

## 푸드스토리텔링(Food Storytelling Micro Degree)

### [1] 전공소개

구 분	내 용
인 재 상	문화적 감수성과 융합적 사고를 갖춘 창의 스토리텔러
전공능력	음식문화에 대한 이해 능력 · 스토리텔링 능력
교육목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 문화적 이해 증진: 전 세계 다양한 문화의 음식을 통해 학생들이 문화적 감수성과 이해를 넓힐 수 있도록 한다.</li> <li>■ 스토리텔링 기술 습득: 음식과 관련된 스토리를 창조적이고 효과적으로 전달하는 방법을 학습한다.</li> </ul>
교육과정	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 음식과 문화의 기초: 전 세계 다양한 문화의 음식에 대한 소개, 음식이 문화와 어떻게 연결되는지에 대한 개관</li> <li>■ 스토리텔링 원리 및 실습: 스토리텔링의 기본 원리와 음식을 주제로 한 스토리텔링 실습</li> <li>■ 음식의 역사와 사회학: 다양한 시대와 문화에서의 음식의 역사, 그리고 그것이 사회에 미친 영향에 대한 연구</li> </ul>
진로분야	푸드스토리텔러

### [2] 전공능력

전공능력	전공능력 정의 / 학습 성과 준거	
음식문화에 대한 이해 능력	정의	음식과 관련된 다양한 지식을 습득하고, 문화적 관점에서 해석하는 능력
	준거	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 음식과 문화의 기초: 전 세계 다양한 문화의 음식에 대한 소개, 음식이 문화와 어떻게 연결되는지에 대해 이해할 수 있다.</li> <li>■ 음식의 역사와 사회학: 다양한 시대와 문화에서의 음식의 역사, 그리고 그것이 사회에 미친 영향에 대해 이해할 수 있다.</li> </ul>
스토리텔링 능력	정의	음식과 관련된 스토리를 창조적이고 효과적으로 전달하는 능력
	준거	■ 스토리텔링의 기본 원리와 음식을 주제로 한 스토리텔링을 활용할 수 있다.

### [3] STAR 전공능력 범주모델 연계

전공능력	음식문화에 대한 이해 능력	스토리텔링 능력
STAR 전공능력 범주모델		
지식이해 및 학습능력	●	●
문제파악 및 해결능력	○	○
현장적응 및 실무능력	●	●
창의융합 및 혁신능력	●	●

### [4] 진로분야 연계

전공능력	음식문화에 대한 이해 능력	스토리텔링 능력
진로분야		
푸드스토리텔러	●	●

### [5] 교육과정 구성요소

구성요소 직무수준	지식(Knowledge)	기술(Skill)	태도(Attitude)
전문	푸드스토리텔링의 산업적 활용	푸드스토리텔링 창작	푸드스토리텔링의 가치 창출
실무	음식과 조리	푸드스토리텔링 실습	음식문화의 스토리텔링화에 대한 전향적 자세
심화	음식문화의 문화상대적 배경과 가치	스토리텔링 응용	음식문화에 대한 포용적 태도
기초	음식문화에 대한 전반적인 이해	스토리텔링 기초	음식문화에 대한 관심

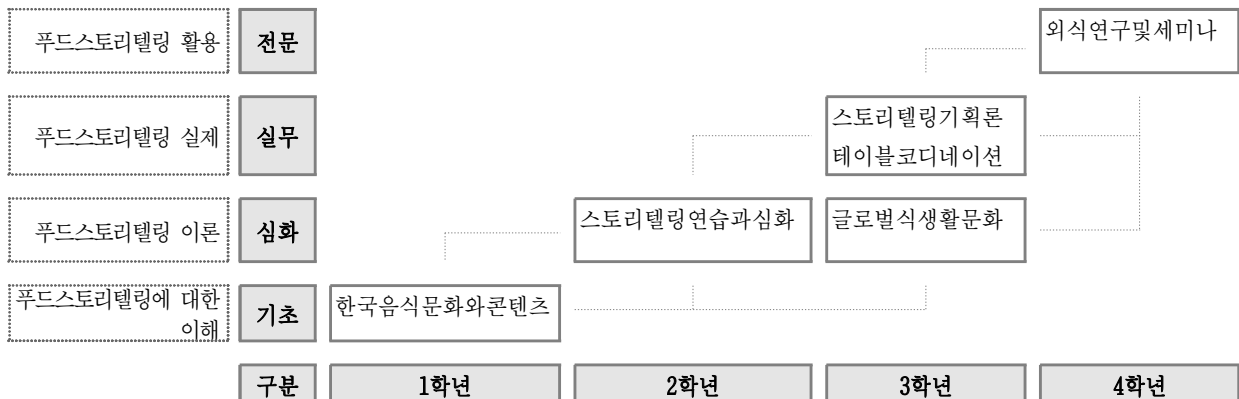
### [6] 직무수준 별 교육과정

직무수준	과목명	전공능력		구성요소		
		음식문화에 대한 이해 능력	스토리텔링 능력	지식 (K)	기술 (S)	태도 (A)
전문	외식연구및세미나	●	●	6	2	2
실무	테이블코디네이션	●	●	3	4	3
	스토리텔링기획론	●	●	4	4	2
심화	스토리텔링연습과심화	●	●	4	4	2
	글로벌식생활문화	●	●	4	4	2
기초	한국음식문화와콘텐츠	●	●	5	2	3

### [7] 진로분야 교과목

진로분야	직무수준	음식문화에 대한 이해 능력	스토리텔링 능력
푸드스토리텔링	전문	외식연구및세미나	
	실무	테이블코디네이션	스토리텔링기획론
	심화	글로벌식생활문화	스토리텔링연습과심화
	기초	한국음식문화와콘텐츠	

### [8] 교육과정 이수체계



## [9] 교육과정 이수기준

구분	이수기준		이수구분	
	총 이수학점	주전공 중복인정 학점	필수	선택
마이크로전공	12학점 이상	3학점 이내	12학점	

## [10] 교육과정 편성표

학년	학기	이수구분	학수번호	과목명	영문명	학점	시간	직무수준	K	S	A	소속
1	1	선택	16027	한국음식문화와콘텐츠	Korean Foods Culture Contents	3	3	기초	5	2	3	한식조리학과
2	2	선택	17341	스토리텔링연습과심화	Storytelling Practice and Advancement	3	3	심화	4	4	2	푸드스토리텔링
3	1	선택	17342	스토리텔링기획론(PBL)	Storytelling Planning Theory(PBL)	3	3	실무	4	4	2	축제스토리텔링
	2	선택	16218	글로벌식생활문화	Global Food Culture	3	3	심화	4	4	2	한식조리학과
		선택	16414	테이블코디네이션	Table Coordination	3	3	실무	3	4	3	외식산업조리학과
4	2	선택	11953	외식연구및세미나	Seminar for the foodservice	3	3	전문	6	2	2	외식산업조리학과

## [11] 교과목 해설

### ■ 전공선택

소속	직무수준(KSA)	과목명 / 내용	Subject / Descriptions
푸드스토리텔링	심화(442)	<b>스토리텔링연습과심화</b> 본 강의는 지역과 연관된 인물, 역사, 문화, 축제 등의 인문학적 콘텐츠를 활용하여 구체적인 스토리텔링 작업을 유도하며, 이를 기반으로 하여 본격적인 문예창작 능력을 발휘할 수 있는 스토리텔링의 훈련과 심화에 역점을 둠.	<b>Storytelling Practice and Advancement</b> This course encourages specific storytelling tasks by utilizing humanities content related to local figures, history, culture, festivals, and the like. It places emphasis on the advancement of storytelling, allowing for the full expression of literary creative abilities based on this foundation.
		<b>스토리텔링기획론</b> 본 과목은 스토리텔링 기획과 전략 수립의 이론적 배경과 실용적 방법론을 탐구한다. 학생들은 스토리텔링의 아이디어 개발부터 실행까지의 전 과정을 이해하고, 효과적인 콘텐츠 전략을 수립할 수 있는 능력을 키울 수 있다.	<b>Storytelling Planning Theory</b> This course explores the theoretical background and practical methodology of storytelling planning and strategy. Students will gain an understanding of the entire process of storytelling, from idea development to execution, and develop the ability to create an effective content strategy.
외식산업조리학과	실무(343)	<b>테이블코디네이션</b> 요리를 시각을 통해 오감으로 느낄 수 있도록 보기 좋게 꾸며 요리의 예술성을 부여하기 위한 체계적으로 학습과, 그 주변 환경의 연출, 테이블 세팅, 식사 공간, 식사 스타일 등 시대에 맞는 감각적인 생활 예술 능력을 갖춘 전문인이 되도록 식공간에	<b>Table Coordination</b> For making the person to feel vividly the dishes on the picture or screen by learning the design and decoration as well as presentation which could become the aesthetic part of it, take the knowledge and skill to elevate its value. Along with the foods

		대한 총합을 배운다.	learn the whole things of the eating area to become the specialist having the qualification to present the aesthetic life art to the customers by decorating the environmental conditions and setting up the table as well as eating area and eating style.
	<b>전문 (622)</b>	<b>외식연구및세미나</b> 전 교과에서 배운 이론과 실기를 바탕으로 외식을 연구하여 각자 토론을 겸한 세미나를 진행한다.	<b>Seminar for the foodservice</b> Broad perspective of contemporary issues in the management of foodservice. A written article with a required at the end of seminar.
<b>한식조리 학과</b>	<b>기초 (523)</b>	<b>한국음식문화와콘텐츠</b> 우리 민족의 오천년 식생활의 올바른 이해를 위하여 자연환경과 사회적인 영향으로 변천해온 한국의 식생활의 변천을 역사적, 문화적으로 고찰한다.	<b>Korean Foods Culture Contents</b> In order to understand the five thousand years of Korean dietary habits, we will examine the historical and cultural changes in Korean dietary habits that have changed due to natural and social influences.
	<b>심화 (442)</b>	<b>글로벌식생활문화</b> 식생활과 식문화의 기본 개념을 정립하고 세계 식문화의 지역적 분포에 관한 특징을 이해한다. 요리의 기원과 전파를 문화인류학적 측면을 중점적으로 알아봄으로써 세계의 식문화에 대한 지식을 갖도록 한다.	<b>Global Food Culture</b> Define the basic concepts of diet and food culture and understand the geographic distribution of food cultures around the world. Gain knowledge of the world's food cultures, focusing on the cultural anthropological aspects of the origins and transmission of cuisine.