

“맛 소믈리에”

🟡 과정 명 : 맛 소믈리에

🟡 대 상 : 초, 중, 고등학생

🟡 주 관 : 지오 맛 아카데미

🟡 과 정 : 1단계 10시간 + 2단계 8시간 + 3단계 18시간 =합 36시간

▶ * 방법 : 진로교육센터에서 커리큘럼 운영하고,
지오 맛 아카데미에서 강사 파견

▶ * 특징 : 미식가의 행복을 통한 학습 유도

❖ **맛 소믈리에** : 미식가의 특징과 장점을 최대한 활용하여 오감을 깨우고, 이를 활용하여 대상을 인식하는 능력을 배우고 익힘

❖ **기 대 효 과** : 맛이 주는 감동을 충분히 느끼고 즐기면서 그 현상을 발표하고, 토론하고, 글로 표현하여 논술의 기반을 다진다. 의성어, 의태어를 최대한 많이 사용하도록 하여 자신의 감수성을 깨워내게 하고 이를 통해서 전두엽이 활성화 되며 창의력이 깨어나게 된다.

❖ **4차 산업혁명에서 제안하는 미래교육 핵심** : “오감을 통해 감성 깨우기” 맛 소믈리에에는 오감을 세세하게 활용하는 것이 기본이며, 맛을 즐기면서 충분한 경험을 유도하고 표현한다.

❖ **교 육 방 법** : 맛의 이해와 맛의 역할을 이론으로 배우고 맛을 즐기는 방법은 실습으로 진행하는 데 실습재료는 바나나 칩, 오징어채, 김밥, 우유, 초코파이 등

❖ **교 육 특 징** : 맛을 즐기기 위해서 섬세하게 인식하는 집중훈련이 자연스럽게 진행되며 이를 통해 김밥 한 쪽을 먹고 느낀 바를 A4-2매 적을 수 있도록 함

■ 맛 소믈리에 교육의 장점 *~~*

- * 엄마들이 원하는 미래교육 : 우리 아이에게 필요한 진로적성의 기반 구축
- * 맛 소믈리에는 미래의 어떠한 직업에도 필요한 표현과 토론 그리고 품격 향상
- * 학생들에게 필요한 표현능력 : 맛의 반응을 찾아서 글로 표현하고, 말로 토론
- * 오감을 구석구석 활용하면서 자신의 뛰어난 분야와 부족한 영역을 찾을 수 있음
- * 집중에 대하여 다양한 방법으로 배우고 익히며 이를 다양하게 활용할 수 있는 기량이 성숙될 수 있도록 학습의 기반을 다지는 교육
- * 맛 소믈리에를 교육을 받은 이후 그 실력이 바로 나타나며, 논술의 종합적인 실력이 빠르게 성장하는 프로그램으로 다른 과목의 집중력 향상에 까지 영향을 줌

~~~ 지오 맛 아카데미, 조 기형 : 010-3723-5770