자'는 학생이 이미 학습한 지식인 정착지식(anchor idea)으로 '포섭한다'는 것은 학생의 인지구조가 변하여 '학습한다'는 것과 일맥상통한다(김순택, 1982; 박경은, 고호경, 2010). 즉, 오수벨은 진정한 의미의 포섭은 학생들이 가지고 있는 기존의 지식구조(인지구조)에 변화를 가져오는 것이라고 간주하였다. (하단 사진 자료 참고)

〈그림 1〉 포섭과정(원)과 포섭(오)



출처: 오수벨(D. Ausubel)의 유의미 학습 이론을 적용한 피아노 교수방안 연구, 음악교수법연구, 박영주, 2020

이러한 유의미 학습법을 적용시키고자 하는 이유는, 기존 음식 관련 교양의 '암기형 수업'으로 문제점이

존재하기 때문이다. 오수벨은 유의미 학습법의 반대 척도에 있는 것은 단순히 암기를 통한 학습을 기계적 학습(rota learning)이며, 이는 학생의 지식구조와 상호 연관되지 않으며, 학생의 인지구조에서 아무런 변화도 일어나지 않는 학습이라고 하였다. 특히 기계적 학습은 반복하지 않으면 인지구조 속에서 유지되지 않는다고 하였다. 즉, 쉽게 잊어버리는 것이다. 따라서 오수벨은 지식이 학생의 인지구조에 통합되는 방식을 기계적 학습과 유의미 학습으로 분류하고, 학습은 학생의 지식구조에 유의미하게 통합되어야 한다고 주장하였다. 다시 정리하자면, 기존 '기계적 학습'의 문제점은 '쉽게 잊어버리며, 학생들의 인지구조에서 아무런 변화도 일어나지 않는다'는 것이다.

뿐만 아니라, 기계적 학습법의 단점은 '비판적 사고의 어려움'에 있다. 비판적 사고능력은 한국교양기초교육원-대학 교양기초교육의 표준 모델-에서 제시하고 있는 학업 수행의 기초 능력이자 필수 덕목이다. 이는 다양한 관점에서의 정보 분석 및 통합적 사고능력을 가리키며, 이러한 활동이 이루어지기 위해서는 나의 생각과 타인의 생각을 비교, 검수하고 기존의 가지고 있던 관념적인 지식 외, 포괄적인 시각을 가지고 있어야 한다. '음식'은 우리가 매일 활동하기 위해 섭취하는 '영양분'의 일종이기도 하지만, 우리의 '삶'을 중심으로 봤을 때 이를 관통하는 큰 주제가 될 수도 있고, 적어도 정상적인 생활을 영위하는 인간이라면 하루에 2번 이상은 규칙적으로 매일 행하게 되는 행위이다. 이러한 행위론적 관점 외에도, 음식을 섭취함으로써 몸에 이루어지는 다층적인 변화들(영양학적 측면 아니라 뇌과학적, 심리적 측면 등)을 관찰하고 신체 외적 변화/환경적 변화의 관찰 등과 같은 다양한 시각을 포섭하여, 심층적이고 유용한 자기이해와 세상을 이해할 수 있는 융합적 사고능력을 함양할 수 있다.

이러한 '유의미 학습'을 위해서는 이를 잘 진행될 수 있도록 하는 5가지 교수 원리가 존재하며, 이는 다음과 같다(선행조직자의 원리, 점진적 분화의 원리, 통합적 조정의 원리, 선행학습 요약·정리의 원리, 내용의 체계적 조직의 원리).

〈표 1〉 유의미 학습의 교수원리(문은식, 박선환, 정미경, 2010)

유의미 학습의 교수원리	내용
선행조직자의 원리	학습 전에 학습자에게 학습과제가 잘 정착되기 위해 제공되는 다양한 자료로서 학습의향(동기유발)을 일으켜서 학습을 촉진함.
점진적 분화의 원리	학습지도에서 학습 내용이 일반적이고 포괄적인 내용을 제시하고, 이후 구체적이고 세부적인 특수사례로 제시함.
통합적 조정의 원리	새로운 개념이 이전의 학습 내용과 의도적으로 조화 및 통합되어 학습자의 인지구조가 변화됨.
선행학습의 요약·정리의 원리	학습 내용이 계열적으로 조직하여 선행학습을 분명하게 요약·정리함으로써 후속학습을 촉진함.
내용의 체계적 조직의 원리	학습 내용이 계속성의 원칙에 의해 순차적, 계열적, 체계적으로 진행하면 학습의 극대화를 초래.

출처: 오수벨(D. Ausubel)의 유의미 학습 이론을 적용한 피아노 교수방안 연구, 음악교수법연구, 박영주, 2020

오수벨의 '유의미 학습'에서 가장 중요한 것은 교수자의 역할이다. 제 1원리 - 선행조직자의 원리에서 제시하고 있듯이, 학습자들의 학습의향을 불러일으키기 위해서는 시의적절한 자료를 활용하여 이들의 동기를 유발하고, 의욕을 고취시키는 단계가 필요하다. 올바른 학습의향은 유의미학습의 선제조건이기도 하다.

이어서 점진적 분화의 원리에 따라 학습 내용 중 가장 일반적인 내용들을 먼저 제시하고, 내용이 점차 세분화되고 특수한 의미로 정교화되어야 한다. 통합적 조정의 원리에 따라 학습자들의 인지 구조 내에서 조직될 수 있도록 해야 하고, 선행학습의 요약·정리 원리에 따라 학습 내용의 요약과 정리가 필요할 수 있다. 마지막으로 체계적 조직의 원리에 따라, 학습 내용이 체계적으로 구성되어 있으면 향후 후속 학습에 도움을 줄 수 있으므로 이에 유의하여 수업을 구성해야 할 것이다. 하단에서는 이를 바탕으로 신규 개설 교양에 관해 구성한 내용들을 다룬다.

▶ '유의미한 학습법'을 적용한 세부 강의 계획 및 목표

본 조가 제안하는 교양 수업은 유의미한 학습법을 바탕으로 한 '학생 참여형' 수업이다. 해당 방안을 제안하는 이유는 오수벨이 제안하는 해당 학습법은 교수자의 효율적인 지식 전달을 목표로 함에 따라, 해당 학습법만을 적용하기에는 '음식'에 관한 정착지식과 포섭지식으로 인한 인지변화를 체감하는 과정(지식의 전반을 구성하는 과정)이 필수적이라고 생각했기 때문이다. 따라서 강의의 전반부에는 '유의미한 학습법'을 활용한 교수법으로 진행하되, 강의의 후반부를 포함한 평가 방식에서 학생 참여형의 형식을 따르기로 한다. 또한 해당 강의의 최종적인 목표는 '나만의 레시피'를 기획하는 것이며, 이는 구성주의적 지식 이론을 적용한 교수법 및 평가법을 위함이다.

<표1> 주차별 강의 구성 및 계획안 예시

주차별	수업 계획
2-3주차	음식과 문화: 세계의 음식 문화(세계 3대 미식 국가: 중국, 프랑스, 터키)를 탐구하며, 음식이 어떻게 문화와 정체성에 영향을 미치는지 배운다. 음식이 문화에 미치는 영향과 각국의 문화적 차이를 이해한다.
4-5주차	음식과 과학: 우리 몸의 미각 활동, 영양학, 분자 요리 등 화학, 또는 음식에 관련된 과학적 지식을 탐구하는 시간을 가진다. 음식의 과학적 원리와 조리 과정에서 일어나는 화학반응을 이해하고, 통합적인 사고력을 키운다.
6주차	음식과 심리: 음식이 인간의 감정에 미치는 영향에 대해 알아본다. 스트레스와 음식의 관계, 음식을 먹었을 때의 감정과 몸의 변화, 특정 음식을 먹었을 때의 감정 변화를 음식 일기 작성 등과 같은 방법론 활용하여, 음식이 개인의 감정과 심리에 미치는 영향을 이해한다.
7주차	음식과 환경: '지속 가능한 음식 시스템'을 중점으로, 음식과 환경의 관계를 탐구한다. 푸드 마일리지(탄소발자국), 로컬 푸드, 지속 가능한 식단 등 환경에 대한 이해를 높이고, 지속 가능한 음식의 소비 방안을 탐구해본다.
8주차 - 중간고사	
9주차	음식의 기초: 기초적인 조리법의 특징과, 재료의 특성을 이해한다. 기본적인 요리 도구와 조리 방법(자르기, 굽기, 삶기, 볶기 등)에 대해 배운다. 다양한 식재료의 특성(맛, 질감, 향 등)을 배우고, 어떤 재료가 조화로운지 탐구해본다.
10-11주차	음식의 미학: 플레이팅과 시각적 표현 음식의 시각적 매력(플레이팅, 색상 조합, 질감 등)에 대해 알아본다. 멋스러운 음식과 맛스러운 음식을 추구하기 위해, 음식의 색/담는 그릇/내부 환경 등의 요인이 어떻게 작용하는지 알아본다. 그리고 시각적으로 더 아름답게 표현하기 위한 부가적 요소(조명, 음악 등)의 기능에 대해 추가적으로 탐색한다.
12주차	레시피 아이디어 브레인스토밍, 마케팅 전략(개인 브랜딩) 기존 레시피의 변형법과 아이디어를 새롭게 창조하는 법을 배운다. 그룹 토의로 자신만의 레시피 아이디어를 브레인스토밍하고, 공유하고, 피드백하는 과정을 통해 아이디어를 구체화하는 시간을 가진다. 그리고 이를 판매할 경우, 활용할 수 있는 마케팅 전략과 사례를 알아본다.
13주차 - 기말고사('나만의 레시피' 발표)	

▶ 구성안의 특징

해당 구성안의 특징은 기존의 '음식'을 주제로 하는 교양들이 다루는 학문의 범위를 최대한 비슷하게 따르되, 1) 다양한 학생들이 지식을 습득하고 활용할 수 있도록 **전공적 지식은 최대한 배제**하였으며(12주차

마케팅 전략에 관해서는 아래에서 기술), 2) 다양한 시각에서 '음식'에 다룰 수 있도록, 다양한 분야의 실용적인 지식을 제공한다. 4-5주차에서 시행하는 <음식과 과학> 주제의 경우, 교양적 측면에서만 다룬다. 다만, '교양 지식 함양'을 위한 어느 정도의 지식 전달 및 약간의 기계적 학습이 필요할 수도 있으며, 이는 최소 학문을 학습하기 위한 기초적인 개념에 한한다.

또한, 해당 수업은 약간의 실습을 포함하고 있다. 중간고사 이후 9-11주차의 경우, 실습 수업을 지향하도록 한다. 이는 워낙 생소한 주제를 다루는 만큼, 단순 이론 수업만으론 학생들의 인지 지식이 학습에 유의미하게 작용할 정도로 충분하지 않을 것으로 기대하며, 이러한 지식을 교수자가 다양한 매체를 활용하여 전달하기에도 한계가 있을 것으로 예상되기 때문이다. 따라서 해당 주차의 수업 방식은 최대한 실습 형식을 지향하도록 한다.

Q. 12주차의 마케팅, 개인 브랜딩 전략이 필요한 이유? (전문 지식 교육 X)

마케팅과 개인 브랜딩에 관해서, 해당 의문이 제기될 수 있다. 하지만 이는 교양 과목에서 해당 과목에 대해, '어느 정도의 범위에서 다룰 것인지?'에 관한 문제이며, 충분히 교양적 측면에서 함양되어질 필요성이 있다. 첫 번째로, 마케팅과 개인 브랜딩(PR)이 속하는 '경영학'이란 큰 학문은 타과생들에게도 필요한 지식이다. 향후 **공기업이든, 사기업이든 기업으로의 '취업'을 꿈꾸는 이상 '경영'에 대해 배워야 하기 때문이다.** 그러한 점에서 해당 과목은 **교양적인 측면에서 입문에 필요한 영역을 가볍게 다루기 때문에(개념 소개 등)** 타과 학생들에게도 유용한 가이드라인을 제공해 줄 수 있으며, 체계적 학습 과정을 통해 다른 지식으로의 전환을 이끌어 낼 수 있다. 예시로, 송실대학교에서 작년 2학기에 진행한 교내 교양 공모전 '오마이뉴교양' 결과, 대상과 최우수상, 우수상 모두 경영 또는 ESG, 디지털 커뮤니케이션에 관련된 과목들로 선정되었다. 그 이유는 해당 교과목들이 현재의 이슈를 잘 반영하고 있으며, 기초 교양으로써 필요하다고 판단했기 때문이었다(24.10.14, 송실대 교내 언론 '송대시보').

두 번째로, 개인 브랜딩 또는 마케팅의 경우 경영학적 시각에서 만들어진 개념이지만, 그 목적은 '의사소통'에 있다. 마케팅은 소비자들의 관점에서 생각하고 **효과적으로 메시지를 전달하는 활동**이며, 개인 브랜딩 또한 자기 이해를 바탕으로 타깃시장에게 어떻게 효과적으로 보일지 고민하는 행위이다. 물론 이러한 타깃시장은 나를 평가하는 사람들(면접장의 평가위원), 유튜브 시장에서의 '시청자' 등 다양한 영역의 사람들이 될 수 있다. 그러한 사람들에게서 '나'를 어떻게 각인시킬지 고민하는 과정을 통해, 개인에 대한 탐색의 기회를 제공함과 동시에 인간 사회에 대한 깊은 통찰력을 함양할 수 있다는 것이다.

세 번째로, **비판적 사고능력**을 키울 수 있다. 인문학도 학생들이나, 공대의 학생들에게 경영, 또는 경제적인 측면에서의 통찰력을 제공할 수 있기 때문이다. 비판적 사고력은 다양한 관점을 관찰하고 분석하는 과정에서 생겨난다. 사회과학의 구조주의적 측면에서 가장 기본이 되는 것은 자본주의와 사람에 대한 이해인 만큼, 교양 과목에서는 다양한 시각을 학생들에게 제공할 수 있어야 한다고 생각한다. 하지만 현재 교양 과목들 중 이에 대해 고민하는 과목들은 부족한 실정이다.

▶ '나만의 레시피' 란?

이는 강의 전반으로 배웠던 지식들을 활용하여, 나만의 음식을 만들어보는 활동이다. 기존 음식에서 변형을 할 수도, 또는 내가 직접 음식을 개발할 수 있다. 이는 인지 기반 지식 함양의 단계에서 나아가 지식 전환, 활용의 단계에 해당한다. 학습자들은 이를 직접 만들어보고 먹어보거나, 필요하다면 상품화를 기획할 수 있으며, 학생들의 창의력, 참여도, 스토리텔링을 기준으로 평가한다.

▶ 수업의 진행(세부)

- **실습 형태:** 외부 초청 강사와 함께 교내 급식실 혹은 조리 실습 공간에서 진행한다(해당 진행이 어려울 경우, 개인 원격 학습으로 진행. 실습의 상호작용이 중요하므로 부득이한 경우를 제외하고는 미참여 시 결석 처리 예정).

실습 전 안전 교육(기본 조리 원칙, 조리 도구 사용법, 응급처치 교육, 위생 관리)을 필수로 진행하고, 모든 실습 공간에 안전 장비(소화기, 구급상자)를 배치하고 안전 담당자 지정한다.

조리 경험이 부족한 학생을 위해 기초 실습(도구 사용법, 기본 조리법 및 용어)을 첫 1주 동안 제공해 기초 역량 차이를 해소하고 학생 수준에 맞춘 자료를 제공한다.

- **평가 방식:** 중간고사 이전까지 학습했던 내용들을 바탕으로, 교수자는 개념 이론+관련 논문(3-4편)을 선정하여 객관식과 주관식 문제가 고루 합쳐진 문제를 구성한다. 이렇게 실시한 중간고사 성적은 최종 성적에 30% 반영한다.

기말고사의 경우, '나만의 레시피'를 발표하는 것으로 평가하며, 주장의 논리성·발표의 유창성·결과물의 창의성을 중점적으로 평가한다. 프로젝트 진행 과정에서 학생들의 참여도와 협업 능력을 평가하는 **과정 평가**, 학생들이 개발한 '나만의 레시피'의 창의성, 실용성, 스토리텔링 능력 등을 평가하는 **결과 평가**, 학생 스스로와 팀의 기여도를 평가하여 공정성을 확보하는 **자기 평가 및 동료 평가**를 종합하여 평가가 진행된다. 해당 기말고사 역시 최종 성적에 30% 반영한다(평가 공정성 및 불합리성이 제기될 경우 교수 재량에 따라 반영 비율을 25%로 줄이되, 수업 참여도를 15%로 조정).

5. 이 교육과정이 실현되었을 때, 나타나는 성과(효과)는 무엇인가요?

요리 교양 과목은 단순히 새로운 수업의 개설을 넘어, 전남대학교 교양 교육의 핵심 목표를 실현하기 위한 혁신적인 교육 모델로 제안된다. 이 과정이 실현될 경우 교육적, 사회적, 개인적 성과가 다방면에서 나타날 것이며, 특히 교양 교육의 본질적인 의미인 전인적 성장과 실용적 지식의 통합을 이루어낼 수 있다.

1. 교육적 성과: 학습 효과와 몰입의 극대화

1-1. 이론과 실습의 통합 및 실용적·참여형 학습

요리 교양 과목은 실습과 이론을 균형 있게 제공하고 프로젝트 기반의 학생 참여형 수업으로 설계되어, 학생들이 수동적으로 강의를 듣는 기존 음식 교양 과목과는 차별화된다. 수업 중 학생들은 요리 실습, 문제 해결, 프로젝트 등을 통해 능동적으로 학습에 참여하며, 이는 학습 몰입도를 높이고 성과를 극대화하는 데 기여한다. '나만의 레시피'와 같은 활동은 학생들의 창의성을 자극하고, 자기 주도적 학습 역량을 키운다.

더불어, **유의미 학습법**(Ausubel의 유의미 학습 이론 적용)을 활용하여 학생들이 새로운 학습 내용을 기존 지식과 연결시키고, 실질적인 인지 구조의 변화를 유도한다. 학습 내용을 일방적으로 전달하기보다는 사례, 시각 자료, 실습 중심으로 수업을 구성해 학생들의 몰입과 학습 효과를 높이는 것이다. 이러한 학습 구조는 기계적 암기에서 벗어나, 학생들이 지식을 장기적으로 보유하고 실생활에서 활용할 수 있는 기반을 제공한다.

조진숙, 전영미(2019)의 연구에 따르면, 학습 참여는 단순한 과제 수행 이상의 동기 부여와 자기 주도적 학습을 촉진함을 알 수 있다. 또한 '뮤지컬의 이해'(평점 4.82/5점)와 같은 전남대학교의 참여형 교양 과목 사례에서 볼 수 있듯, 흥미로운 주제와 참여 중심의 수업 방식은 학생들의 몰입도를 높이고 학습 만족도를 크게 향상시킨다.

1-2. 다학제적 접근을 통한 융합적 사고력과 창의성

요리 과목은 역사, 과학, 예술, 문화 등 다양한 학문을 융합하여 실생활에 적용할 수 있는 다학제적 사고력을 배양한다. 기존 '식품과 영양' 과목이 전문적이고 학문적인 내용에 치중되어 비전공 학생들에게 실용성이 부족했다면, 요리 교양 과목은 학문적 깊이와 실용성을 동시에 갖추고 있다. '음식과 문화', '음식과 과학', '음식과 환경' 등의 수업 주제는 단순 요리 기술 습득을 넘어 학문적 지식을 창의적으로 활용하며, 융합적 사고력을 기를 수 있다. 또한, 학생들은 지식을 단순히 암기하는데 그치지 않고, 기존 지식과 연결하여 인지 구조의 변화를 이끌어낸다(Ausubel, 1963).

1-3. 교양 교육의 기본 원칙 강화

요리는 모든 문화에 걸쳐 필수적인 요소로, 다양한 문화적 배경을 가진 학생들 모두가 쉽게 접근할 수 있는 주제다. 이는 교양 교육의 보편적 포괄성을 충족하며, 학문적 배경에 상관없이 모든 학생들이 함께 학습할 수 있는 장을 마련한다(**보편적 포괄성**). 음식과 요리는 영양학, 과학, 경제, 예술 등 다양한 학문과 연계되며, 학문적 깊이와 폭넓은 학습 경험을 제공한다(**학술적 대표성**). 또한, 요리 실습과 팀 프로젝트를 통해 협업 능력, 창의적 사고, 문제 해결 능력을 배양하며 전인적 성장에 기여한다(**전인교육**).

2. 사회적 성과: 문화적 감수성과 글로벌 시민 의식 고양

2-1. 다양한 문화적 이해의 심화

요리라는 주제는 세계 각국의 음식 문화와 전통을 반영한다. '음식과 문화' 세션에서는 프랑스, 중국, 터키 등 다양한 음식 문화를 학습하고 비교하여 문화적 차이를 이해한다. 이를 통해 학생들은 다문화적 시각을 기르고, 글로벌 사회에서 필요한 문화적 민감성을 갖추게 된다. 건양대학교의 '밥상머리 교육'은 음식을 통해 소통과 교류를 배우는 과목으로, 학생들의 문화적 감수성을 높이는 데 기여한 성공적인 사례이다.

2-3. 시대적 변화와 트렌드 반영

요리는 최근 학생들의 주요 관심사 중 하나이며(최근 크게 히트한 요리 경쟁 프로그램 등), 최신 식문화 트렌드와 학생들의 관심사를 반영하여 수업 내용을 지속적으로 갱신함을 목표로 하고 있다. 비건 요리, 지속 가능한 요리법, 로컬푸드 등 최근 사회적 이슈를 수업 주제로 포함하며, 학생들의 제안을 수업 내용에 적극 수용할 수도 있을 것이다. 변화하는 사회적 요구를 반영한 학습 경험은 학생들에게 현대적 관점을 제공하며, 급변하는 사회에서의 적응력을 높이는 데 기여한다.

3. 개인적 성과: 자기주도 학습 및 실생활 연결

3-1. 자기주도적 학습 역량 증진

기존 참여형 교양 과목('뮤지컬의 이해', '합창의 발견')은 높은 학생 만족도와 몰입도를 기록했다. 요리 교양 과목도 학생 참여형 수업으로 자기주도적 학습을 촉진함으로써, 학생들은 능동적으로 학습 과정에 참여하며 학습의 주체로 성장한다. 특히 '나만의 레시피' 프로젝트에서 학생들은 개인 브랜딩과 마케팅 전략을 통해 자신만의 요리 스타일과 기술을 개발하고, 이를 통해 개인화된 학습 경험과 창의력을 키울 수 있다.

3-2. 실생활 적용 가능성

학생들은 요리 과목을 통해 식재료 관리, 건강한 식단 구성, 창의적인 요리법 개발 등 실생활에 직접 적용 가능한 기술을 배운다. 기존 교양 과목에서 비전공 학생들이 실생활 적용의 어려움을 호소한 점을 보완하며, 학생들이 실제로 활용 가능한 지식을 제공한다(건강한 식단 구성, 식재료 관리, 올바른 조리 방법 및 요리법 개발). 실습 기반 학습은 경험을 장기적으로 보유하게 하며 학습 내용이 일상생활에 바로 연결되므로, 학습 만족도가 크게 향상될 것이다.

4. 교양 교육의 질적 향상 새로운 기준 제시

4-1. 융합형 인재 양성

요리 교양 과목은 단순히 요리 기술을 가르치는 데 그치지 않고, 문제 해결 능력, 창의적 사고, 협업 능력 등을 통합적으로 개발한다. 이는 상상과 협력을 기반으로 한 전남대학교의 교양 교육 목적에 부합하며, 학생들이 다양한 분야에서 응용 가능한 역량을 갖춘 융합적 인재로 성장하게 된다.

4-2. 기존 교양 과목의 한계 극복 및 질적 향상

요리 교양 과목은 기존 교양의 한계를 보완하며, 교양 교육의 질적 향상을 위한 모델이 될 수 있다. 기존 음식 관련 교양 과목이 단순 암기식 수업과 반복된 과제, 학문적 이론에 치중되어 실용성

과 흥미를 놓쳤다면, 이는 이와 같은 문제를 극복하며 실생활에 밀접한 참여형 수업 방식과 유의미 학습법을 통해 학생들이 주체적으로 참여하고 흥미를 느낄 수 있는 교양 과목으로 자리 잡는다.

요리 교양 과목은 학생들에게 학문적 지식과 실생활 기술을 동시에 제공하며, 교양 교육의 본질적인 의미인 전인적 성장과 실용적 지식의 통합을 실현할 수 있다. 즉 학생들에게 단순히 학점을 위한 수업이 아닌, 자신을 성장시키고 실생활에 변화를 줄 수 있는 경험을 제공한다. 더불어 전남대학교 교양 교육의 목표인 창의적이고 융합적인 인재 양성을 실질적으로 구현하며, 학생들의 학습 만족도와 교양 교육의 질적 향상을 위한 새로운 기준을 제시할 것이다.

이처럼 요리 교양 과목은 **실제 학습 경험과 사회적 요구를 반영**한 실현 가능한 교과목으로, 실용성과 학문성을 모두 아우르며 학생들에게 학습의 즐거움을 동시에 제공할 수 있는 혁신적인 교육 모델로 자리 잡을 것으로 기대한다.