

역량기반 교과목 강의계획서

2024학년도 1학기

교과목명	푸드큐레이터(주)(Food Curator)			담당교수	이소미
학과	외식비즈니스과	학년 - 학기	2 - 1	분반	101
이수구분	전공선택	학점	3	시수(이론/실습)	3 (3 / 0)
교과목 개요	푸드 큐레이터란 지역의 자원과 음식 문화에 담긴 다양한 스토리를 흥미롭게 구성하고 상품으로 기획하여 소비자에게 차별화 된 미식 상품과 체험 서비스를 전달하는 직업이다. 본 교과목은 푸드 큐레이터로서 지역 음식 자원에 대한 폭넓은 지식을 습득하고, 정보를 수집 · 분석, 융합하여, 새로운 미식적, 사회적 가치로 재창조하는 미식 체험 상품 및 서비스 기획자로서의 역량을 키우고자 한다.				
교육목표	1. 푸드 큐레이터의 직무와 역할에 대해 이해할 수 있다. 3. 푸드 큐레이팅을 위한 지역 자원, 음식 문화 전반에 걸친 이해와 정보를 수집, 분석, 평가할 수 있다. 3. 음식과 지역자원을 활용하여 미식 체험 상품을 기획할 수 있다.				
전년도강의결과 분석에 따른 개선사항	신설 교과목으로 개발되어 해당사항 없음				
교육내용	1. 로컬 콘텐츠와 미식의 관계 2. 지역 자원과 음식문화에 대한 전반적인 이해 3. 푸드 큐레이터로서 직무를 수행할 수 있는 지식 4. 미식 체험 프로그램 기획의 프로세스				
구분	역량/능력단위(코드)	하위역량/능력단위요소			배점
출석	-	-			20
전공핵심역량	창의융합역량 (9801031230_22v1)	창의적 사고			5
		메타인지적 사고			5
	현장실무역량 (9801031231_22v1)	의사소통			5
		전문 지식 및 기술			5
전공역량 (NCS)	음식자원 이해하기 (9801031244_23v1)	컬리널리 투어리즘			10
		푸드큐레이터와 푸드 큐레이팅			10
	음식자원 평가하기 (9801031245_23v1)	푸드큐레이팅을 위한 지역음식 유무형 자원 평가			10
		기호학 관점에서 본 한국의 지역음식자원 평가			10
	음식자원 기획하기 (9801031246_23v1)	푸드 큐레이팅 자원 발굴			10
		푸드 큐레이팅 기획			10
교수학습방법	이론강의,토론,기타 (문제중심학습)				
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 스크린, 전자교탁				

교재	주교재	교수자 자체제작 PPT					
	부교재	교재명 : 미식관광론 (출판사: 파워북 , 저자: 김태희 외. 출판연도: 2024) 교재명 : 지역자원을 재창조하는 로컬 크리에이터 (출판사: 이프레스, 저자: (사) 전문대학 평생직업교육협회 출판년도: 2023) 교재명 : 지역을 살리는 로컬브랜딩 (출판사: 클라우드나인, 저자: 김영수 외, 출판년도: 2018)					
	참고 교재						
평가방법	문제해결시나리오, 서술형시험, 기타 (보고서)						
평가기준	구분	평가방법			배점	주차	
	진단평가 1차	자가진단 체크리스트			-	1주차	
	진단평가 2차	자가진단 체크리스트			-	14주차	
	역량평가 1차	서술형시험			30	8주차	
	역량평가 2차	서술형시험			30	16주차	
	역량평가 3차	기타 (보고서)			10	5주차	
	역량평가 4차	문제해결시나리오			10	10주차	
	출석	출석횟수			20	ALL	
세부 평가기준	진단평가						
	평가내용 : 영역별로 진단 문항을 제시한다. 평가시기 : 1주차, 14주차 평가방법 : 자가진단 체크리스트 영역별 평가내용						
	영역	진단문항	자가진단				
			매우 미흡	미흡	보통	우수	매우 우수
	창의적 사고	창의적 사고와 새롭고 가치 있는 실행 능력 및 아이디어를 창출해 내는 역량					
	메타인지적 사고	자신이 속한 전문분야서 지식과 정보 기술을 바탕으로 한 차원 높은 시각에서 이를 관찰, 발견, 통제할 수 있는 역량					
	의사소통	사회 전반에서 통용되는 소통기술을 갖추고 문제 상황을 논리적으로 해결하는 역량					
	전문 지식 및 기술	현장에서 필요한 전문적 지식과 기술을 갖추고 문제 상황을 합리적이 며 책임감 있게 해결하는 역량					
	컬리널리 투어리즘	컬리널리 투어리즘의 정의 및 특징을 이해할 수 있다.					
		컬리널리 투어리즘 자원에 대해 이해할 수 있다.					
	푸드큐레이터와 푸드큐레이팅	푸드 큐레이터의 정의 및 역할을 이해할수 있다.					
		푸드큐레이팅의 성공요소에 대해 파악할 수 있다.					
	푸드큐레이팅을 위한 지역 음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석 틀에 맞추어 평가할 수 있다.					

기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌, 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.					
푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌 및 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.					
푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.					
역량평가 1차						
평가내용 : 로컬과 로컬콘텐츠의 개념, 이를 활용한 미식체험인 컬리널리투어리즘에 대한 이해, 푸드큐레이터 역할, 로컬 콘텐츠 평가시기 : 8주차 평가방법 : 서술형시험 영역별 평가내용						
하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거					배점
컬리널리 투어리즘	컬리널리투어리즘의 정의, 특징을 이해할수 있다.					10
	컬리널리투어리즘 자원에 대해 이해할 수 있다.					
푸드큐레이터와 푸드큐레이팅	푸드큐레이터의 정의, 역할을 이해할수 있다.					10
	푸드큐레이팅의 성공요소에 대해 파악할 수 있다.					
푸드 큐레이팅을 위한 지역음식	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.					10
역량평가 2차						
평가내용 : 로컬콘텐츠 및 지역음식자원의 평가, 푸드큐레이팅을 위한 로컬콘텐츠와 지역음식자원을 활용한 상품기획 등 능력단위와 수행준거에 해당하는 지식 습득여부 및 이해도 평가 평가시기 : 16주차 평가방법 : 서술형시험 영역별 평가내용						
하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거					배점
기호학 관점에서 본 한국의 지	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.					10
푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.					10
푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 활용하여 미식관광상품으로 기획할 수 있다.					10
역량평가 3차						
평가내용 : 푸드 큐레이터로서 로컬콘텐츠 및 지역음식자원을 활용한 상품을 기획하기 위한 기본 단계로서 지역자원 조사 및 분석 역량 평가 평가시기 : 5주차 평가방법 : 기타 (보고서) 영역별 평가내용						
하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거					배점
의사소통	사회 전반에서 통용되는 소통기술을 갖추고 문제 상황을 논리적으로 해결 하는 역량					5
전문 지식 및 기술	현장에서 필요한 전문적 지식과 기술을 갖추고 문제 상황을 합리적이며 책임감 있게 해결 하는 역량					5
역량평가 4차						

	평가내용 : 로컬 콘텐츠와 융합하여 지역 식농자원을 활용한 지속가능한 팜투테이블(farm-to-table) 가치 기반의 미식 상품 및 미식 체험 서비스 기획 역량 평가				
	평가시기 : 10주차				
	평가방법 : 문제해결 시나리오				
	영역별 평가내용				
	하위역량/능력단위요소		행동지표/수행준거		배점
	창의적 사고		창의적 사고와 새롭고 가치 있는 실행능력 및 아이디어를 창출해 내는 역량		5
	메타인지적 사고		자신이 속한 전문분야서 지식, 정보 기술을 바탕으로 한 차원 높은 시각에서 이를 관찰, 발견, 통제 할 수 있는 역량		5
성취수준	전공핵심역량	상	90% 이상 ~ 100% 이하	해당 역량에 대한 이해가 우수하며, 해당 역량의 실행이 높다.	
		중	70% 이상 ~ 90% 미만	해당 역량에 대한 이해가 보통이며, 해당 역량의 실행이 적절하다.	
		하	0% 이상 ~ 70% 미만	해당 역량에 대한 이해가 미흡하며, 해당 역량의 실행이 미흡하다.	
	전공역량	상	90% 이상 ~ 100% 이하	해당 역량에 대한 이해가 우수하며, 해당 역량의 실행이 높다.	
		중	70% 이상 ~ 90% 미만	해당 역량에 대한 이해가 보통이며, 해당 역량의 실행이 적절하다.	
		하	0% 이상 ~ 70% 미만	해당 역량에 대한 이해가 미흡하며, 해당 역량의 실행이 미흡하다.	
장애학생 지원계획	장애학생의 장애범주와 장애 정도 등에 따라 지원 필요 시 수준에 적합한 학습자료 제공 예정 수업진행과 관련하여 지원이 필요할 경우, 학과 및 담당교수, 장애 학생상담센터의 지원에 관한 부분 안내 지속적인 학습지원 개별 상담 계획				
기타사항	본 강의는 사회적가치연구원(www.cses.re.kr)의 '2023년 사회적가치 강의 지원사업'에 선정되어 소정의 강의개발비를 지원받음				

관련 역량정보			
전공핵심역량			
영역(코드)	하위영역	수행준거	지식/기술/태도
창의융합역량 (9801031230_22v1)	창의적 사고	창의적 사고와 새롭고 가치 있는 실행능력 및 아이디어를 창출해 내는 역량	[지식] [기술] [태도]
	메타인지적 사고	자신이 속한 전문분야서 지식, 정보 기술을 바탕으로 한 차원 높은 시각에서 이를 관찰, 발견, 통제 할 수 있는 역량	[지식] [기술] [태도]
현장실무역량 (9801031231_22v1)	의사소통	사회 전반에서 통용되는 소통기술을 갖추고 문제 상황을 논리적으로 해결 하는 역량	[지식] [기술] [태도]
	전문 지식 및 기술	현장에서 필요한 전문적 지식과 기술을 갖추고 문제 상황을 합리적이며 책임감 있게 해결 하는 역량	[지식] [기술] [태도]

전공역량 (NCS)			
영역(코드)	하위영역	수행준거	지식/기술/태도
음식자원 이해하기 (9801031244_23v1)	컬리널리 투어리즘	컬리널리투어리즘 자원에 대해 이해할 수 있다. 컬리널리투어리즘의 정의, 특징을 이해할 수 있다.	[지식] 컬리널리 투어 미식관광에 대한 정보 [기술] 정보 수집 기술 [태도] 새로운 것에 대한 관심 적극적 자세
	푸드큐레이터와 푸드큐레이팅	푸드큐레이터의 정의, 역할을 이해할 수 있다. 푸드큐레이팅의 성공요소에 대해 파악할 수 있다.	[지식] 푸드 큐레이터의 직무 정보 [기술] 푸드큐레이터로서 필요한 대화법 푸드코디네이터로서 필요한 이미지메이킹 [태도] 매너있는 자세, 적극적 태도
음식자원 평가하기 (9801031245_23v1)	푸드큐레이팅을 위한 지역 음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.	[지식] 한국의 지역(농어촌/ 도시) 식자원 정보 [기술] 분석틀 활용법 평가표 작성법 [태도]
	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식자원 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.	[지식] 푸드큐레이팅, 기호학에 대한 정보 [기술] 해당분야 전문기술 실행 [태도] 지역자원에 대한 관심, 공정한 평가 태도
음식자원 기획하기 (9801031246_23v1)	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.	[지식] 한국의 농어촌, 도시지역의 음식자원, 인문학적 스토리, 지역문화 관련 정보 등 [기술] 정보 분류하는 방법 [태도] 지역자원에 대한 관심, 적극적인 발굴 태도
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.	[지식] 아이디어도출법 기획 진행에 대한 지식 [기술] 기획서 및 실행계획서 작성 기술 프레젠테이션을 위한 제작도구 활용기술 [태도] 새로운 상품제안에 대한 창의적사고 피드백에 대한 열린 수용 태도

주차별 강의계획

(1) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	컬리널리 투어리즘	컬리널리투어리즘의 정의, 특징을 이해할 수 있다.
		컬리널리투어리즘 자원에 대해 이해할 수 있다.
수업주제	오리엔테이션 - 미식과 지역자원	
수업내용	로컬 콘텐츠와 음식콘텐츠 관계 생각해보기 (관계도 작성 실습) 로컬 콘텐츠와 지역음식자원을 활용한 지속가능한 친환경적 미식활동 논의 사회적 가치 실현의 연계에 대한 인식과 태도의 전환 모색	
학습활동	강의(이론 및 실습), 오리엔테이션, 진단평가	
수업유형	대면	
교수학습방법	이론강의	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(2) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	컬리널리 투어리즘	컬리널리투어리즘의 정의, 특징을 이해할수 있다.
		컬리널리투어리즘 자원에 대해 이해할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 이해하기 - 푸드콘텐츠와 컬리널리 투어리즘	
수업내용	농촌기반 푸드콘텐츠 체험 필요성 / 컬리널리 투어리즘의 이해 / 농촌기반 푸드콘텐츠 체험 사례	
학습활동	강의(이론 및 실습)	
수업유형	대면	
교수학습방법	이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(3) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드큐레이터와 푸드큐레이팅	푸드큐레이터의 정의, 역할을 이해할수 있다.
		푸드큐레이팅의 성공요소에 대해 파악할 수 있다.

수업주제	지역음식자원 이해하기
수업내용	로컬 콘텐츠와 음식자원을 활용한 푸드 큐레이팅의 정의, 의미 푸드 큐레이터의 직무와 역할
학습활동	강의(이론 및 실습)
수업유형	대면
교수학습방법	이론강의, 토론
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린

(4) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드큐레이팅을 위한 지역음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.
	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌 및 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 평가하기	
수업내용	지역별 로컬 콘텐츠와 음식자원 분석 및 평가- 도시(서울) 및 경기권	
학습활동	강의(이론 및 실습)	
수업유형	대면	
교수학습방법	이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(5) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공핵심역량	의사소통	사회 전반에서 통용되는 소통기술을 갖추고 문제 상황을 논리적으로 해결하는 역량
	전문 지식 및 기술	현장에서 필요한 전문적 지식과 기술을 갖추고 문제 상황을 합리적이며 책임감있게 해결 하는 역량
전공역량	푸드큐레이팅을 위한 지역음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.
	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌 및 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 평가하기	
수업내용	자원유형 분류 기준에 따른 자원유형 / 지역별 로컬 콘텐츠와 음식자원 분석 및 평가 - 강원도권 (형성 교지 활용한 미식상품(체험) 기획을 위한 조사 보고서 작성)	
학습활동	강의(이론 및 실습), 과제 3차 (기타 (보고서)), 피드백, 현장수업/견학	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(6) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
----	-------------	-----------

전공역량	푸드큐레이팅을 위한 지역음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.
	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌 및 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 평가하기	
수업내용	미식체험 상품 기획 / 지역별 로컬 콘텐츠와 음식자원 분석 및 평가 - 충청도권	
학습활동	강의(이론 및 실습)	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(7) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드큐레이팅을 위한 지역음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.
	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌 및 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 평가하기	
수업내용	미식체험 상품 기획 및 운영 / 지역별 로컬 콘텐츠와 음식자원 분석 및 평가- 전라경상권	
학습활동	강의(이론 및 실습)	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(8) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	컬리넨리 투어리즘	컬리넨리투어리즘의 정의, 특징을 이해할수 있다.
		컬리넨리투어리즘 자원에 대해 이해할 수 있다.
	푸드큐레이터와 푸드큐레이팅	푸드큐레이터의 정의, 역할을 이해할수 있다.
		푸드큐레이팅의 성공요소에 대해 파악할 수 있다.
	푸드큐레이팅을 위한 지역음식 유무형 자원 평가	푸드큐레이팅을 위한 지역음식의 유무형 자원을 분석틀에 맞추어 평가할 수 있다.

수업주제	중간고사
수업내용	전반부 수업내용에 대한 이해도 평가
학습활동	중간평가 1차 (서술형시험)
수업유형	대면
교수학습방법	기타 (문제중심학습)
장비 및 도구	평가지

(9) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 기획하기	
수업내용	미식체험 상품 기획을 위한 자원분석 활동	
학습활동	강의(이론 및 실습), 피드백	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(10) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공핵심역량	창의적 사고	창의적 사고와 새로운 가치 있는 실행능력 및 아이디어를 창출해 내는 역량
	메타인지적 사고	자신이 속한 전문분야서 지식, 정보 기술을 바탕으로 한 차원 높은 시각에서 이를 관찰, 발견, 통제 할 수 있는 역량
전공역량	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 기획하기	
수업내용	< 디자인 씽킹 수업 활동> 로컬콘텐츠 활용 미식체험 상품 기획을 위한 아이템 발굴 및 선정	
학습활동	강의(이론 및 실습), 과제 4차 (문제해결시나리오), 피드백	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(11) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
----	-------------	-----------

전공역량	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 기획하기	
수업내용	미식상품 및 체험 프로그램기획을 위한 지역자원 구성의 이해	
학습활동	강의(이론 및 실습), 피드백	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(12) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 기획하기	
수업내용	기호학적 관점으로 살펴본 음식자원 커뮤니케이션 / 미식체험 상품 아이디어 구체화	
학습활동	강의(이론 및 실습), 피드백	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(13) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 기획하기	
수업내용	로컬콘텐츠와 지역음식자원 활용한 브랜딩 전략수립	
학습활동	강의(이론 및 실습), 피드백	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(14) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.

전공역량	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	지역음식자원 기획하기	
수업내용	로컬콘텐츠와 지역식농자원 활용한 미식 상품 및 미식체험 기획서 발표	
학습활동	강의(이론 및 실습), 진단평가, 피드백	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의, 토론	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(15) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌 및 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	로컬콘텐츠와 지역 식농자원에 대한 전반적인 리뷰	
수업내용	기본적인 푸드 큐레이팅 개념과 과정을 확인하고, 이를 바탕으로 지역 식농자원을 활용한 팜투테이블(farm-to-table)가치 기반의 미식상품 및 미식 체험 콘텐츠를 기획할 수 있는 역량 확인	
학습활동	보강주	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습), 이론강의	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	

(16) 주차 강의계획

구분	하위역량/능력단위요소	행동지표/수행준거
전공역량	기호학 관점에서 본 한국의 지역음식 (농촌 및 도시) 평가	푸드큐레이팅과 기호학의 관계에 대해 이해하고, 기호학적 관점으로 한국의 지역음식을 평가할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 자원 발굴	농어촌, 도시지역의 음식자원을 분류하고 새로운 가치를 발굴할 수 있다.
	푸드 큐레이팅 기획	지역음식자원을 미식관광상품으로 기획할 수 있다.
수업주제	기말고사	
수업내용	후반부 수업내용에 대한 이해도 평가	
학습활동	기말평가 2차 (서술형시험)	
수업유형	대면	
교수학습방법	기타 (문제중심학습)	
장비 및 도구	컴퓨터, 빔프로젝터, 전자교탁, 스크린	