

<특별활동시간: '김치 담그기' 절차 수업>

I. 개요

- 절 차: 김치 담그기 (How to make Kimchi at home)
- 학 습 자: 고등학교 11학년(외국인학교)
- 수업수준: 2(중간)
- 수업시간: 90분
- 수업목표: '김치 담그기' 절차를 활용하여 김치를 만들 수 있다.

II. 수업청사진

방법	실행
I. 제시	
1. 목표제시	
1.1 주의력환기	<ul style="list-style-type: none"> • Ask about traditional foods for each country (US, Japan and Korea) • Demonstrate the purpose of the class for today
2. 선수학습	<ul style="list-style-type: none"> • Remind the students about what they learned/cooked in the previous class • Previous class topic: Kimchi jjigae
3. 내용제시	<ul style="list-style-type: none"> • Suggest/explain the ingredients of Kimchi while using the ingredients located in front of the students
4. 절차	<ul style="list-style-type: none"> • Study the procedure of making Kimchi
4.1 시범	<ul style="list-style-type: none"> • Show how to make Kimchi to the class • Aid: Video clip can be used
4.2 강조	<ul style="list-style-type: none"> • Suggest the things/methods that the students should pay attention to
II. 연습	
5. 연습	<ul style="list-style-type: none"> • Practice the procedure of making Kimchi
III. 피드백	
6. 피드백	
6.1 확인	<ul style="list-style-type: none"> • Give instant feedback when students provide the answer
6.2 교정	<ul style="list-style-type: none"> • Give compliments to students who get the correct answer
6.3 유도	<ul style="list-style-type: none"> • Give hints or clues to students who get the wrong answer
*질의응답	<ul style="list-style-type: none"> • Questions and Answer
*다음수업 안내	<ul style="list-style-type: none"> • Explain next time class performance and the contents

Ⅲ. 수업 교안

방법	실행
I. 제시	
1. 동기유발	<p>교사: Good afternoon my students! I have a short question! Which country are we living in right now?</p> 
	<p>학생: South Korea!</p>
	<p>교사: That's right. We are currently living in South Korea. Then, do you guys know any other countries in the world?</p>
	
	<p>학생: China, US, Canada, Australia</p>
	<p>교사: That's right! Great job everyone. There are about 237 countries in this world and they all have very different unique cultures, of course the language is different, but also different in traditional clothes and food. Do you know what are some traditional foods in the United States?</p>
	<p>학생: Yes, I do! Pizza!</p>
	<p>학생: What about Hamburger?</p>
<p>교사: Yes! You guys are very smart. Pizza, Hamburger, Steak, French Fries and also turkey can count as America's traditional foods. What about Japan? What are their traditional foods?</p>	

	<p>학생: Sushi!</p> <p>교사: Yes. That's correct. Sushi, Soba, and Sashimi are Japan's traditional foods. Then what about here in Korea? What kind of foods count as Korea's traditional foods?</p> <p>학생: Kimbap</p> <p>학생: Bibimbap</p> <p>교사: Of course, Kimbap and Bibimbap are popular foods but there is something that can count as THE traditional Korean food. It starts with Kim-</p> <p>학생: Kimchi!!!</p>
<p>1.동기유발</p>	<p>교사: That's right. Kimchi is like the symbol of traditional Korean foods.</p> 
<p>2.선수학습</p>	<p>교사: So last time, we made Kimchi jjigae. And today we are going to make what?</p>  <p>학생: Kimchi!</p> <p>교사: That's right. As I mentioned in our previous class already, we are going to make Kimchi today</p>
<p>3.목표제시</p>	<p>교사: Good! So today, we are going to make Kimchi as I already said in our last extracurricular activities class. Even though you guys are not born in Korea and you may feel like you are just a foreign</p>

	<p>student who is attending a foreign school in Korea, it is very important to respect your parent's nation's culture, Korea. So as I mentioned already, today we will make Kimchi, also spelled Kimchee or gimchi. A traditional fermented Korean side dish made of vegetables with a variety of seasonings.</p>
<p>4.절차</p>	<p>교사: So let's take a look at the ingredients which is set already in front of you. You guys have Napa cabbage, salt, water, garlic, sugar, and red pepper flakes. Be careful with the red pepper flakes, because it's very spicy. And you need a cutting board where you can cut cabbage and some bowls to place them in. We also have gloves which you need when you mix the vegetables with the paste. The gloves are also very important because it protects your hands from stings, strains, and odor!</p>
<p>4.1시범</p>	<p>교사: (Provide video clip before the lecturing) http://www.youtube.com/watch?v=MpUVYCQB6Ko</p> <p>As you saw in the video, making Kimchi is not that hard. I can describe the procedure in this simple way: cut-salt in-make paste-mix and wait. From this point on, I will show you how to make Kimchi. Look at this! In front of my desk, I prepared all the ingredients for Kimchi. You guys can come close and gather around my desk and take a closer look at how I make Kimchi (Some foreign schools have a ceiling camera in the kitchen, in that way students can sit in their desk and watch the screen of the teacher making Kimchi through the live video feed, if not, let students gather around the teacher's desk so they can watch closely)</p> <p>Now, I will show you how to make Kimchi. First, you cut the cabbage lengthwise into quarters and remove the cross. Then, Place the cabbage and salt in a large bowl. Using your gloves, massage the salt into the cabbage until it starts to soften a bit. Meanwhile, we are going to make the paste. Combine the sugar, salt, and garlic in a small bowl and mix to form a smooth paste. Lastly, using the gloves mix thoroughly! After this, where should we store the Kimchi?</p>

	<p>학생: In a jar!</p> <p>교사: That's right! Pack the Kimchi into the jar, pressing down on it until the brine rises to cover the vegetables and seal the jar with the lid.</p>
II. 연습	
5.연습	<p>교사: Now, let's do it together. (Make Kimchi with the students starting from the beginning)</p>
	<p>교사: Okay, good job everyone! Now make Kimchi by yourself until it's mixed</p>
	<p>교사: Good job! Now pack the Kimchi into the jar.</p>
	<p>교사: Nice! Everyone made Kimchi very well.</p>
III. 피드백	
6.피드백	
6.1확인	<p>교사: Now, go around to the other group's table and ask your classmates how they made Kimchi. If your classmates ask you how you made it, please answer step by the step. (While students are having group discussion, walk around the classroom and see how students are doing. If there are students who are not able to answer or speak well, teach them again. But if there are students who are able to explain well, make sure to compliment them.</p>
6.2교정	
6.3유도	
<p>마무리 활동</p> <p>*질의응답</p> <p>*다음수업 안내</p>	<p>교사: So, how was class today? I hope you enjoyed today's activities. I know some students still can't eat Kimchi, and others have a hard time handling the smell of Kimchi or the garlic. But you know what? Kimchi was selected and ranked #3 as one of the world's healthiest foods from the <i>New York Times</i>, and it was loaded with many vitamins A, B and C. So try to enjoy your parent's countries traditional food. Next time, we will have a short quiz before the class about Kimchi, especially on the ingredients and steps. Okay, do you have any questions about today's class? No? Good! Then next time we are going to make Kimchi pancake! See you next time! Bye!</p>

※ 평가 문항

Short Quiz Questions

1. Choose all necessary ingredients from below in order to make Kimchi

(Circle the correct ingredients)

Sugar, Cabbage, Pepper Flakes, Vinegar, Water, Soy Sauce,
Baking soda, Sprite, Ginger, Perilla leaf, Bean Sprouts, Salt

2. Put the procedure in order

(Example: E -> B -> C -> A -> B)

A. Make the paste
B. Store the Kimchi into ajar
C. Salt the Cabbage
D. Cut the cabbage
E. Using gloves mix thoroughly

Answer: _____

<참고자료>

임철일 (2012). *교수설계 이론과 모형*. 파주:교육과학사.

Dick, W., Carey, L., & Carey, O. J. (2009). *The systematic design of instruction*(7th ed.). NJ: Pearson Education, Inc.

Sprank, J (2013, August 13). How to make Kimchi [Vide File] Retrieved from <http://www.youtube.com/watch?v=MpUVYCQB6Ko>

Brown. T (2014, March 7). HDWallphotos [Image File] Retrived from <http://hdwallphotos.com/photoswall/earth-space-wallpaper-hd-desktop.html>
2014년 5월 17일 검색.

Mickle, S (2013, October 23). Colors N Spirits [Image File] Retrived from <http://colornspirits.com/you-are-what-you-eat/korean-relish-passion-kimchi-hour/>
2014년 5월 17일 검색

절차 적용 교안 개발 자기성찰 일지

대학교에서 혹은 방송에서 다양한 수업을 많이 진행 하였지만, 단 한 번도 교안을 작성한 적이 없다는 것에 부끄러움을 느끼며 이번 ISD과제를 수행하였다. 또한 수업교안이 얼마나 중요한 것인지와 수업교안을 미리 작성해보는 것과 머릿속으로만 생각하고 수업을 진행하는 것이 얼마나 차이가 날지에 대해서 생각 볼 수 있는 좋은 시간이었다. 하지만 실제로 모든 수업에 대해서 교안을 작성하는 교사가 얼마나 될까 하는 의문이 들었다. 자신이 맡은 한 과목만 가르치는 중학교 또는 고등학교 교사는 조금 덜 할 것 같지만, 모든 과목을 커버해야 하는 초등학교 교사는 과연 교안을 모든 수업에 매번 작성하는 것이 현실적으로는 어렵지 않을 까라는 생각이 든다. 교사 자신이 직접 모든 과목의 수업교안을 만들기가 힘이 든다면, 다른 교사가 작성한 수업교안을 참고하거나, 혹은 포스트잇에다가 수업의 내용과 요점을 정리해 가는 것과 같은 행동은 매우 중요하다고 생각된다.

교육공학 수업을 듣기 전까지만 해도, 교안의 중요성 혹은 절차수업의 step이 얼마나 중요한 것인지 몰랐다. 머릿속으로만 수업 내용을 정리하고 바로 수업을 진행하다 보니, 월요일 수업 보다는 금요일 수업이 가장 매끄럽게 진행이 되었고, 한 주가 지날수록 학생들의 참여도도 더 불러일으킬 수 있었다. 수업 준비가 안 되어 있는 교수자의 불성실한 행동은 학생들의 아웃풋에 얼마나 큰 영향을 미칠지 그 당시에는 몰랐다는 것이 조금은 아쉽고, 창피하다. 또한 선수 학습을 상기 시키는 것과 목표를 확실하게 제시하는 것이 얼마나 중요한지에 대해서 알게 되었다. 임철일 교수님 같은 경우는 수업 전에 어떤 내용을 우리가 저번 시간에 배웠는지 짧게 상기시켜 주시고, 수업이 끝날 때는 다음 수업에 학생들이 마주하게 될 상황(?), 문제 혹은 내용에 대해서 반드시 알려주시고 etl상에 업로드를 항상 해주신다. 학습자 입장에서는 당연하듯 혹은 무심하게 듣고 지날 갈 수 있는 부분이지만, 교수자의 이런 행동이 얼마나 중요한지에 대해서 다시 한 번 깨닫게 해주는 과제였고, 추후에 필자가 다시 한 번 수업을 할 기회가 주어진다면, 임철일 교수님 수업 스타일을 벤치마케팅 해야겠다는 생각이 들었다.

이번 과제는 외국인 학교 특별활동 시간의 수업 교안을 작성해 보았다. 외국인학교의 입학조건은 학교들 마다 조금씩 다르나, 기본적으로 외국시민권 거주자 혹은 외국 거주시간 5년 이상인 내국인 학생으로 전형규정이 정해져 있다. 한국말을 모국어로 쓰는 내국인 보다는 영어가 모국어인 외국인이 입학할 하게 되기에, 대부분의 외국인 학교에서는 한국의 문화에 대해서 소개하는 프로그램들 중심으로 특별활동(또는 방과 후 시간)이 운영 되고 있다. 따라서 이번 절차적용 교안 개발에서는 외국인 학생을 대상으로 김치를 만드는 방법에 대한 교안을 작성하였다. 앞에서도 언급하였지만, 가장 중요하게 신경을 쓴 부분은 선수학습 환기와 확실한 목표 제시였고, 실제적으로 교사가 시연하는 부분과 학생들이 참여하는 부분을 나누어서 작성해보려고 노력하였다. 특별활동 시간이라고 설정을 하고, 평가문항을 넣지 않은 것이 이번 과제에서 한 큰 실수였다.