

수업계획서

2025학년도 동계계절

학과공통

교과목명	국문	제주 로컬 식자재를 활용한 기후미식				
	영문	Climate gastronomy using Jeju local food				
학년-분반	1 학년 A반		이수구분	교양	학점	2
담당교수	김정연		강의구분	강의	시수 (온/오프)	2 (/ 2)
HP	미공개			E-Mail	미공개	

수업개요 및 목표

본 교과목은 최근 전 세계적인 화두가 되고있는 '기후변화 대응'과 '지속가능성'을 미식(Gastronomy) 분야에 접목한 "기후 미식"의 개념을 심층적으로 탐구하고자 함. 특히 기후 변화로 인해 생산 환경이 변하고 있는 제주 지역의 특이 자원(로컬 식자재)을 중심으로 학습을 진행하고자 함.
수강생들은 지속가능한 식품 생산과 소비의 중요성을 이해하고, 저탄소 조리기술 및 저에너지 조리법을 실습하며 기후 변화에 능동적으로 대응하는 혁신적인 메뉴개발 능력을 함양하고자 함.

	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j
직업기초능력	○			○				○		
성취수준 (성취목표수준)	a.의사소통능력, b.수리능력, c.문제해결능력, d.자기개발능력, e.자원관리능력, f.대인관계능력, g.정보능력, h.기술능력, i.조직이해능력, j.직업윤리									

수업방법

장애학생 교수 학습 지원 [강의] : 장애학생의 경우 장애학생지원센터와 강의 및 과제에 대한 사전 협의가 가능하다.

교과목내용		- 개론: ‘기후미식’ 개념과 제주 식자재의 중요성 - 로컬 식자재 집중 탐구: 제주지역 주요 제철 채소, 곡물, 콩류의 기후 친화적 활용법 습득 - 저탄소 조리법 및 해산물: 최소 에너지 조리기술 및 제주 해산물의 기후 친화적 활용법 숙달 - 육류 및 디저트: 흑돼지, 마늘 등 지역 육류 및 농산물의 지속가능한 활용 및 디저트 개발 - 실습 평가(소셜 다이닝): 메뉴 기획부터 조리, 발표까지							
교수 학습 방법	Learning 5.0	Online (100%)	Blended Learning	Flipped Learning	3P-based Learning			Team-based Learning	Why-based Learning
					project	problem	practice		
	기타	이론강의	실습		캡스톤디자인		포트폴리오		시뮬레이션
○		○							

과제물

평가방법

장애학생 교수 학습 지원 [평가] : 시험시간의 연장이 가능하며 보조요원 동석 등 장애학생에 대한 편의를 제공할 수 있다.

중간 실습평가 40%, 기말 발표평가 40%

교재 및 참고도서								
교재	도서		저자		출판사		발행년도	
부교재	도서		저자		출판사		발행년도	
참고도서	PDF 자료 교수자 제공							

주차별 학습내용			
주	교과개요	주요학습내용	비고(교수법/학습활동)
1	이론기초 및 감귤, 메밀	- 이론: 오리엔테이션 및 ‘기후미식’의 개념 소개 - 제주 감귤/황금향 활용 브런치 메뉴 실습	이론 및 실습
2	메밀	- 메밀 크레페, 감귤 티라미수 실습	이론 및 실습
3	구황작물(뿌리채소)	- 이론: 뿌리채소(종류, 맛, 기원, 메뉴 등) - 구좌당근을 활용한 치킨샌드위치와 당근스프 실습 - 당근 케이크 실습	이론 및 실습
4	콩	- 이론: 콩(종류, 맛, 기원, 메뉴 등) - 구운 병아리콩 레몬드레싱 샐러드 실습 - 콩듬뿍 미네스테론	이론 및 실습
5	곡물	- 이론: 곡물(종류, 맛, 기원, 메뉴 등) - 흑돼지 잠발라야 쌀요리	이론 및 실습
6	호박	- 이론: 호박(종류, 맛, 기원, 메뉴 등) - 단호박 활용 베이킹 실습	이론 및 실습
7	크리스마스 소셜 다이닝 파티메뉴	- 팀별 제주식자재를 활용한 크리스마스 메뉴 실습 평가 - 메뉴: 딱새우 감바스, 문어구이, 전복샐러드, 은갈치 파스타	실습
8	중간 고사	- 팀별 제주식자재를 활용한 소셜 다이닝 메뉴 실습 평가	팀별 중간실습 평가
9	저탄소 조리법	- 이론: 저탄소 조리법 이론 - 최소 에너지 사용 기후 친화요리 파피요트 실습	이론 및 실습
10	저탄소 조리법	- 고기대체 두부요리 실습	실습
11	육류 및 지역 농산물	- 이론: 흑돼지, 마늘 등 지역농산물 소개 - 대정마늘 소스를 곁들인 수비드 흑돼지 요리 실습	이론 및 실습
12	육류 및 지역 농산물	- 마늘을 활용한 빵 실습	실습
13	기후미식 적용 연말 소셜 다이닝 코스 요리	- 기후미식 코스 요리 실습	실습
14	기후미식 적용 연말 소셜 다이닝 코스 요리	- 지속가능 제주식재 기반 애피타이저, 메인, 디저트 순으로 조리 실습 - 칵테일 음료 제조 실습	실습
15	기말 고사	- 기후미식 코스 메뉴 기획에 관한 기말고사 과제 팀별 발표	기후미식 코스요리 팀별 기말 발표 평가
16			