

## 교수학습과정안 개발의 논리

2012-12672 김한나

본 교수학습과정안은 가네(Gagne)의 수업의 사태를 토대로 개발되었으며, Keller의 ARCS 모형 등이 일부 반영되었다. 가네의 수업의 사태는 학습자의 내부에서 진행되는 인지 과정과 매우 밀접한 관계를 가지는 일련의 사태들로 이루어져 있는데, 주의 획득하기, 학습자에게 수업목표 알리기, 선수학습 회상 자극하기, 자극 제시하기, 학습안내 제시하기, 수행 유도하기, 피드백 제공하기, 수행평가하기, 파지와 전이 높이기다(박성익, 임철일, 이재경, 최정임, 2011). 본 교수학습과정안에서는 이러한 사태들을 주의 획득하기 단계와 선수학습 회상 자극하기 단계를 함께 활용하는 것과 같이 목적에 맞게 변형하여 사용하였다.

이 수업은 예비 직장인을 대상으로 한 경력개발센터의 직장매너 특강의 한 차시(총 50분)이다. 학습 주제는 '직장인을 위한 기본 테이블 매너'로, 중학교 3학년과 고등학교 1학년 기숙·가정 교과목의 '서양식 상차림과 식사 예절' 단원이 학습자와 상황 및 맥락 분석에 있어 보다 심화되고 구체화된 실생활 적용 가능성을 가지게 된 것이다. 이 내용을 이해하고 적용하기 위해서는 직장생활에서 맞닥뜨리는 공식적인 식사 자리의 상황을 떠올릴 수 있어야 하고, 간략하게나마 서양식 레스토랑의 풍경에 대해 알고 있어야 할 필요가 있기 때문에 수업을 설계할 때 이 부분들에 대해서 끊임없이 질문으로 주의를 환기하고 간단한 사례를 제시해주거나 학생들이 스스로 발표하도록 유도하였다.

이 수업의 학습 목표를 간략하게 말하자면, 올바른 테이블 매너를 지켜야 하는 이유와 일반적인 테이블 매너에 대해 설명하고, 실제 상황에서 적절한 테이블 매너를 실천할 수 있는 것이다. 주의력 획득하기 단계에서는 테이블 매너에 대해 스스로 얼마나 자신이 있는지를 돌아보게 하는 질문을 던지고, 테이블 매너를 잘 몰라서 난처했던 에피소드를 공유하면서 테이블 매너에 대한 선수학습 정도를 회상하도록 자극했다. 그럼으로써 친밀한 상황으로부터 테이블 매너를 지키는 것에 대한 인식적인 주의를 환기하고자 했고, 이후에 이러한 문제점이 직장 상황으로 이어질 때를 가정해보게 함으로써 올바른 테이블 매너를 학습해야 할 필요성을 실용적인 측면에서 제시했다. 그리고 난 후에 이전에 경험한 것과 같은 난처함을 탈피하고 성공적인 직장생활에 도움이 되기 위한 테이블 매너를 학습하여 실천하게 되는 것이 이번 수업의 목표라는 것을 알려주었다.

이후에는 각각 '사전 매너'와 '집기 사용법', '음식별 유의점'의 세 군집으로 학습과제를 분석하여 자극 제시하기와 학습안내 제시하기를 세 번 반복하였다. 세 군집 간에는 시간적 순서에 따른 절차 분석이 수행된 것이라고 볼 수도 있으나, 세부적인 하위 과제에 대해서는 어떠한 위계나 절차를 발견하기가 어려워 부득이하게 군집 분석의 형태를 취하게 되었다.

첫 번째의 경우 질문을 제기하면서 사전 매너가 테이블 매너의 일부가 되는 이유를 이해하게 유도했고, 이어지는 과정에서 영상 자료를 활용함으로써 수업 방식의 다양성을 추구했다. 이어서 학습안내 제시하기 단계에서는 자극 제시하기 단계에서 설명했던 내용을 핵심적인 문장으로 정리한 빈칸 퀴즈를 만들어 함께 풀어봄으로써 개념을 한 눈에 알아볼 수 있도록 제시하였다. 또한 질문이 있다면 다음 내용으로 넘어가기 전에 질문할 수 있도록 설계하였다. 두 번째의 경우 질문을 통해 각각의 집기를 사용할 때 헛갈리는 핵심 부분에 대해서 학생 스스로 먼저 생각해봄으로써 학습 내용에 대한 주의 집중이 지속되도록 하였고, 선수학습 회상 자극하기에서 제시되었던 어려움을 해결해보임으로써 해당 내용의 중요성을 강조하기도 했다. 이후 학습안내 제시하기 단계에서는 해당 내용을 한 눈에 볼 수 있도록 표로 정리함으로써 학습

자들의 기억을 돕고, 질문을 받았다. 세 번째의 경우 또한 문제 상황에서 학습자의 선택을 유도하는 질문을 던지고, 선수학습 회상 자극하기에서 제시되었던 어려움 중 하나를 해결해 보이는 방식으로 진행했다. 그리고 이후의 학습안내 제시하기 단계에서 각각의 음식을 중심으로 한 마인드맵에 키워드까지만 제시한 '마인드맵 초안'을 가지고 설명을 덧붙이고 구체화하는 활동으로 암시(prompting)나 단서주기의 방식을 실현하였으며, 파워포인트와 칠판, 교사의 언어 등의 매체를 통합적으로 사용하여 정보의 부호화를 돕고자 했다.

수행 유도하기 단계에서는 협력사와의 미팅 식사 자리에서의 테이블 매너를 묻는 흥신업 사원의 선배가 되어 질문에 대답하는 형식의 적용하기 활동을 조별로 수행하도록 함으로써 학습 내용을 연습할 기회를 부여하였다. 이후 피드백 제공하기 단계에서 모둠별로 한 문항씩 논의 내용을 발표하고 수정받음으로써 수행 유도하기의 연습에 대한 피드백을 제공하였다.

또한 수업과 별도로 자신이 기업의 홍보팀 직원이 되었다고 가정하고 올바른 테이블매너를 소개하는 홍보 영상의 기획안을 스토리보드 형태로 작성하는 수행 평가하기 단계를 두었다. 이는 수업에서 주어진 상황과 유사한 사태에의 적용 능력을 평가함으로써 학습에 대한 이해를 점검하는 것으로, 구성주의적 교수·학습 방법에서 강조하는 실제적인 문제를 제시함으로써 학습한 지식의 활용을 촉진할 수 있도록 설계한 문항이다.

마지막으로 파지와 전이 높이기에서는 수업의 내용을 간략하게 요약해서 파지를 돕고, 실생활에의 적용을 강조함으로써 전이를 증가시키고자 하였다.


### <교수학습과정안>

**학습주제:** 직장인을 위한 기본 테이블 매너



**학습대상자/교과목:** 예비 직장인/경력개발센터 직장매너 특강

**학습목표:**

- . 올바른 테이블 매너를 지켜야 하는 이유를 예를 들어 이야기할 수 있다.
- . 일반적인 테이블 매너에 대해 설명할 수 있다.
- . 직장 상사나 동료들과의 회식, 국내외 거래처 사람들이나 손님들과의 미팅 등의 때와 장소에 따라 적절한 테이블 매너를 실천할 수 있다.

수업의 사태	실행	시간
<p>주의 획득하기 &amp; 사전지식 회상 자극</p>	<p>교사: (&lt;ppt 슬라이드 1: 근사한 레스토랑이나 뷔페 전경&gt;) 여러분은 지금까지 테이블 매너에 대해 얼마나 알고 계신가요? 저런 자리에서 흠 잡히지 않고 깔끔하게 식사할 수 있다 하시는 분이 얼마나 되시나요?</p> <div style="text-align: center;">  <p>&lt;슬라이드 1&gt;</p> </div> <p>학생: (몇몇 학생들이 손을 든다.) 교사: 그렇군요. 하지만 테이블 매너를 잘 모르면 격식을 갖춰야 하는 자리에서 자신도 없고, 종종 민망한 일이 생기기도 합니다. 여러분은 혹시 어떤 에피소드가 있으셨나요? 학생: 해외여행을 가서 레스토랑에서 코스요리를 먹었는데, 식사하는 내내 웨이터와 타이밍이 안 맞아서 눈치 보였어요. 교사: 네, 또 다른 분은 없으신가요? 학생: 신년교례회 만찬에 초대를 받았는데 교수님들 앞에서 실수할까봐 음식을 거의 못 먹었어요./오빠 상견례 자리에서 모르고 사돈 어르신 빵을 집어서 민망했어요. 교사: 네, 테이블 매너 때문에 난처했던 경험이 많으시군요.</p>	<p>5분</p>

	<p>지금까지는 특별한 경우에만 테이블 매너가 필요했지만, 여러분이 직장에 가지게 되면 업무상 격식을 갖춘 곳에서 식사를 하게 될 일이 많아질 것입니다. 어떤 경우들이 있는지 볼까요? (&lt;ppt 슬라이드 2&gt;를 제시한 후 학생들이 본다.) 우선 직장 상사나 동료들과의 특별한 회식이 있을 수 있겠습니다. 이뿐만 아니라 거래처 사람들이나 손님들을 모시고 식사를 하면서 미팅을 할 수도 있겠죠. 업무와 관련된 컨퍼런스나 포럼에 참가한 이후의 식사자리도 마찬가지입니다. 직장 생활에서 이런 자리는 언제든지 예고 없이 찾아올 수 있습니다. 그럴 때 올바른 테이블 매너를 지키지 않고 실수를 한다면 어떻게 될까요?</p> <div data-bbox="619 853 1129 1160" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">&lt;슬라이드 2&gt;</p> <p>학생: 다른 사람들이 불쾌해해요./이미지가 나빠져요./잘못하다 회사 계약을 따내지 못할 수도 있을 것 같아요. 교사: 네, 그렇습니다. 격식을 갖춘 식사 자리에서 여러분이 보여주는 매너는 상대방에게 여러분을 나타내는 지표가 되고, 여러분의 성공적인 직장생활을 위한 기본이 됩니다. 그런 만큼 올바른 테이블 매너를 익히고 실천한다면, 여러분의 경쟁력도 한층 높아지겠죠?</p>	
<p>학습 목표 제시하기</p>	<p>교사: (&lt;ppt 슬라이드 3: 교수목표&gt;) 그래서 오늘은 여러분이 직장에 가서 테이블 매너를 잘 몰라서 난처해지는 일이 없도록 가장 기본적이고 일반적인 테이블 매너를 배워보도록 하겠습니다. 예기치 않게 어려운 자리에서 식사를 하는 상황이 오더라도 적절한 테이블 매너로 다른 사람들을 배려하는 모습을 보여준다면 직장생활에서 여러분이 더욱 돋보일 수 있겠죠?</p>	<p>1분</p>

	<p style="text-align: center;"><b>학습목표</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 올바른 테이블 매너를 지켜야 하는 이유를 예를 들어 이야기할 수 있다.</li> <li>• 일반적인 테이블 매너에 대해 설명할 수 있다.</li> <li>• 직장 상사나 동료들과의 회식, 국내외 거래처 사람들이나 손님들과의 미팅 등의 때와 장소에 따라 적절한 테이블 매너를 실천할 수 있다.</li> </ul> <p style="text-align: center;">&lt;슬라이드 3&gt;</p>	
<p style="text-align: center;">자극 제시하기 1</p>	<p>교사: 여러분, 그런데 여러분은 테이블 매너가 어디서부터 시작된다고 생각하시나요?</p> <p>학생: 식사를 시작할 때요./자리에 앉을 때부터요.</p> <p>교사: 그렇게 생각하기가 쉬워요. 하지만 제대로 된 테이블 매너는 입장하기 전부터 시작됩니다. (&lt;ppt 슬라이드 4: 허둥지둥 뛰어 들어오는 영상과 장소에 맞지 않은 옷차림을 한 예능 프로그램 영상&gt;) 여러분, 이 영상들을 보면 어떤 생각이 드시나요? 여러분의 동료가 약속 장소에 이렇게 나타난다면 어떤 기분이 들까요?</p> <div style="text-align: center;">   </div> <p style="text-align: center;">&lt;슬라이드 4&gt;</p> <p>학생: 기분이 나쁠 것 같아요.</p> <p>교사: 네, 그렇습니다. 약속 시간을 준수하고, 깔끔하고 예의바른 인상을 줄 수 있는 옷차림을 하는 것부터가 테이블 매너의 시작입니다. 그러려면 사전에 어떻게 해야 할까요?</p> <p>학생: 조금 일찍 출발해요./정장을 입어요.</p> <p>교사: 그렇죠, 미리 여유를 두고 출발하고, 특별한 드레스코</p>	<p style="text-align: center;">8분</p>

	<p>드가 없는 한 정장 차림을 해야 합니다. 식사 도중에 특별한 일 이외에는 자리를 뜨지 않는 것이 예의이기 때문에 약속 장소에 도착해서 화장실도 미리 다녀오는 것이 좋습니다. 이런 내용들은 아주 기본적인 것들이지만 여러분의 첫 인상을 결정하기 때문에 테이블 매너의 첫 단계라고 할 수 있겠습니다. 이렇게 약속 장소인 레스토랑에 도착해서는 바로 자리를 찾아 들어가면 될까요?</p> <p>학생: 음.....</p> <p>교사: 레스토랑에 들어서면 입구에서 일단 멈춰 서서 종업원의 안내를 받아 입장해야 합니다. 그 다음에는 무엇을 해야 할까요?</p> <p>학생: 자리에 앉아요.</p> <p>교사: 네, 하지만 그 전에 전망이 잘 보이는 자리인 상석이 어디인지 살펴보고 그 날의 주빈이나 서열이 높은 분이 앉도록 배려하도록 합니다. 그리고 나서 의자에 앉을 때는 등을 항상 의자 등받이에 붙이고, 식탁과 상체 사이의 간격이 주먹 크기 정도로 유지되게 단정하게 앉습니다. 식사 중에는 식탁 위에 팔꿈치를 기대지 않도록 하고, 양손은 항상 식탁 위에 있어야 합니다. 이때 여성분들이 가지고 다니는 핸드백은 어디에 놓아야 할까요?</p> <p>학생: 음..... 무릎 위요./바닥이요./의자 밑이요./탁자 위요.</p> <p>교사: 핸드백은 크기에 따라 놓는 곳이 달라지지만, 어떤 경우에도 핸드백을 테이블 위에 두지 않는 것이 중요합니다. 의자 등받이와 등 사이에 핸드백을 놓고 앉거나 부피가 작다면 무릎 위에, 크다면 바닥에 내려놓는 것도 괜찮습니다. 이렇게 착석을 했다면 그 다음에는 무엇을 하게 될까요?</p> <p>학생: 음식을 먹어요./애피타이저가 나와요./냅킨을 펴요.</p> <p>교사: 물론 그런 것들도 곧 하게 되겠지만, 먼저 무엇을 먹을지 주문해야겠죠? 주문을 할 때는 메뉴판을 찬찬히 보고 너무 비싸거나 싼 음식을 피해서 주문하는 것이 초대된 사람이나 단체에 대한 예의입니다. 이때 주문할 준비가 다 되었다면 어떻게 해야 할까요?</p> <p>학생: 웨이터를 불러요.</p> <p>교사: 직접 웨이터를 부르는 것은 다른 사람들에게 거슬리는 행동이 될 수 있습니다. 그러지 않고도 메뉴판을 덮는 것만으로도 웨이터에게 주문할 준비가 되었음을 알리는 표시가 되기 때문에 바로 주문을 할 수</p>	
--	---	--

	<p>있다는 점을 기억해 두시면 좋습니다. 마찬가지로 식사 중에도 큰 소리를 내지 않고 조용히 대화를 이어가도록 하고, 긴 통화를 해야 할 경우에는 양해를 구하고 밖에서 하고 들어오도록 합니다.</p>	
<p>학습안내 제시하기1</p>	<p>교사: 그럼 지금까지 우리가 배운 것을 한 번 정리해볼까요? 다음 문장들을 보고 빈 칸에 들어갈 말을 이야기해주세요. (학생들과 한 문장씩 소리 내어 읽고 괄호를 채운다. 참여가 저조할 경우 한 문장 당 한 명씩 지목하여 발표하게 한다.)</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 테이블 매너는 (출발하기 전)부터 시작된다.</li> <li>2. 약속 장소에는 (미리) 도착하고, (정장) 차림을 한다.</li> <li>3. (웨이터)의 안내를 받아 자리에 앉고, (상석)을 배려한다.</li> <li>4. 핸드백은 절대 (테이블) 위에 두지 않는다.</li> <li>5. 주문할 준비가 되었음을 알려려면 메뉴판을 (덮는다).</li> </ol> <p>교사: 그렇죠, 지금까지 배운 내용에 대해서 질문이 있으신가요?          학생: 아니요. <u>(혹 다 이해하지 못한 부분이 있다고 하면 교사가 다시 정리하여 간단하게 설명해준다.)</u>          교사: 그럼 다음 내용으로 넘어가겠습니다.</p>	<p>3분</p>
<p>자극 제시하기2</p>	<div data-bbox="655 1391 1098 1630" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">&lt;슬라이드 5&gt;</p> <p>교사: 이제부터는 본격적으로 식사할 때의 테이블 매너에 대해서 알아보겠습니다. 우선 식사 도중 사용하게 되는 집기들과 관련된 유의 사항들이 있습니다. 테이블 매너를 모르고 옆 사람의 집기를 자기 것으로 착각하거나 집기를 어떻게 사용해야 할지 몰라 허둥대면</p>	<p>8분</p>

	<p>서 실례를 범하게 되는 경우가 많은데요, (&lt;ppt 슬라이드 5: 집기류 세팅된 테이블 사진&gt;) 그림에 나온 것처럼 냅킨과 포크, 나이프가 대표적입니다. 자리에 앉은 후에 이 중에서 가장 먼저 사용하게 되는 것이 무엇일까요?</p> <p>학생: 냅킨이요.</p> <p>교사: 맞습니다. 그럼 그 냅킨을 언제 펴야 하는지에 대해서도 알고 계신가요?</p> <p>학생: 잘 모르겠어요.</p> <p>교사: 네, 냅킨은 보통 전원이 자리를 잡고 앉은 후에 첫 요리가 나오기 직전에 펴면 됩니다. 이때 냅킨은 반으로 접어서, 접힌 쪽 모서리가 무릎이 아니라 배 쪽으로 오도록 해서 무릎 위에 올려놓습니다. 앞에 나와서 직접 해보실 분이 계신가요?</p> <p>학생: (직접 나와서 냅킨을 건네받고, 접어서 무릎에 얹어 보인다.)</p> <p>교사: 그렇죠, 이렇게 하시면 됩니다. (학생 다시 자기 자리로 들어간다.) 이렇게 냅킨을 두 겹으로 접어 안쪽으로, 입가나 손을 살짝 닦는 용도로만 사용해야 합니다. 립스틱이 묻어나게 한다거나 안경 알, 얼굴의 땀, 나이프, 옆질러진 물을 닦는 등의 행위는 매너에 어긋나기 때문에 하지 않도록 합니다. 그리고 식사 도중 잠시 자리를 뜰 때에는 냅킨을 가볍게 접어 자신의 자리 위에 올려놓고, 식사가 끝난 다음에는 냅킨을 적당히 접어서 테이블 왼쪽에 올려놓습니다. 냅킨 다음으로는 화면에서 테이블 좌우로 정렬된 포크와 나이프를 사용하는 법에 대해서 살펴보겠습니다. 포크와 나이프가 이렇게 많은데, 어떤 순서로 써야 할까요?</p> <p>학생: 제일 큰 것부터 써요./작은 것부터 써요.</p> <p>교사: 답은 의외로 간단합니다. 코스 요리라면 코스에 따라 순서대로, 밖에 놓인 것부터 안쪽으로 들어가며 하나씩 사용하시면 됩니다. (손동작으로 보여준다.) 이렇게 포크와 나이프로 음식을 한입 크기로 찢어서 소량을 입을 다물고 먹고, 상대방이 입 안에 먹을 것을 넣었을 때에는 말을 걸지 않는 것이 예의입니다. 그런데 만약 포크와 나이프를 사용하다 떨어뜨렸을 경우에는 어떻게 해야 할까요?</p> <p>학생: 직접 주워요./옆에 놓인 다른 포크나 나이프를 써요.</p> <p>교사: 그렇게 생각하기 쉽지만, 직접 집으려고 하지 말고</p>
--	--



	<p>웨이터에게 바꾸어 달라고 부탁하는 것이 적절합니다. 또 포크와 나이프를 가지고도 웨이터들에게 메뉴판을 덮어서 주문하려는 신호를 보냈던 것처럼 신호를 보낼 수 있다는 것을 알고 계셨나요?</p> <p>학생: 아니요...</p> <p>교사: 식사 중일 때와 한 코스의 식사를 끝냈을 때 접시에 포크와 나이프로 자신의 의사를 표시할 수 있습니다. 식사 중일 때는 나이프의 날을 안쪽으로 향하도록 해서 접시에 ʌ자로 놓고, 식사가 끝나면 포크와 나이프를 한쪽으로 모아 접시 중앙의 오른쪽에 두면 됩니다. 수업을 시작할 때, 코스요리를 먹었는데 웨이터와 타이밍이 맞지 않아 당혹스러웠다는 경우에는 이런 표시를 이용하여 사용하는 언어가 다르거나 멀리 떨어진 웨이터와도 충분히 의사소통할 수 있습니다. 웨이터들은 항상 이 표시를 보고 여러분의 식사 상태를 파악하기 때문에 이 규칙을 잘 알아놓는다면 코스요리를 본인의 속도에 맞추어 큰 어려움 없이 식사할 수 있을 것입니다.</p>										
<p>학습안내 제시하기2</p>	<p>교사: (표를 화면에 띄우며) 지금까지 냅킨과 포크, 나이프의 사용법에 대해서 배운 내용을 표로 정리해보았습니다.</p> <table border="1" data-bbox="523 1249 1228 1921"> <thead> <tr> <th></th> <th>냅킨</th> <th>포크&amp;ナイ프</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>올바른 사용</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 첫 요리가 나오기 직전에 편다.</li> <li>* 반으로 접어 접힌 쪽 모서리가 배를 향하도록 한다.</li> <li>* 자리를 뜰 때에는 접어서 자신의 자리 위에 둔다.</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 바깥에 놓인 것부터 안쪽으로 들어가면서 하나씩 사용한다.</li> <li>* 식사 중일 때는 접시 위에 ʌ자로 놓는다.</li> <li>* 식사가 끝났을 때는 한쪽으로 모아 접시 중앙의 오른쪽에 둔다.</li> </ul> </td> </tr> <tr> <td>올바르지 않은 사용</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 립스틱이나 얼굴의 땀, 나이프 등을 닦아낸다.</li> <li>* 식사 도중에 냅킨을 테이블 위에 올린다.</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 떨어뜨린 포크나 나이프를 직접 줍는다.</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <p>교사: 이 중에서 궁금하거나 이해가 되지 않는 부분이 있나</p>		냅킨	포크&ナイ프	올바른 사용	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 첫 요리가 나오기 직전에 편다.</li> <li>* 반으로 접어 접힌 쪽 모서리가 배를 향하도록 한다.</li> <li>* 자리를 뜰 때에는 접어서 자신의 자리 위에 둔다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 바깥에 놓인 것부터 안쪽으로 들어가면서 하나씩 사용한다.</li> <li>* 식사 중일 때는 접시 위에 ʌ자로 놓는다.</li> <li>* 식사가 끝났을 때는 한쪽으로 모아 접시 중앙의 오른쪽에 둔다.</li> </ul>	올바르지 않은 사용	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 립스틱이나 얼굴의 땀, 나이프 등을 닦아낸다.</li> <li>* 식사 도중에 냅킨을 테이블 위에 올린다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 떨어뜨린 포크나 나이프를 직접 줍는다.</li> </ul>	<p>3분</p>
	냅킨	포크&ナイ프									
올바른 사용	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 첫 요리가 나오기 직전에 편다.</li> <li>* 반으로 접어 접힌 쪽 모서리가 배를 향하도록 한다.</li> <li>* 자리를 뜰 때에는 접어서 자신의 자리 위에 둔다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 바깥에 놓인 것부터 안쪽으로 들어가면서 하나씩 사용한다.</li> <li>* 식사 중일 때는 접시 위에 ʌ자로 놓는다.</li> <li>* 식사가 끝났을 때는 한쪽으로 모아 접시 중앙의 오른쪽에 둔다.</li> </ul>									
올바르지 않은 사용	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 립스틱이나 얼굴의 땀, 나이프 등을 닦아낸다.</li> <li>* 식사 도중에 냅킨을 테이블 위에 올린다.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* 떨어뜨린 포크나 나이프를 직접 줍는다.</li> </ul>									

	<p>요?</p> <p>학생: 아니요. <u>(혹 다 이해하지 못한 부분이 있다고 하면 교사가 다시 정리하여 간단하게 설명해준다.)</u></p> <p>교사: 그러면 다음 내용으로 넘어가겠습니다.</p>	
<p>자극 제시하기 3</p>	<p>교사: 지금까지는 기본적인 집기 사용법을 익혔다면, 이제 는 코스요리에 나오는 음식들을 중심으로 유의해야 할 점들을 알아보겠습니다. 코스요리에서 초반부에 나오는 음식이 무엇일까요?</p> <p>학생: 애플타이저요./빵이요./수프요.</p> <p>교사: 맞아요, 애플타이저 다음으로 나오는 것이 수프와 빵입니다. 빵은 처음부터 테이블 위에 나와 있는 경우가 많지만, 스프가 나오기 전에는 먹지 않는 것이 원칙입니다. 그 이후부터는 디저트가 나오기 전까지 수시로 먹어도 됩니다. 수프를 다 먹고 나서는 스푼을 그릇 안에 손잡이를 오른쪽에 오도록 하여 그대로 놓습니다. (&lt;ppt 슬라이드 6: 빵과 물 배열된 원형 테이블 사진&gt;) 자 그런데 이런 원형 테이블에서, 어느 자리에 놓인 빵이 여러분의 빵일까요? 왼쪽일까요, 오른쪽일까요?</p> <div data-bbox="683 1267 1067 1525" data-label="Image"> </div> <p style="text-align: center;">&lt;슬라이드 6&gt;</p> <p>학생: 왼쪽이요!/오른쪽이요!</p> <p>교사: 수업을 시작할 때 어떤 학생이 다른 분의 빵을 집어서 당혹스러웠던 적이 있었다고 했죠? 그래서 어느 쪽 빵이 자신의 몫인지를 아는 것이 중요합니다. 빵만큼이나 헛갈리는 것이 물인데요, 자신의 왼쪽에 놓인 빵과 오른쪽에 놓인 물이 자기 것입니다. ‘좌빵우물’로 기억하시면 편합니다. 또 빵은 자신의 빵 접시에 떨어져 반드시 한 입 크기로 손으로 떼어서 먹습</p>	<p>6분</p>

	<p>니다. 다음으로는 메인 요리인 생선 요리와 스테이크를 먹을 때 유의할 점을 알아보겠습니다. 여러분은 생선의 한 쪽을 다 먹은 후에 생선을 뒤집어 드시나요?</p> <p>학생: 네./아니요.</p> <p>교사: 일반적으로 생선을 많이 뒤집어 먹곤 하는데요, 생선은 어떠한 경우에도 뒤집지 않고 처음 놓인 상태로 해서 먹어야 합니다. 뼈를 발라내더라도 생선을 원래 놓여 있던 대로 두고 먹어야 하는 것이죠. 그렇다면 생선 대신 스테이크를 먹을 때는 어떤 점에 주의해야 할까요?</p> <p>학생: 미디엄, 레어요.</p> <p>교사: 네, 스테이크의 굵는 정도도 중요하지만 무엇보다 스테이크를 한 번에 다 잘라 놓고 먹지 말아야 합니다. 스테이크를 한 번에 다 잘라 놓고 먹으면 보기도 좋지 않을뿐더러 맛도 떨어지기 때문입니다. 하지만 스테이크가 너무 크다면 반으로 나누고 다시 그 반쪽을 한두 점씩 왼쪽부터 잘라 먹으면 됩니다.</p>	
<p>학습안내 제시하기3</p>	<p>교사: 여러분, 지금까지 각각의 음식을 먹을 때 유의해야 할 점에 대해 알아보았지요? 다음 마인드맵을 중심으로 배운 내용을 다시 한 번 정리해봅시다. (&lt;ppt 슬라이드 7: 음식별 마인드맵 초안&gt; ‘빵과 수프’ 마인드맵의 ‘먹는 순서’ 부분에는 어떤 설명을 써넣을 건가요? <u>(마인드맵을 칠판에 옮겨 그린다.)</u></p> <div style="text-align: center;"> <pre> graph TD     A((먹는 순서)) --- B((빵과 수프))     C((먹는 방법)) --- B     D((먹고 나서)) --- B     E((자기 룬)) --- B             </pre> <p>&lt;슬라이드 7&gt;</p> </div> <p>학생: ‘수프→빵’이라고 쓸게요.</p> <p>교사: 그게 무슨 뜻인지 설명해주시겠어요?</p> <p>학생: 빵보다 수프를 먼저 먹거나, 빵과 수프를 함께 먹는</p>	<p>5분</p>

	<p>다, 빵을 수프보다 먼저 먹지 않는다는 뜻이에요.</p> <p>교사: 좋습니다. <u>(첨판의 마인드맵에 학생의 대답을 추가하여 적는다.)</u> 그럼 ‘자기 몫’ 부분에는 어떤 설명을 쓸 수 있을까요?</p> <p>학생: ‘좌뺑우물’이요. 자기 왼쪽 빵과 오른쪽 물이 자기 것이니 다른 사람 몫과 헷갈리지 말라는 뜻이에요.</p> <p>교사: 그렇죠, 비슷한 방식으로 ‘먹는 방법’과 ‘먹고 나서’도 채워볼까요? <u>(첨판의 마인드맵에 학생의 대답을 추가하여 적는다.)</u></p> <p>학생: ‘빵 접시에 덜어 놓고 손으로 떼어 먹는다’, ‘그릇 안에 스푼을 손잡이가 오른쪽으로 가도록 놓는다’라고 쓸래요.</p> <p>교사: 아주 좋아요. <u>(첨판의 마인드맵에 학생의 대답을 추가하여 적는다.)</u> ‘생선’ 마인드맵과 ‘스테이크’ 마인드맵도 한 번 해볼까요?</p> <p>학생: ‘위치’에 ‘절대 뒤집지 않고 처음 놓인 상태대로 해서 먹는다’라고 쓰면 될 것 같아요.</p> <p>학생: ‘자르는 방법’에 ‘한꺼번에 자르지 않고 한두 조각씩 잘라 먹는다’라고 쓰고 싶어요.</p> <p>교사: 맞습니다. <u>(첨판의 마인드맵에 간단하게 항목표시를 추가한다.)</u> 그리고 ‘왼쪽부터 잘라 먹는다’도 추가할 수 있습니다. 여러분 모두 핵심을 잘 기억하고 계시네요.</p>	
<p>수행 유도하기</p>	<p>교사: 여러분, 이렇게 해서 여러분과 함께 기본적인 테이블 매너를 배워 보았는데요, 그렇다면 이제 마지막으로 4인 1조로 모두가 되어 적용 활동을 해보겠습니다. 협력사와의 미팅 식사에 참여하게 된 홍신입 사원에게 어떠한 조언을 해줄 것인지를 조별로 이야기해보고, 5분 뒤에 발표하는 시간을 갖겠습니다. (활동지 제시)</p> <p>&lt;활동지&gt;</p> <p>홍신입 사원은 내일 협력사와의 미팅 식사에 팀 대표로 참여하게 되었다. 미팅은 ○○호텔 내 레스토랑에서 진행될 예정인데, 홍신입 사원은 격식을 갖춘 식사 자리가 처음이라 직장 선배들에게 조언을 구하고자 한다. 여러분이 홍신입 사원의 직장 선배들이라고 하고, 홍신입 사원이 메신저로 남긴 질문들을 보고 알맞은 답변을 생각해보자.</p>	<p>5분</p>

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 선배님, 가기 전에 어떤 것들을 준비하고 점검해야 하나요?</li> <li>2. 어떻게 행동해야 좋은 첫인상을 남길 수 있을까요?</li> <li>3. 협력사 차장님을 예우해드리려면 자리 배치를 어떻게 해야 할까요?</li> <li>4. ‘이것만은 피해라’하는 조심해야 할 최악의 매너를 꼽으신다면 어떤 게 있을까요?</li> <li>5. 웨이터를 부르는 것이 매너 있는 행동인지 모르겠습니다. 웨이터를 부르지 않고도 제 의사를 전달할 수 있는 방법이 있을까요?</li> <li>6. 좋은 분위기 속에서 대화를 이어가기 위해서 주의해야 할 점으로 어떤 것들이 있을까요?</li> </ol>	
<p>피드백 제공하기</p>	<p>교사: (모둠을 나누어준 후 5분간 교실을 돌아다니며 질문을 받거나 모둠활동을 지켜본다.) 여러분, 그럼 이제 모둠별로 한 문항씩 이야기한 내용들을 발표해 볼까요?</p> <p>학생: 저희 모둠에서는 첫 번째 질문에 대해서 가기 전에 충분한 여유를 두고 일찍 출발하고, 단정한 복장을 하고 가라고 조언했습니다.</p> <p>교사: 네, 좋아요. 두 번째 모둠이 다음 질문 이야기해볼까요?</p> <p>학생: 저희도 복장 이야기와 함께 레스토랑에 입장할 때 웨이터의 안내를 잘 따르고, 밝게 인사를 드린 후에 단정하게 앉으라고 조언했습니다. 아, 핸드백도 테이블이 아닌 곳에 놓고요.</p> <p>교사: 그렇군요. 세 번째 모둠은 어떻게 정리했나요?</p> <p>학생: 저희는 우선 입장해서 자리의 배치를 잘 살피고 외부 경치가 잘 보이는 전망이 좋은 자리를 협력사 차장님께 권해드려야 한다고 정리했습니다.</p> <p>교사: 그렇죠, 그렇게 전망이 좋은 곳이 상석입니다. 다음 모둠은 어떤가요?</p> <p>학생: 저희는 여러 가지가 있었지만 크게 몇 가지만 말씀드리자면, 식사 도중에 자리에서 자주 일어나거나 큰 소리로 통화하지 말 것, 냅킨을 휴지처럼 사용하지 말 것, 다른 사람의 집기나 빵, 물을 건드리지 말 것, 핸드백을 테이블에 놓지 말 것, 생선을 뒤집어 먹지 말 것 정도로 정리했습니다.</p> <p>교사: 아주 꼼꼼히 잘 정리했네요. 마지막 두 모둠은요?</p> <p>학생: 웨이터를 부르지 않고도 메뉴판을 덮음으로써 메뉴를</p>	<p style="text-align: right;"><u>4분</u></p>

	<p>결정했다는 의사를 전달할 수 있고, 포크와 나이프의 위치로 식사 진행 상황을 알릴 수 있습니다.</p> <p>학생: 지나치게 크지 않은 목소리로 대화하고, 입에 음식을 넣은 채로 대화하거나 상대방이 음식을 먹고 있을 때 말을 시키지 않아야 합니다.</p> <p>교사: 네, 여러분 모두 열심히 참여해 주셨네요. <u>다른 모둠의 이야기에 추가하고 싶은 내용이 있나요?</u></p> <p>학생: 아니요.</p>	
수행 평가하기	<p><u>교사: 어떤가요, 이제 여러분이 직장인이 되어도 테이블 매너만큼은 잘해낼 자신이 생기셨나요? 여러분이 이해한 정도를 알아보기 위해서 간단한 수행평가 과제를 드릴 거예요. 오늘 수업을 마치고 간단하게 작성해서 다음 수업 시간까지 제출해주시면 됩니다.</u></p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p>(평가문항 예시)</p> <p style="text-align: center;"><b>수행평가지</b></p> <p>당신은 ○○ 기업의 홍보팀에서 근무하는 직원입니다. 이번 달 홍보팀 회의에서는 직원들의 업무역량을 강화하고 사내 스마트 커뮤니케이션을 활성화하기 위한 홍보 영상 시리즈를 제작하는 것을 이번 달의 중점 업무로 삼기로 결정하였습니다. 이에 따라 당신이 홍보팀에서 제작할 첫 번째 영상인 “○○인을 빛나게 하는 테이블매너”의 기획안 작성을 맡게 되었다고 가정하고, 홍보영상의 기획안을 스토리보드 형태로 작성해 봅시다.</p> <p><b>※평가항목 및 배점</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● 사전 매너와 집기 사용법, 코스요리 음식별 유의점의 세 항목의 내용을 충실하게 반영하였는가? - 15점</li> <li>● 동영상의 재생시간은 10분 이내로 적정한가? - 5점</li> <li>● 기획안에 근거하여 즉시 촬영할 수 있을 정도로 자세한 스토리보드 형태의 기획안을 작성하였는가? (예시 양식 참고) - 10점</li> </ul> <p><b>총 30점. 제출 기한을 어길 시 최종 성적에서 감점</b></p> </div>	1분
파지와 전이 증진하기	<p>교사: 여러분, 오늘은 직장 생활에서 언제든지 맞닥뜨릴 수 있는 공식적인 식사 자리에서의 테이블 매너를 배웠</p>	1분

	<p>습니다. 그러한 테이블 매너를 갖추는 게 중요한 이 유도 살펴보고, 사전매너와 집기 사용법, 음식별 유의점을 중심으로 테이블 매너를 익혔습니다. 한 시 간의 특강 참여로만 그치지 않고 여러분이 직장에 가서도 고객 미팅, 협력업체 미팅 등의 상황에서 세 련된 테이블 매너를 발휘할 수 있도록 수업 후반부 의 활동 내용을 참고해서 지금부터 조금씩 실천해나 간다면 어렵지 않게 기초적인 테이블 매너의 대부분 을 습득하실 수 있을 것입니다. 여러분이 앞으로 맞 이하게 되는 공식적인 식사 자리마다 그 자리에 어 울리는 테이블 매너가 무엇인지 관심을 가지고 보시 기 바랍니다. 그럼 이것으로 오늘의 수업을 마치겠습 니다. 함께 해주셔서 감사합니다. <u>(수행 평가지를 나 누어 주고, 제출 일정과 양식 등에 대해 간단하게 안 내한다.)</u></p>	
--	--	--

#### 참고문헌

- 박성익, 임철일, 이재경, 최정임(2011). *교육방법의 교육공학적 이해*(4판). 파주: 교육과학사.
- 분당영덕여자고등학교(2008). *Beautiful Youngduk*(수업 교재).
- 윤인경, 광상만, 정철영, 최유현, 송일민, 이미자, 박선영(2007). *중학교 기술·가정 3*(4판). 서울: 교학사.
- 김미주 (2013, 8, 18). 국제 비즈니스 매너 (4) 테이블매너.  
<http://www.youtube.com/watch?v=enDOjNwN-ts>에서 검색.
- Gloria (2014, 6, 26). 에티켓과 매너(8) 식사예절(8-3) 냅킨의 용도.  
<http://m.blog.daum.net/hansono/17436322>에서 2014년 10월 5일 검색.