

## 교사 버스킹 토크쇼 신청서

□ 지오 맛 아카데미      □ 강사 : 조 기형      010-3723-5770

### 1. 주제 : 맛 소믈리에 과정

- 맛을 즐기면서 경험되는 감동을 학습의 집중력으로 활용
- 4차 산업 혁명 시대를 맞이하여 단순 체험을 벗어나 학생들이 맛에 대한 이해 그리고 맛의 역할을 학습하며 이를 토대로 맛있게 먹는 방법을 경험할 수 있는 기회 제공
- 요리, 외식, 식품, 맛 평론 분야의 창조 능력 계발 및 전문성 함양 그리고 먹거리 산업에 관한 인재육성

### 2. 강의 요약 : “맛 소믈리에를 통한 행복 학습”

- 미식가들이 즐기는 맛있게 먹는 방법
- 맛을 즐기기 위한 집중력 향상
- 품격이 높아진 밥상머리교육

### 3. 교육과정3. 교육과정

#### 1)교육과정A : 맛 소믈리에

- 과정 소개 강좌 : 1시간 특강, 3시간 워크숍(청각)
- 본 강좌 : 15시간 워크숍-초급  
(시각, 청각, 후각, 미각, 촉각, 각 3시간 진행)

#### 2)교육과정B : 미식가 논술

- 맛 소믈리에 마치면, 논술 초급-8시간, 고급-18시간 진행

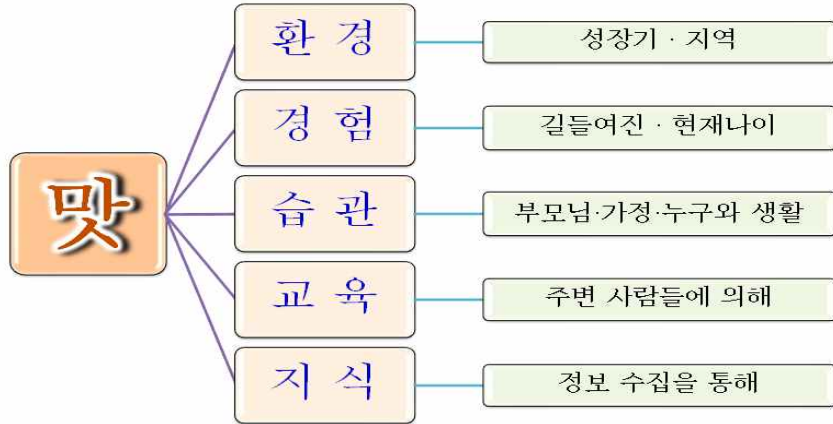
### 4. 기대효과

- 맛이 주는 감동이 크면, 먹을 때 행복지수는 더 높아지며, 집중력이 축적되어 추후 학습으로 연결
- 4차 산업혁명에서 추구하는 감성의 잠재능력 향상
- 주니어 미식가의 자부심
- 먹거리에 관련된 산업이 전 산업의 40%이상 차지하는 과정에서 진로설계를 하는 데 매우 확실한 자신감
- 맛은 감각의 반응으로 전두엽의 활성화
- 전두엽의 발달로 인한 창의와 인성에 접목
- 전인학습의 기반에 도움

### 5. 상세효과 :

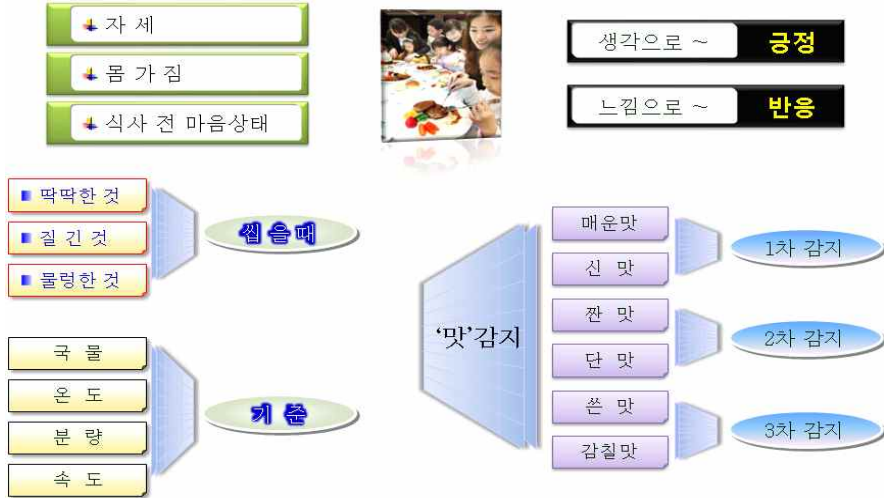
- 맛이란 무엇인지를 이해하고, 맛이 주는 감동이 어떻게 형성되는가를 경험하며 이를 토대로 맛의 느낌을 글로 표현하고 말로 발표
- 맛이 주는 행복한 시간의 가치를 파악하고, 맛을 즐기기 위한 집중력으로 학습능력 향상

1. 맛이란?

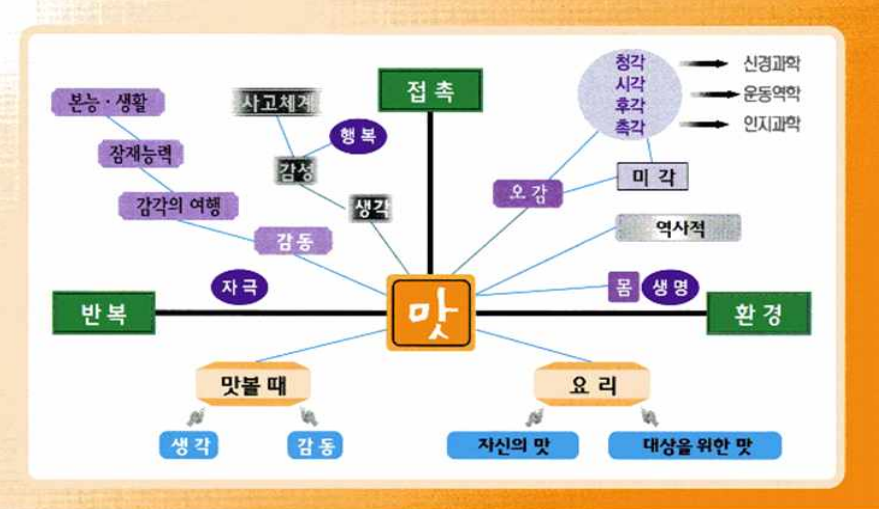


맛 소물리에 - 맛이 주는 감동을 말과 글로 표현 - 수준 높은 미식가의 주니어과정

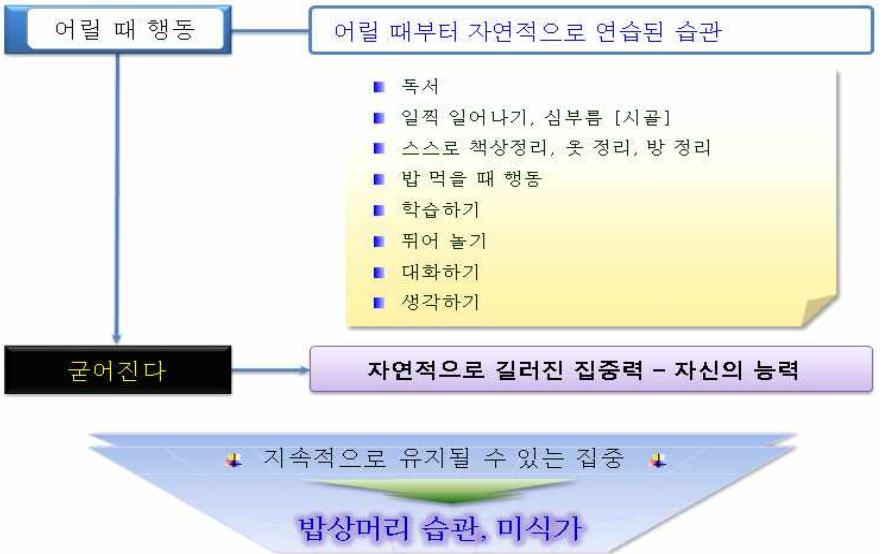
2. 맛있게 먹는 방법-체계적 이해와 실습



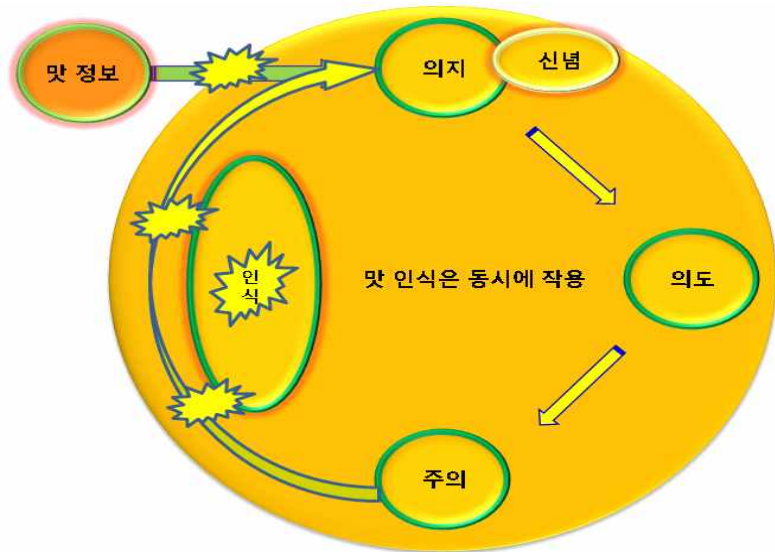
3. 맛의 전체지도



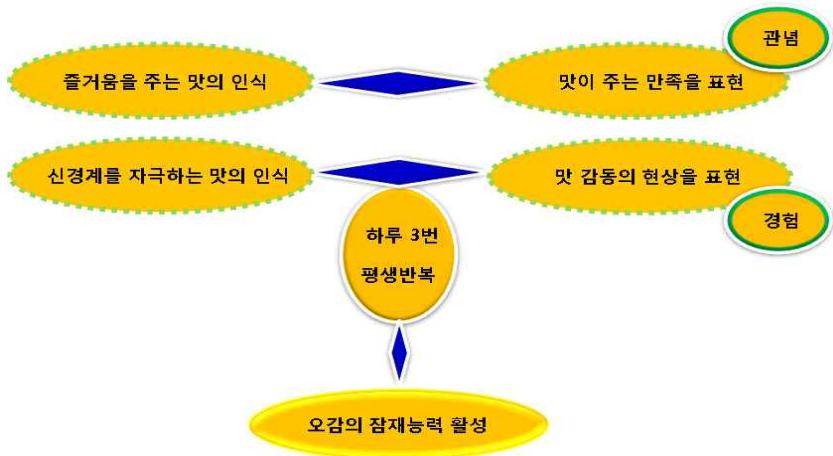
4. 습관으로 만들어지는 집중



### 5. 맛의 핵심과 집중의 핵심



### 6.맛이 주는 인식의 효과



### 7.오감의 맛



### 8.자기주도의 습관화



- 동기부여 - 흥미
- 목표설정
- 시간, 계획관리

- 공부 습관
- 공부 방법
- 환경 조성



맛이 주는 경험 시간을 충분히 늘려서 ~~~ 순간순간의 집중력이 생활에서도 반영

★ 맛 소물리에 ➡ 학습의 집중 ★



