

수업계획서

2022학년도 2학기

교양과 1 학년

■ 교과목 기본정보

교과목명	세계문화기행 World Cultural & Travelogue	과목코드	NO852
분반	01	이수구분	자유교양
학점	3	주당시수(이론-실습-계)	3(이론) + 0(실습) = 3(계)
개설학과	교양과		
강의시간		강의실	
선수과목		강의언어	한국어
후수과목		평가유형	상대평가

■ 교수자 정보

교수명	류무희	소속	호텔외식조리학과
학과 연락처		연구실 연락처	
교수 e-mail		연구실 위치	
면담 가능 요일 및 시간	월-오전 / 화-오후 / 수-오후- / 목-오후		

■ 수업 및 평가 방법(아래 주차별 수업계획에서 입력하시면 최종 자동 합산 됩니다.)

1. 수업방법

※ 대명강의, 실시간화상강의(ZOOM, Goole Meet 등), 자체제작동영상(H-Hub)

수업방법(시수)		대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	계
이론	강의	650	0	0	650	1300
	토의·토론	650	0	0	650	
실습	실험·실습·시범	0	0	0	0	
	예체능실기	0	0	0	0	

2. 평가방법

구분	중간/기말	과제/퀴즈	발표/토론	자기평가/동료평가	보고서/시제품	출결	기타(참여도 등)	합계(%)
반영 비율(%)	30 / 30	20 / 0	0 / 0	0 / 0	0 / 0	20	0	100

■ 교수-학습 방법 (아래 주차별 수업계획에서 선택 하시기 바랍니다.)

<input type="checkbox"/> 문제기반학습(Problem-based Learning)	<input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습(Project-based Learning)
<input type="checkbox"/> 탐구기반학습(Inquiry-based Learning)	<input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습(Team-based Learning)
<input type="checkbox"/> 현장기반학습(Work-based Learning)	<input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝(Flipped Learning)
<input type="checkbox"/> 일반적 강의 방법	<input type="checkbox"/> 기타()

■ 교과목과 핵심역량 및 전공능력 간의 관계 ※ 매우강함은 1개만 선택 가능

※ 교양 교과목만 핵심역량 간의 관계 작성 ●(매우강함), ◎(강함), ○(보통)

자기개발관리역량	공동체의식역량	의사소통역량	자원정보활용역량	문제해결역량	창의적사고역량
○(보통)	●(매우강함)	○(보통)	◎(강함)	○(보통)	◎(강함)

■

세계의 의식주 문화는 굉장히 광범위하다. 이에 식문화를 중심으로 세계문화를 기행하고자 한다. 음식문화는 자연 조건 하에 사회 문화 정치 경제적인 영향을 받으며 오랜 역사 속에서 형성되었기 때문에 독특한 전통과 낯선 다양성을 지니고 있다. 이와 더불어 특정한 식품을 선호하거나 기피하기도 한다. 음식문화를 관광 상품으로 활용하여 국가의 경쟁력을 키우는 나라도 증가하는 추세이며 우리나라도 한식의 세계화라는 가치를 내걸고 적극적으로 참여하고 있다. 이에 다른 나라의 음식문화를 학습하여 한국 음식의 현지화와 다른 나라 음식을 적극 수용할 수 있는 지식을 습득하고자 한다.

■ 교과목 목표와 학습 성과

1. 교과목 목표

※ 교과목과 핵심역량 및 전공능력간의 관련도, 학습 성과 목표를 고려하여 기술

※ 교양은 핵심역량, 전공은 전공능력 고려

공동체의식역량

2. 교과목 학습 성과 목표

※ 교양 : 호원대 6대 핵심역량별 하위 요소에서 가장 적합한 3개 코드 선택

※ 전공 : 전공능력별 학습 성과 목표 기술서에서 주된 역량을 고려하여 가장 적합한 3개 코드 선택

※ 평가방법 : 필기시험(중간/기말), 과제 퀴즈, 발표, 토론, 자기평가, 동료평가, 보고서, 시제품 등

학습성과코드/학습성과목표	평가방법
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	팀내 활동성
- 집단 내 구성원이 능동적으로 행동하도록 동기부여하고, 변화와 혁신, 성과를 추구하며 협력적 의사결정 등을 하는 능력	의사발표 능력
- 기존의 방법에 안주하지 않고, 변화를 바탕으로 획기적인 접근방법을 제시하는 능력	창의적 아이디어 발현 능력

■ 교재

구분	도서명	저자	출판사	출판년도	ISBN
	만나다 맛나다 세계 음식문화	류무희 외	파워북	2017	9788981603304
	세계속의 음식문화	구난숙외	교문사	2017	9788936316129

■ 교육자료

교육자료	걸어서 세계속으로-KBS 세계음식문화-MBC
------	-----------------------------

■ 주차별 수업계획

주차							
1주차	학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
	- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
			토의·토론	50	0	0	50
		실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
			예체능실기	0	0	0	0
	주차목표	식문화의 이해/한국의 식문화 이해					
	수업내용	1. 한국의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 한국의 식문화 3. 한국의 식재료 4. 한국의 대표 요리 5. 한국의 식생활					
	교수s-학습방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타					
	교수매체(실험·실습기자재 및 재료)	컴퓨터/빙프로젝터					
	과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한			
	사전 강의 자료	수업시간	2022-09-06				
	퀴즈		2022-09-06				
	워크시트		2022-09-06				
2주차	학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
		이론	강의	50	0	0	50
			토의·토론	50	0	0	50
		실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
			예체능실기	0	0	0	0

주차목표	중국의 식문화 이해													
수업내용	1. 중국의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 중국의 식문화 3. 중국의 식재료 4. 중국의 대표 요리 5. 중국의 식문화													
교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타													
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/ 빔프로젝터													
과제	<table border="1"> <thead> <tr> <th>과제명 (100자 이내)</th> <th>제출방법 (200자 이내)</th> <th>제출기한</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>사전강의자료</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>퀴즈</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>워크시트</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한	사전강의자료			퀴즈			워크시트		
과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한												
사전강의자료														
퀴즈														
워크시트														

3주차

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	일본의 식문화 이해	
수업내용	1. 일본의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 일본의 식문화 3. 일본의 식재료 4. 일본의 대표 요리 5. 일본의 식문화	
교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타	
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/ 빔	

과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한
	사전강의자료		
	퀴즈		
	워크시트		

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	태국 베트남 인도네시아의 식문화 이해				
수업내용	1. 태국 베트남 인도네시아의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 태국 베트남 인도네시아의 식문화 3. 태국 베트남 인도네시아의 식재료 4. 태국 베트남 인도네시아의 대표 요리 5. 태국 베트남 인도네시아의 신년예절				
교수s-학습방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타				
교수매체 (실습·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/빔				
과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한		
	사전강의자료				
	퀴즈				
	워크시트				

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	터키 인도의 식문화 이해				
수업내용	1. 터키 인도의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 터키 인도의 식문화 3. 터키 인도의 식재료				

3. 터키 인도의 특색요리
 4. 터키 인도의 대표 요리
 5. 터키 인도의 식생활

교수s-학습 방법 문제기반 학습 프로젝트기반학습 탐구기반학습 팀기반학습 현장기반학습 플립러닝 일반적강의방법 기타

교수매체 (실형·실습 기자재 및 재료) 컴퓨터/빔

과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한
사전강의자료		
퀴즈		
워크시트		

6주차

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실형·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표 프랑스 식문화의 이해

수업내용
 1. 프랑스의 자연 사회 문화 둘러보기
 2. 프랑스의 식문화
 3. 프랑스의 식재료
 4. 프랑스의 대표 요리
 5. 프랑스의 식생활

교수s-학습 방법 문제기반 학습 프로젝트기반학습 탐구기반학습 팀기반학습 현장기반학습 플립러닝 일반적강의방법 기타

교수매체 (실형·실습 기자재 및 재료) 컴퓨터/빔

과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한
사전강의자료		
퀴즈		
워크시트		

7주차

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계
--------	----------	----	-------	---------	------

- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	독일 영국의 식문화 이해		
수업내용	1. 독일 영국의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 독일 영국의 식문화 3. 독일 영국의 식재료 4. 독일 영국의 대표 요리 5. 독일 영국의 식생활		
교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타		
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/빔		
과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한
	사전강의자료		
	퀴즈		
	워크시트		

8주차

학습성과코드	수업방법(시수)		대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계
	이론	실습				
	이론	강의	0	0	0	0
		토의·토론	0	0	0	0
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	중간고사		
수업내용	지필고사		
교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타		
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)			

과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

9주차

주차목표	이탈리아 스페인 포르투갈의 식문화 이해												
수업내용	<ol style="list-style-type: none"> 이탈리아 스페인 포르투갈의 자연 사회 문화 둘러보기 이탈리아 스페인 포르투갈의 식문화 이탈리아 스페인 포르투갈의 식재료 이탈리아 스페인 포르투갈의 대표 요리 이탈리아 스페인 포르투갈의 식사예절 												
교수s-학습방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타												
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/빔												
과제	<table border="1"> <tr> <td>과제명 (100자 이내)</td> <td>제출방법 (200자 이내)</td> <td>제출기한</td> </tr> <tr> <td>사전강의자료학습</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>퀴즈</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>워크시트</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한	사전강의자료학습			퀴즈			워크시트		
과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한											
사전강의자료학습													
퀴즈													
워크시트													

10주차

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	노르웨이 스웨덴 핀란드의 식문화 이해
수업내용	<ol style="list-style-type: none"> 노르웨이 스웨덴 핀란드의 자연 사회 문화 둘러보기 노르웨이 스웨덴 핀란드의 식문화

	3. 노르웨이 스웨덴 핀란드의 식재료 4. 노르웨이 스웨덴 핀란드의 대표 요리 5. 노르웨이 스웨덴 핀란드의 신상예절												
교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타												
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/빔												
과제	<table border="1"> <thead> <tr> <th>과제명 (100자 이내)</th> <th>제출방법 (200자 이내)</th> <th>제출기한</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>사전강의자료학습</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>퀴즈</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>워크시트</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한	사전강의자료학습			퀴즈			워크시트		
과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한											
사전강의자료학습													
퀴즈													
워크시트													

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	러시아 중동 아프리카의 식문화 이해												
수업내용	1. 러시아 중동 아프리카의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 러시아 중동 아프리카의 식문화 3. 러시아 중동 아프리카의 식재료 4. 러시아 중동 아프리카의 대표 요리 5. 러시아 중동 아프리카의 신상예절												
교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타												
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/빔												
과제	<table border="1"> <thead> <tr> <th>과제명 (100자 이내)</th> <th>제출방법 (200자 이내)</th> <th>제출기한</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>사전강의자료학습</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>퀴즈</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>워크시트</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한	사전강의자료학습			퀴즈			워크시트		
과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한											
사전강의자료학습													
퀴즈													
워크시트													

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계

11주차

12주차

- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표 미국 캐나다의 식문화 이해

수업내용
 1. 미국 캐나다의 자연 사회 문화 둘러보기
 2. 미국 캐나다의 식문화
 3. 미국 캐나다의 식재료
 4. 미국 캐나다의 대표 요리

교수s-학습 방법
 문제기반 학습 프로젝트기반학습 탐구기반학습 팀기반학습 현장기반학습 플립러닝 일반적강의방법 기타

교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)
 컴퓨터/빔

과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한
사전강의자료		
퀴즈		
워크시트		

13주 차

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표 멕시코 브라질 아르헨티나 페루의 식문화 이해

수업내용
 1. 멕시코 브라질 아르헨티나 페루의 자연 사회 문화 둘러보기
 2. 멕시코 브라질 아르헨티나 페루의 식문화
 3. 멕시코 브라질 아르헨티나 페루의 식재료
 4. 멕시코 브라질 아르헨티나 페루의 대표 요리

교수s-학습 방법
 문제기반 학습 프로젝트기반학습 탐구기반학습 팀기반학습 현장기반학습 플립러닝 일반적강의방법 기타

교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)
 컴퓨터/빔

과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한
	사전강의자료학습		
	퀴즈		
	워크시트		

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
- 소속된 공동체의 목표 달성을 위해 적극적으로 참여하고, 타 구성원과 협력하는 능력	이론	강의	50	0	0	50
		토의·토론	50	0	0	50
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	칠레 호주 뉴질랜드의 음식문화 이해					
수업내용	<ol style="list-style-type: none"> 1. 칠레 호주 뉴질랜드의 자연 사회 문화 둘러보기 2. 칠레 호주 뉴질랜드의 식문화 3. 칠레 호주 뉴질랜드의 식재료 4. 칠레 호주 뉴질랜드의 대표 요리 5. 칠레 호주 뉴질랜드의 식사예절 					
교수s-학습방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input checked="" type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타					
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)	컴퓨터/빔					
과제	과제명 (100자 이내)	제출방법 (200자 이내)	제출기한			
	사전강의자료					
	퀴즈					
	워크시트					

학습성과코드	수업방법(시수)	대면	실시간화상	자체제작동영상	시수 계	
	이론	강의	0	0	0	0
		토의·토론	0	0	0	0
	실습	실험·실습·시범	0	0	0	0
		예체능실기	0	0	0	0

주차목표	기말고사
수업내용	지필고사

교수s-학습 방법	<input type="checkbox"/> 문제기반 학습 <input type="checkbox"/> 프로젝트기반학습 <input type="checkbox"/> 탐구기반학습 <input type="checkbox"/> 팀기반학습 <input type="checkbox"/> 현장기반학습 <input type="checkbox"/> 플립러닝 <input type="checkbox"/> 일반적강의방법 <input type="checkbox"/> 기타		
교수매체 (실험·실습 기자재 및 재료)			
과제	과제명 (100자 이내)		제출방법 (200자 이내)
			제출기한

- 수강자 유의사항 및 협조사항
1. 수업 전-사전강의자료 학습 후 퀴즈 풀기
 2. 수업 중-워크시트 작성
 3. 수업 후-학습주차 나라별 여행지 조사
 4. 수업시간 엄수