

1. 한국인의 기본 밥상 교육 내용

- 1) 한국인의 주식인 밥
 - 주, 부식이 구분되어 주식은 밥, 부식은 반찬과 국으로 이루어짐
- 2) 밥과 반찬
 - 국, 반찬 등 부식은 간이 배어 있는 것이 특징임
- 3) 수저 문화
 - 식사 시 숟가락과 젓가락을 모두 사용해야 함

2. 한국의 대표 음식 교육 내용

- 1) 김치
 - 한국은 김치와 같은 발효 음식이 발달함
 - 여름과 겨울의 온도 차가 커서 음식을 장기간 보관하기 어려워 음식 재료를 자연 상태에 가장 가깝게 유지한 채 오래 저장해 먹기 위해 발효 음식이 발달하게 됨
- 2) 비빔밥
 - 비빔밥을 통해 '조화와 화합'이라는 한국 문화의 특징을 엿볼 수 있음
- 3) 떡
 - 계절에 따라, 절기에 따라 일생에서 중요한 날과 함께해 온 음식임
 - 현대에도 여전히 마음의 표시로 떡을 주고받는 정서는 계속되고 있음

3. 한국의 음식 문화 교육 방법

- 1) 한국인의 기본 밥상 교육 방법
 - 도입
 - 학습자들에게 한국 음식에 대해 얼마나 알고 있는지 질문을 함
 - 학습자들이 먹어 본 한국 음식에 대해 이야기해 봄
 - 한국 문화 알아보기
 - '한국의 기본 밥상'에 관한 내용을 교육 내용으로 활용함
 - 문화에 관한 용어는 각 나라의 음식 문화와 유사한 개념에 빗대어 설명할 수 있음
 - 정리
 - 한국의 기본 밥상에 대해 자신의 느낌을 자유롭게 이야기해 보면서 학습한 내용을 정리함
- 2) 한국의 대표 음식 교육 방법
 - 도입
 - 학습자들에게 '한국 음식'하면 가장 먼저 떠오르는 음식이 무엇인지 질문하고 그 음식에 대해 이야기해 봄
 - 한국 문화 알아보기
 - '한국의 대표 음식인 김치, 비빔밥, 떡'에 관한 내용을 교육 내용으로 활용함
 - 정리
 - 김치, 비빔밥, 떡의 음식 문화적 특징을 자유롭게 이야기하면서 학습 내용을 정리함
 - 학습자들이 자국의 대표 음식과 그 음식의 문화적 특징에 대해 이야기 나누게 함