

교과활동 포트폴리오 <조창>

중국의음식문화(2024 1학기)

소속 인문사회과학대학 중국어문화학과
사번
이름 조창
연락처
작성일자 2024년 07월 15일

교수자 소개 - 교육철학

교수자소개

🏠 포트폴리오 > 교수자소개

교육 철학	최근교육활동	티칭스타일
-------	--------	-------



교육철학은 교수 활동에 있어서 가장 중요한 요소로써 e-티칭 포트폴리오의 핵심 파트입니다.

교육철학은 자신의 교육 비전을 바탕으로 교육 목표, 교육 절차와 방향, 그리고 교수 전략 및 강점을 중심으로 작성하면 됩니다.

나의 교육철학

↓ PDF 다운로드

✎ 수정하기

📄 새로 작성하기

1. 나의 교육 비전 또는 목표

- 가르치는 것이 무엇이라고 생각하십니까?
- 나에게 교육, 학습, 교수는 어떤 의미를 가지나요?
- 가르치는 것이 무엇이라고 생각하십니까?

우리 대학 학생들은 심성은 착하지만 앞날을 체계적으로 준비하는 자세가 그렇게 뛰어난 편이 아니라고 생각합니다. 이런 상황에서 학습에 대한 동기를 잘 심어준다면 학생들은 보다 빨리 자신의 정체성을 찾고 학업에 매진할 수 있으리라고 생각합니다. 그리고 학생들이 무엇에 대하여 관심을 가지고 있는 지를 늘 관찰하여 그에 적절한 교수법을 적용할 필요가 있다고 생각합니다.

2. 교육 절차, 방법, 전략, 교육평가 등

- 나의 교육 목표(비전)를 실현하기 위해 수업을 어떻게 운영하시나요?
- 내가 자주 활용하는 수업절차, 방법, 전략, 평가 등은 무엇인가요?

나의 교육 목표를 실현하기 위해 학생들을 격려하고 동기를 부여하는 것이 있는데, 이것은 수업 시간에 칭찬을 하는 방법이 있을 수 있고, 또한 이 과목이 졸업 후의 진로에도 필요한 것임을 상기시켜 학생들이 졸업 후 실제 상황에서 이 과목에서 배운 것을 잘 활용할 수 있도록 하는 것입니다.

3. 미래 계획(개선방향, 교육 혁신을 위한 노력 방향 등) 및 마무리

- 나의 수업을 개선하기 위해 어떠한 노력을 수행하고 계시나요?
- 창의적이고 혁신적인 교육을 수행하기 위해 어떠한 시도 또는 노력을 계획하고 계시나요?

수업의 가장 큰 목표는 학생들이 졸업 후 취업을 할 때 이 수업이 도움이 될 수 있는 것입니다. 그래서 학생들이 이 수업을 성공다려 삼아 앞으로 나아갈 수 있도록 중요한 사항들을 확실하게 숙지하도록 가르치려고 합니다. 이를 위해서는 학생들이 약간의 힘들더라도 학생들이 늘 연습하고 학습할 수 있도록 하고 있으며, 시각화된 자료를 통해 기억이 오래 갈 수 있도록 수업을 진행하고 있습니다. 그리고 이 시각화된 자료를 통해 수업 외 중국관련 지식도 교수함으로써 중국의 현실에 대해서도 학생들이 관심을 갖고 이해하도록 하고 있습니다.

수정하기

새로 작성하기

PDF 다운로드

교수자 소개 - 최근교육활동 - 교육경력 - 정규교과목

교육 철학	최근교육활동	티칭스타일
-------	--------	-------



교육의 목표를 달성하기 위하여 이루어진 모든 활동에 대해 기록합니다.
교육경력과 교육책임으로 나누어 작성하시면 됩니다.

교육경력 교육책임

최근 3년 이내 정규교과 교육경력 및 분교 비교과 프로그램 지도교수 활동내역

정규 교과목 ▾

분류	과목명	주요대상	기타	
[정규 교과목]	전공진로설계와상담(1)	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	중국의음식문화	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	초급중국어1	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	초급중국어1	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	현대중국의이해	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	고급중국어	글로벌경영대학 / 중국통상·문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	전공진로설계와상담(1)	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	초급중국어1	인문사회과학대학 / 중국어문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	중국공연예술문화	글로벌경영대학 / 중국통상·문화학과	수정하기	삭제하기
[정규 교과목]	교양중국어1	인문사회과학대학 / 웨슬리장의융합대학	수정하기	삭제하기

추가하기

교수자 소개 - 티칭스타일

교육 철학	최근교육활동	티칭스타일
-------	--------	-------

진단과목	중국의음식문화 (2024년도 1학기)		
진단일시	2024.07.15(월) 12:34	진단결과	전문가 스타일



<p>전문가 스타일</p>  <p>Expert</p> <p>내점수 : 35</p>	<p>유형설명</p> <p>교수자가 가지고 있는 지식과 전문적인 기술을 바탕으로 학습자를 지도, 안내함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 상세한 지식을 설명하거나 학생들이 자신의 역량 강화에 도전할 수 있는 전문가로서의 모습을 보여주어 학생들의 존경 받는 상 (Status)이 될 수 있도록 노력함 - 정보를 전수하고 학생들이 잘 준비되어 사회에 진출할 수 있도록 하는데 관심을 가지고 있음 <p>장점과 단점</p> <p>장점 : 교수자가 소유한 풍부한 지식, 정보 및 기술을 보여줄 수 있음</p> <p>단점 : 지식에 대한 설명만이 지나치면 경험하지 못한 학생들이 이해하지 못하거나 결과로 이끌 수 있는 과정 및 기반된 사고를 가르치지 못할 수 있음</p>	<p>선호하는 수업 방법</p> <p>교수자 중심의 질문 강의 프리젠테이션 등</p>
<p>엄격한 교수자 스타일</p>  <p>Formal Authority</p> <p>내점수 : 32</p>	<p>유형설명</p> <p>교수로서의 책임감과 권위를 중요시하며 자신이 가진 지식을 학습자에게 전달하는 것을 목표로 학습자들이 자신의 가치관, 규칙, 기대 수준을 따라오도록 그 과정을 감독함.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 어떤 일을 수행할 때 정확하지, 받아들이기 쉬운 수준인지, 표준 방식인지 등을 명확하게 구분하여 접근하려고 노력함 <p>장점과 단점</p> <p>장점 : 어떤 일을 수행하는데 분명하고 합리적인 방법의 중점을 두는 경향이 있음</p> <p>단점 : 이 스타일이 지나치면 엄격하고 표준화된 방식으로만 학생들 대하고 학생 관련 일들을 저리하게 됨</p>	<p>선호하는 수업 방법</p> <p>교수자 중심의 질문 강의 프리젠테이션 등</p>
<p>역할모델 스타일</p>  <p>Personal Model</p> <p>내점수 : 32</p>	<p>유형설명 및 장단점</p> <p>자신의 경험 및 사례를 바탕으로 수업을 리드하며, 평소의 자신의 언행을 통해 학습자에게 모델을 제시함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 어떤 일을 수행할 때 또는 교수할 때 방법을 실제로 보여줌으로써 감독, 가이드, 방향 등을 지시함 - 학생들이 교수자의 접근을 모방할 수 있도록 관찰하고 격려함 <p>자제기 다져</p>	<p>선호하는 수업 방법</p> <p>Role-playing 시연 등</p>
<p>위임자 스타일</p>  <p>Delegator</p> <p>내점수 : 31</p>	<p>유형설명 및 장단점</p> <p>학습자가 주도적으로 학습을 진행하고 그 과정 및 결과에 대해 스스로 책임 질 수 있도록 도와줌</p> <ul style="list-style-type: none"> - 학생들의 역량이 자동화되어 동작할 수 있게 개발시키는데 관심을 가지고 있음 - 프로젝트와 자율적인 팀으로써 독립적으로 학생들이 학습함 - 교수는 학생들의 질문에 언제나 답해줄 수 있는 자원적인 존재로 있음 	<p>선호하는 수업 방법</p> <p>심포지엄 패널 토론 소그룹 토의 개발 연구 등</p>
<p>촉진자 스타일</p>  <p>Facilitator</p> <p>내점수 : 28</p>	<p>유형설명 및 장단점</p> <p>학습자의 학습 스킬을 개발하도록 도와주는 것이 학습 내용을 이해시키는 것 못지않게 중요하다고 생각함</p> <ul style="list-style-type: none"> - 교수자와 학생간의 상호작용의 관계적 특성에 강조를 두고 있음 - 질의에 응답하고 선택적으로 필수조건을 개발하도록 제한함 - 학생들의 가장 핵심적인 목표는 자신의 독립적인 행동과 책임을 수행하는데 필요한 역량을 개발하는 것으로 여김 - 학생들과 프로젝트를 수행하는데 컨설턴트의 역할과 지원과 지지를 제공하는데 초점을 둬 	<p>선호하는 수업 방법</p> <p>문제기반 학습 사례기반 학습 역선택닝 등</p>

수업계획

수업계획

수업 준비 영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
수업내용 및 방법 영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
평가 영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
미성취학생 추수지도	미성취학생에 대해서는 개별 면담을 통해 원인 분석 및 학습 방법 제공 등을 통해 지도 예정.
기타	

수업계획서

수업
계획
서

수업 계획서

2024학년도 1학기				협성대학교	
과목명	중국의음식문화			종강평가	
학수번호	821446-01	수강학과, 학년	중국어문화학과, 6학년	이수구분	전선
학점/주당시수	6 / 6	교수명	조 ■ 창	확인	
연락처	[Redacted]			최대수강인원	
E-mail	[Redacted]			연락가능요일	화
shorte수업계획서	[Redacted]			마이클다그라 교과목	
집중이수제 운영				음력합트랙 교과목	
교과개요 및 교과 특성	<p>세계 3대 음식 중 하나인 중국의 음식문화를 그것의 역사, 특징, 조리법, 대표적 음식, 식사 예절 및 다른 나라에서의 음식 등 다양한 각도에서 접근하여 체계적으로 이해함을 도모한다. 중국의음식 문화에 대해 아주 커다란 자부심을 갖고 있기에 중국인과의 교류에서 비즈니스적 측면이건 음식은 아주 중요한 위치를 차지하고 있다. 그러므로 중국의 음식문화를 이해하는 것은 중국인을 이해하는 중요한 불로이다. 중국인과의 교류에서 소기의 성과를 거둘 수 있는 좋은 수단이기도 하다. 이번 수업에서는 음식문화에 대한 지식 습득 뿐 아니라 적절 맛을 볼 수 있는 기회도 있고, 적절 중국 음식을 만들어보는 기회도 있는 체험적 학습을 도모하고자 한다.</p>				
핵심교량	W(의사소통)	L(논리적사고)	E1(듣기)	E2(말하기)	S(자기관리)
			V		V
전공영역	① 문제해결능력 ② 글로벌능력				
수업목표	핵심역량	전공영역	평가방법		
중국의음식문화의 역사를 이해한다.	글로벌	글로벌능력	중간고사, 기말고사에서 관련 문제 출제를 통해 이해도 평가		
중국의음식문화의 특징을 이해한다.	글로벌	글로벌능력	중간고사, 기말고사에서 관련 문제 출제를 통해 이해도 평가		
중국의음식문화의 조리법을 이해한다.	합의	문제해결능력	중간고사, 기말고사에서 관련 문제 출제를 통해 이해도 평가		
중국의음식문화의 식사 예절을 이해한다.	합의	문제해결능력	중간고사, 기말고사에서 관련 문제 출제를 통해 이해도 평가		
수업유형	이론 중심 수업	이론 및 실습/실기 병행 수업	실습/실기 수업	필적수업	외국어 전용 수업
	V				
주요 수업방법	강의 (Lecture)	발표 (Presentation)	토론 (Discussion&Debate)	실험·실습·실기 (Experiment&Practice)	
	V	V	V		
혁신교수법 적용 여부(W: 웨슬리언 혁신교수법 / I: 혁신교수법)					
팀 기반 학습 (Team-based Learning)	문제 중심 학습 (Problem-based Learning)	프로젝트 기반 학습 (Project-based Learning)	팀티칭 (Team Teaching)	디자인씽킹 (Design Thinking)	
플립 러닝 (Flipped Learning)	캡스톤 디자인 (Capstone Design)	시연·수업실연 (simulation)	코티칭 (Co-teaching)	기타	
혁신교수법 주요 운영 방법					

평가방법	배점비율(%)	평가기준	
시험	중간고사	20	정확도
	기말고사	60	
과제물	20	실질성, 참신성	
출석	10	수업일수의 1/4 이상 결석률 누적[F]. 결석 : 필수 수업시간(출석 및 학교행사) 불참하거나, 무단 결석. 고·결사는 사정에 따라 출석, 무단 결석 등의 기안과 결석을 고지하여 결석으로 처리 할 수 있다.	
발표, 특의	10	과제 이행의 숙연도	
기타	10	수업태도	
실적평가비율	상대평가 적용과목의 경우 A : 30%, B : 45%, C/D/F : 25% (단, 수강인원 수 및 과목의 성격 등을 감안하여 일부 조정할 수 있다.) 상대평가 적용과목의 경우 A:30%, B:45%, C/D/F: 25% (단, 수강인원 수 및 과목의 성격 등을 감안하여 일부 조정할 수 있으며, 장애학생은 비율을 적용하지 않는다.)		
외국인학생 실적평가기준	상대평가 장애학생 장애학생의 필요에 따라 아래의 사항을 요청할 수 있습니다. *장애학생의 필요에 따라 아래의 사항을 요청할 수 있습니다. 1. 좌석우선배치 2. 평가시 과제를 읽 시킬시간 연장 3. 수업 및 평가 시 보조공학기기 사용허용 4. 수업자료제공 및 강의내용 녹음 5. 뉴스기사나 장애학생도우미의 수업참여 허용 6. 기타 지원사항		
장애 종류	장애학생 평가관련 편의제공 내용, 방법		
지체 장애인	확대 문제지 및 확대답안지 제공, 장애인 보조기구 지참 허용, 필요한 경우 시험실 별도 배정(장애관련 조정), 출제어 중첩확산 제공(출제어 사물자), 시험시간 연장, 답안지 대필 지원, 경감도우미 지원, 자료제공물 컴퓨터 제공, 기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담		
뇌병변 장애인	확대 문제지 및 확대답안지 제공, 장애인 보조기구 지참 허용, 필요한 경우 시험실 별도 배정(장애관련 조정), 출제어 중첩확산 제공(출제어 사물자), 답안(자료) 작성물 컴퓨터 제공, 시험시간 연장, 답안지 대필 지원, 경감도우미 지원, 관련서식 제공, 기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담		
시각 장애인	확대 문제지 및 확대답안지 제공, 문자 문제지 및 문자답안지 제공(경자경보단말기 사용자), 장애인 표시자가 접자경보 단말기 및 소독관리대를 이용하는 경우 시험 문제지를 컴퓨터 파일형태(리플파일 등)로 제공, 축소 문제지 제공(특수용대기 사용자), 특수용대기 등 장애인 보조기구 지참 허용, 필요한 경우 시험실 별도 배정, 답안지 대필 지원, 답안(자료) 작성을 컴퓨터 제공, 시험시간 연장, 음성지원컴퓨터 제공, 관련서식 문자 제공, 확대 제공, 경감도우미 지원, 기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담		
청각 장애인	수화통역사 등 의사전달 보조용 배정, 통시요령 등 관련자료 서면자료 제공, 장애인 보조기구 지참 허용, 필요한 경우 시험실 별도 배정, 필답 연장 허용, 의사전달물 컴퓨터 제공, 문자통역 지원, 기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담		
신장 장애인 심장 장애인	필요한 경우 시험실 별도 배정, 기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담		
장부·요부 장애인	시험 배 배변, 배변 보조기구 고품질을 위한 지원, 필요한 경우 시험실 별도 배정, 기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담		
기타 출장이 인정된 자	기타 장애 특성에 대해 고내 장애학생지원센터(031-299-0826)와 사전 상담, 장애 정도를 검토하여 편의 지원 내용 결정		
장기결석 학생에 대한 조치 안내	2회 이상 결석 시 연락하여 상담할 예정		
주요교재 및 참고문헌 (저자, 도서명, 출판년도, 출판사, ISBN기재)	*주요 교재 중국인의 반상 고려대학교 중국학연구소 2018 시사중국어사 *주요 교재 *참고문헌		

수업계획 및 내용

주	수업내용		수업방법	교 재	과제 / 준비물
1	주제	수업계획에 대한 설명, 중국음식 관련 동영상 시청	PPT발영 및 동영상 시청		
	내용	동영상 시청을 통해 중국음식을 이해함			
2	주제	중국인의 음식문화	PPT발영 및 동영상 시청	16-21쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
3	주제	'무엇' 으르 '무엇' 을 '어떻게' 만드나	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	22-48쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
4	주제	중국요리의 시대현황: 북방의 특징: 중국의 요리	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	44-61쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
5	주제	중국요리의 시대현황: 남방의 특징: 중국음식의 국가대표	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	62-74쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
6	주제	중국요리의 시대현황: 소량의 특징: 기본 품종 매운맛과 달신료	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	76-88쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
7	주제	중국요리의 시대현황: 강남요리: 정통 프랑스인의 먹거리	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	87-106쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
8	주제	기간고사		16-106쪽	
	내용	7주 동안 배운 내용 총정리			
9	주제	중국의 가벼운 먹거리 1	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	108-116쪽	
	내용	1. 중국요리의 특징(음식재료, 조리법, 향, 맛, 조리법, 조리도구, 조리장비, 조리환경, 조리인력) 2. 중국(서양음식)의 특징, 요리와 조리, 조리인력 3. 중국요리의 맛보기			
10	주제	중국의 가벼운 먹거리 2	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	117-126쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
11	주제	중국에서 식사할 때 식탁 예절	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	124-141쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
12	주제	신이 내린 먹거리 차	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	142-167쪽	
	내용	1. 중국요리의 특징과 발전, 2. 향나무와 향원의 분석, 3. 중국요리의 특색 분석, 4. 향나무의 향과 맛의 분석 5. 중국요리의 맛보기			
13	주제	중국의 술과 문화	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	168-179쪽	
	내용	1. 중국음식의 역사, 2. 술의 종류, 3. 중국의 업주 4. 중국음식 맛보기			
14	주제	해외에서 맛보는 중국음식	PPT발영, 동 영상 시청 및 발표	180-189쪽	
	내용	1. 중국 요리 2. 중국 요리 3. 중국 요리 4. 중국 요리			
15	주제	기말고사		108-189쪽	
	내용	8주에서 14주까지 배운 내용 총정리			

사전 요구 조사

사전 요구 조사 샘플

플	
결과 및 분석 내용	<p>사전조사는 세 가지 항목으로 구성되었는데, 결과 및 분석내용은 다음과 같다.</p> <ol style="list-style-type: none"> 이 수업을 수강하게 된 동기는? 대부분이 중국음식 및 중국문화에 대해 관심을 갖고 있어서 수강하게 되었다고 하고 있음. 그 외에 강의명과 수업계획서 때문에 수강했다고 하는 경우 및 추천을 받아서 수강하게 되었다고 하는 경우도 있었음. 종강할 때 내가 무엇을 할 수 있기를 바라는가? 대부분이 중국음식문화의 특징을 알고 싶다고 했고, 나아가 중국 음식의 특징을 다른 사람에게 자세하게 설명해주고 싶다고 함. 그 외에 중국의 식사예절도 알고 싶다는 경우도 있었음. 교수님께 하고 싶은 말을 자유롭게 적어주시기 바랍니다. 대부분이 잘 부탁드립니다 하고, 발표가 살짝 부담스럽다는 경우도 있었음.
결과 및 분석 파일 추가	수업계획/사전조사.hwp

기타

기타 내용	
기타 파일 추가	

수업실행

주차별 수업 자료

1주차	수업실행/중국인의밥상_수업용PPT_01장.pptx
2주차	수업실행/중국인의밥상_수업용PPT_02장.pptx
3주차	수업실행/중국인의밥상_수업용PPT_03-1장.pptx
4주차	
5주차	
6주차	
7주차	
8주차	
9주차	
10주차	
11주차	
12주차	
13주차	
14주차	

15주차	
-------------	--

학습 성과 자료

과제 샘플	수업실행/과제 예시1.png 수업실행/과제 예시2.png 수업실행/과제 예시3.png 수업실행/과제 예시4.png 수업실행/과제 예시5.png
토론 활동	
퀴즈	수업실행/퀴즈.pptx
기타	

수업성찰

1주차 내용	제1주는 이번 학기 수업방법, 수업계획, 성적부여방법, 과제 등을 설명한 뒤에 중국의 음식문화와 관련된 짧은 동영상 시청하면서 중국음식에 대한 친근감을 갖게 하는데 목적을 두었다.
1주차 파일	
2주차 내용	제2주에는 1. 중국음식의 역사적 변화, 2. 중국 음식문화의 특징, 3. 중국 음식문화의 특별한 기능 등을 살펴보았다. 이 수업은 학생들이 직접 중국음식을 만드는 과정을 촬영해서 수업시간에 발표하는 것이 과제로 되어 있다. 학생들이 중국음식을 만들 때 필요한 각종 조미료와 향신료를 구하는 것은 비용적인 측면에서 쉬운 일이 아니라고 생각되었다. 그래서 직접 중국음식을 만들 때 사용되는 조미료와 향신료를 구입하여 연구실에 비치하여 학생들에게 제공하고자 하였다. 그래서 본 과목 단독방에 다음과 같은 공지문을 올렸다. “여러분들이 구하기 어려운 중국음식 조미료와 향신료를 제 연구실에 갖다 놓을 테니 필요한 학생들은 용기를 갖고 와서 덜어가면 되겠습니다. 오기 전에 미리 연락주기 바랍니다. 가져다 놓을 조미료와 향신료 목록입니다. 교재 부록에 있는 15가지 요리에서 사용되는 것을 위주로 준비해 놓겠습니다. 더우반장(두반장), 화자오(산초), 닭육수 조미료, 텐멘장, 맛간장(중국간장, 生抽), 굴소스, 황주(술), 중국식초, 진간장(중국간장, 老抽), 찻잎 가루, 라오간마, 그 외 해선장, 팔각, 정향, 리우더우커우(육두구)”
2주차 파일	
3주차 내용	제3주에는 1. 무엇으로 : 조리 도구, 2. 무엇을 : 조미료와 향신료, 3. 어떻게 : 24가지 중국요리 조리법 등을 살펴보았다. 수업 중에 직접 구입하여 가지고 있는 조미료와 향신료를 들고 와서 학생들에게 보여주면서 수업하니 학생들이 호응하는 느낌을 얻을 수 있었다. 이번 주부터 학생들의 과제 발표가 있었다. 학생들의 과제 평가는 두 가지 방법으로 평가하였다. 하나는 교수자가 평가하는 것이고, 다른 하나는 수업 듣는 학생들이 평가하는 것으로, 각각 50%씩의 점수 비중을 두었다. 교수자는 발표를 보고 직접 과제 평가지에 점수를 기입하고, 학생들은 교수자가 단독방에 만든 평가란에 온라인으로 평가하는 것이었다. 이에 관해서 단독방에 다음과 같은 공지문을 올렸다. “과제 및 발표 평가와 관련해서 알립니다. 점수는 2점 단위로 해서 구성하였습니다. 1점 단위로 하니 투표설정이 너무 번거롭네요. 출수점수가 나오면 1점을 더하여서 투표해주면 감사하겠습니다. 20점 이하는 20점 이하 하나로만 해 놓았습니다.(20점이 최저 점수입니다) 과제 및 발표 점수는 내용충실도 40점 창의성 10점 합계 50점입니다.” 이번 주는 두 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 후이귀러우와 콜라닭에 대해 발표를 하였다. 발표를 통해 학생들이 처음 중국음식을 만들면서 느꼈던 어려운 점

	과 성취감을 알 수 있었고, 직접 음식을 만들어보는 것에 대해 만족함을 느꼈음을 알 수 있었다. 그런데, 학생들이 단톡방을 통한 평가가 제 때 이루어지지 않아 평가를 독려하기도 하였지만, 1, 2명은 평가를 하지 않는 경우도 있었다. 학기가 진행될수록 더 많은 학생이 평가를 하지 않는 경우가 발생했는데, 이에 대한 대책이 필요해 보였다.
3주차 파일	
4주차 내용	제4주에는 중국요리 중 북방의 루차이(중가의 요리)에 대해 살펴보았다. 이번 주 역시 두 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 위상체쯔(어항가지)와 동포로우(동파육)에 대해 발표하였다. 발표 시간이 10-15분 정도였는데, 이를 제대로 안 지키고 시간을 초과해서 발표를 하는 경우도 있어서 시간을 제대로 지켜 줄 것을 주문하였다.
4주차 파일	
5주차 내용	제5주에는 중국요리 중 광동의 웨차이(중국음식의 국가대표)에 대해 살펴보았다. 이번 주 역시 두 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 썬니바이러우(산니백육), 고추잡채에 대해 발표하였다. 첫 번째 학생이 발표한 썬니바이러우(산니백육)는 교수자도 생소한 음식이었는데, 우리나라의 마늘보쌈과 유사한 것이라며, 함께 비교하면서 발표하여 생동감을 주었다.
5주차 파일	
6주차 내용	이번 주는 국회의원 선거일로 비대면 녹화수업을 하였다. 중국요리 중 스찬의 찬차이에 대해 살펴보았다. 비대면 녹화수업으로 인해 과제 발표는 제7주에 하였다.
6주차 파일	
7주차 내용	중국요리 중 강남요리(전통 교양인의 먹거리)에 대해 살펴보았다. 이번 주 역시 두 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 위상체쯔(어항가지), 마포더우푸(마파두부)에 대해 발표하였다. 이번 주에는 교수자가 직접 구입한 위상체쯔(어항가지)를 전자렌지에 돌려서 익힌 후 학생들이 직접 맛보게 하였다. 하지만, 학생들이 소극적이라서 그런 지 직접 맛보려고 나오는 학생이 몇 몇 되지 않았다. 이론으로만 가르치는 것이 아니라 학생들에게 직접 중국음식을 맛보게 하며 중국음식을 가르치고자 했지만, 학생들의 소극적인 모습에 안타까운 마음이 들었다. 하지만, 학생들을 적극적으로 하게 하는 방법을 한번 강구할 필요도 있음을 느꼈다.
7주차 파일	
8주차 내용	이번 주에는 중간고사를 쳤다. 중간고사는 주관식 50점, 객관식 50점이었는데, 주관식은 예상문제 4문제 중 2문제를 출제하였고, 객관식은 그동안 배웠던 내용중 교수자가 정리한 부분에서 출제하였다. 결코 많다고 볼 수 없음에도 평균점수는 66.86점밖에 나오지 않아, 시험 준비를 제대로 하지 않는 학생들이 제법 있음을 알 수 있었다.
8주차 파일	
9주차 내용	이번 주는 먼저 저번 주에 보았던 중간고사 답안지를 학생 모두에게 보여주고 자신이 어떤 문제를 틀렸는지를 알게 하였다. 시간을 절약하기 위해 미리 출석부 순서대로 답안지를 배열하여 출석부 순서대로 학생들을 각각 호명하여 강단 쪽으로 나오게 해서 답안지를 보게 하였다. 그리고 객관식 문제에 대해 답안을 정리해서 화면으로 학생들에게 정답을 알려 주었다. 답안지를 보게 하고 나서 중국의 가벼운 먹거리에 대해 살펴보았다. 첫째는 중국인의 아침, 둘째는 만두에 대해 살펴보았다. 이번 주는 제6주 비대면 녹화수업에 발표를 못하게 되어 세 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 월병, 마파두부 및 토마토달걀볶음에 대해 발표하였다. 이번 주 역시 교수자가 직접 구입한 사오마이(슈마이라고도 함, 만두의 일종)를 전자렌지에 돌려서 학생들이 직접 맛보게 하였다. 사오마이는 우리나라에서 쉽게 구입할 수 있는 것이지만, 다수의 학생들이 맛을 본 경험이 없는 것 같아 직접 맛보게 하려고 했다. 그러나 역시 저번처럼 몇 몇 학생들만 나와서 맛을 보았을 뿐이었다.
9주차 파일	
10주차 내용	이번 주는 중국의 가벼운 먹거리에 대해 계속 살펴보았다. 첫째는 야시장 먹거리들, 둘째는 기타 먹

	거리들에 대해 살펴보았다. 이번 주 역시 제6주 비대면 녹화수업에 발표를 못하게 되어 세 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 마라탕, 마파두부 및 유포면에 대해 발표하였다.
10주차 파일	
11주차 내용	이번 주는 부처님 오신 날로 비대면 녹화수업을 하였다. 중국에서 식사할 때 식탁 예절에 대해 살펴보았다. 비대면 녹화수업으로 인해 과제 발표는 제12주에 하였다.
11주차 파일	
12주차 내용	이번 주는 중국차에 대해 살펴보았다. 첫째는 중국차의 유래와 발전, 둘째는 차나무와 찻잎의 특색, 셋째는 중국차의 종류와 특색, 넷째는 중국 다기의 종류와 감상법에 대해 살펴보았다. 이번 주 역시 직접 구입한 차를 수업 시작 전에 뜨거운 물에 우려서 텀블러에 넣어 수업시간에 학생들이 직접 맛보게 하였다. 녹차, 우롱차, 자스민차 3종류를 시음해 보는 것이었는데, 이전 수업 보다는 많은 학생들이 맛을 보았다. 이번 주는 두 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 칠리새우와 동파육에 대해 발표하였다.
12주차 파일	
13주차 내용	이번 주는 중국술에 대해 살펴보았다. 첫째는 중국술의 역사, 둘째는 술의 종류, 셋째는 중국의 명주에 대해 살펴보았다. 이번 주 역시 직접 구입한 술을 시음해 보는 시간을 가졌다. 술은 모두 교재에 나오는 명주들을 위주로 마련하였다. 수업 시간에 시음해보는 것이 적절하지 않아 수업 끝나고 나서 시음해 보고 싶은 학생은 나와서 시음해 보라고 하였다. 지난주보다는 적은 학생들이 수업이 끝나고 나와서 시음해 보았다. 이번 주 역시 두 명의 학생이 발표를 하였다. 각각 어항가지 및 껌바러우에 대해 발표하였다.
13주차 파일	
14주차 내용	이번 주는 해외에서 맛보는 중국음식에 대해 살펴보았다. 첫째는 일본과 한국의 중국음식, 둘째는 미국의 중국음식에 대해 살펴보았다.
14주차 파일	
15주차 내용	이번 주는 기말고사를 치르는 주이다. 중간고사와 같은 유형으로 시험을 치렀는데, 평균점수는 중간고사와 비슷하게 66.77점이었다. 중간고사와 마찬가지로 시험 준비를 제대로 하지 않는 학생들이 제법 있음을 알 수 있었다. 중간고사 성적이 안 좋았던 다수가 기말고사 성적 역시 좋지 않았음을 알 수 있었다. 중간고사 성적이 안 좋았던 학생들을 대상으로 시험 준비를 더 할 수 있도록 조언해 줄 필요가 있었던 것 같았다.
15주차 파일	

중간 CQI 보고서

중간 수업 개선 보고서(Continuous Quality Improvement Report)

■ 교과목 정보

교과목명	중국의음식문화	이수구분	전공선택	학수번호	821445-01
담당교수	조 [] 창	수업년도/학기	2024년도 / 1학기	수업시간(장소)	수567(인문사회관4층408호)
수강인원	22	학점	3	유형(시수)	이론(3), 실습(0)

■ 수업목표

수업목표	
1	중국 음식문화의 역사를 이해한다.
2	중국 음식문화의 특징을 이해한다.
3	중국 음식문화의 조리법을 이해한다.
4	중국 음식문화의 식사 예절을 이해한다.

■ 전년도(학기) 개선요구 반영 현황

항목	내용
수업준비영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
수업내용 및 방법 영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
평가영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.

■ 수업 추가제거 계획에 반영 현황

항목	내용
수업준비영역	중간평가는 특별한 지적 사항이 없어 원래 수업계획대로 진행하였음.
수업내용 및 방법 영역	중간평가는 특별한 지적 사항이 없어 원래 수업계획대로 진행하였음.
평가영역	중간평가는 특별한 지적 사항이 없어 원래 수업계획대로 진행하였음.

■ 기타 의견

없음.

기말
CQI 보
고서

수업 개선 보고서(Continuous Quality Improvement Report)

■ 교과목 정보

교과목명	중국의음식문화	이수구분	전공선택	학수번호	821445-01
담당교수	조 ■ 창	수업년도/학기	2024년도 / 1학기	수업시간(장소)	수567(인문사회관4층406호)
수량인원	22	학점	3	유형(시수)	이론(3), 실습(0)

■ 수업목표 달성수준

수업목표		달성수준
1	중국 음식문화의 역사를 이해한다.	중
2	중국 음식문화의 특징을 이해한다.	상
3	중국 음식문화의 조리법을 이해한다.	상
4	중국 음식문화의 식사 예절을 이해한다.	상
총합		상

■ 핵심역량 달성 수준

핵심역량		달성수준	핵심역량		달성수준
W	의사소통		L	논리적사고	
E1	글로벌	V 상	E2	합력	
S	자기관리		Y	창의	V 상
핵심역량 달성수준에 대한 분석					
글로벌역량인 수업 내용 중 중국 뿐만 아니라 일본, 미국 등의 사례도 참고하여 높은 달성수준에 달하였고, 창의역량인 식재료 중국요리를 만들어 봄으로써 자신만의 경험을 쌓으며 창의성을 탐구하여 높은 달성수준에 달하였음					

■ 제1차(학기) 교과목 개선 의의사항

항목	내용
수업형태/영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
수업내용 및 방법/영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
평가영역	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.

중간고사

문제지 및 정답	수업실행/중간고사2024.hwp 수업실행/중간고사2024답안.hwp
학생 답안 예시	수업실행/중간고사 학생답안(상).jpg 수업실행/중간고사 학생답안(중).jpg 수업실행/중간고사 학생답안(하).jpg
점수 분포 및 분석	성적 평균: 66.86점. 자세한 것은 점수 분포 및 분석 파일 참조
점수 분포 및 분석 파일	수업실행/중간고사 성적 분석.hwp

기말고사

문제지 및 정답	수업실행/기말고사2024.hwp 수업실행/기말고사2024답안.hwp
학생 답안 예시	수업실행/기말고사 학생답안(상).jpg 수업실행/기말고사 학생답안(중).jpg 수업실행/기말고사 학생답안(하).jpg
점수 분포 및 분석	성적 평균: 66.77점. 자세한 것은 점수 분포 및 분석 파일 참조
점수 분포 및 분석 파일	수업실행/기말고사 성적 분석.hwp

기타

기타 내용	
기타 파일 추가	

수업평가

중간 강의 평가 결과

중간강의평가 결과	
-----------	--

중간 강의 평가 분석

분석내용	처음 개설하는 수업으로 전년도 개선요구 반영사항이 없음.
파일추가	수업평가/중간수업개선보고서.pdf

기말 강의 평가 결과

기말강의평가 결과

기말 강의 평가 분석

<p>분석 내용</p>	<p>[2024-1학기 중국의 음식문화] 기말 강의평가 분석</p> <p>수업평가는 대체로 비교적 양호하지만, [학습자 수준을 고려한 강의진행]이 상대적으로 점수가 낮았다. 다른 항목들은 큰 문제점이 없는데 반해, [학습자 수준을 고려한 강의진행]이 낮게 나온 이유는 수업내용을 설명할 때 약간 어렵게 설명하지 않았나 생각한다. 학생들이 처음 접하는 용어를 쉽게 풀어 설명하지 않았던 데에 원인이 있었던 것 같다.</p> <p>그 다음 낮은 점수를 받은 것이 [공정한 평가] 항목이다. 다른 항목과 크게 차이가 나지는 않지만, 그 이유를 생각해보면 학생들의 발표를 평가하는 방법에 있어 학생들의 불만이 약간 있었던 것 같다. 이번 학기에는 학생들이 과제 발표를 하면 교수자가 평가도 하고 발표를 듣는 학생들도 평가를 하는 방식을 취했다. 각각 50%씩 점수를 부여하는 것이었는데, 교수자는 평가지에 평가를 하고 학생들은 단독방에 교수자가 만들어 올린 평가란에 투표를 하는 방식으로 진행하였다. 하지만 몇몇 학생들은 학생들이 평가하는 것이 자신한테 불리한 것이 있지 않을까 하는 염려를 보이곤 했던 것이다. 그래서 이 항목의 점수가 낮았던 것이 아닐까 생각한다. 가장 점수가 높은 항목은 [적합한 수업자료 계획] 및 [효과적인 수업 방법]이었다. [적합한 수업자료 계획]의 점수가 높은 이유는 수업 내용에 맞는 적절한 동영상을 통해 시각적으로 학생들에게 수업 내용을 전달했던 것이 그 이유였던 것 같다. [효과적인 수업 방법]의 점수가 높은 이유는 학생들이 직접 중국음식을 만들어보고 그것을 발표하게 한 점과 수업 내용에 맞는 중국음식을 수업 시간에 직접 맛볼 수 있게 한 점이 그 이유였던 것으로 생각되었다.</p> <p>전체적으로 수업평가가 만족스러운 편이지만, 다음 수업을 준비할 때에는 학생들이 친구들에게 이 수업을 추천하고 싶을 정도로 매력있는 수업으로 만들어 나가야 하지 않을까 생각해본다.</p>
<p>파일 추가</p>	<p>수업평가/기말강의평가분석.hwp</p>

기타

기타	
기타 파일	

수업개선실적 - 교내 프로그램 참여실적

교내 프로그램 참여 실적		교외 프로그램 참여 실적	
전체분류보기	전체년도보기		
<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2024학년도 6월 교수역량강화세미나 △ 글로벌경영관 109호</p> <p>2024.06.19(수)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2024학년도 5월 교수역량강화세미나 △ e-class '2024학년도 교수역량강화세미나'</p> <p>2024.05.20(월) ~ 2024.06.02(일)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2024학년도 4월 교수역량강화세미나 △ e-class '2024학년도 교수역량강화세미나'</p> <p>2024.04.30(화) ~ 2024.05.14(화)</p>	
<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2024학년도 3월 교수역량강화세미나 △ 글로벌경영관 109호</p> <p>2024.03.19(화)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2024-1학기 We-티칭포트폴리오 △ 교수학습지원센터</p> <p>2024.03.04(월) ~ 2024.07.17(수)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023학년도 교양교육포럼 및 동계 Teaching Flow 세미나 △ 교육혁신원 109호(글로벌경영관)</p> <p>2024.02.15(목)</p>	
<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023학년도 12월 교수역량강화세미나 △ 인문사회과학대학 212호</p> <p>2023.12.18(월)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023학년도 11월 교수역량강화세미나 △ e-class 온라인 강의실 (2023학년도 교수역량강화세미나)</p> <p>2023.11.10(금) ~ 2023.11.24(금)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023학년도 6월 교수역량강화세미나 △ 이클레스</p> <p>2023.06.19(월)</p>	
<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023학년도 4월 교수역량강화세미나 △ 이클레스</p> <p>2023.04.27(목)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023-1학기 찾아가는 전공별 교수법 세미나 △ 교수학습지원센터</p> <p>2023.04.05(수) ~ 2023.06.30(금)</p>	<p>[교수지원] 교수법... 비공개</p> <p>2023-1학기 교원대상 학생상당 역량 강화 세미나 △ 온라인 세미나</p> <p>2023.04.01(토) ~ 2023.04.30(일)</p>	