

수업계획서

< 2016년도 2학기 >

1. 강의개요							
학습과정명	한국음식문화사	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>본 교과목에서는 한국 식생활 문화의 형성과 변천을 알아보기 위하여 선사시대, 부족국가시대, 삼국시대, 통일신라시대, 고려시대, 조선전기, 조선 후기, 개화기, 일제 강점기와 현대의 각 시대별 식문화에 영향을 끼친 요인과 식생활의 변화, 우리나라 전통 음식인 주식, 떡, 한과, 국, 탕, 찌개, 육류, 젓갈, 대두와 장, 김치, 술, 차, 오래 작물 등의 식품문화 등에 대해 학습한다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	한국음식	저자	이지호 외5	출판사	광문각	출판년도	2011
부교재(참고문헌)	한국의음식생활문화사	저자	김상보	출판사	광문각	출판년도	2004
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	[1]강의주제: 구석기시대와 중석기시대 [2]강의목표: 인류의 작물재배와 농경시작의 이해 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p9 ~ 17 • 빔프로젝터 		
	2	Ⓣ 불과 석기의 출현					
	3	Ⓤ 중석기 시대 Ⓦ 세석기와 관리재배					
제 2 주	1	[1]강의주제: 작물의 기원과 재배작물 [2]강의목표: 다양한 작물의 기원 이해 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p18 ~ 60 • 빔프로젝터 <p><과제 I II > 공지</p>		
	2	Ⓣ 재배식물기원의 중심지					
	3	Ⓤ 근세농경문화					
제 3 주	1	[1]강의주제: 작물의 기원과 재배작물 [2]강의목표: 작물의 기원 고찰 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p60 ~ 100 • 빔프로젝터 		
	2	Ⓣ 조엽수림문화					
	3	Ⓤ 사반나 농경문화					
제 4 주	1	[1]강의주제: 작물의 기원과 재배작물 [2]강의목표: 작물의 기원 고찰 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p100 ~ 143 • 빔프로젝터 		
	2	Ⓣ 지중해 농경문화					
	3	Ⓤ 신대륙 농경문화					
제 5 주	1	[1]강의주제: 조리성립의 문화사 [2]강의목표: 신석기 시대 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p145 ~ 162 • 빔프로젝터 		
	2	Ⓣ 패총과 선땃살무늬토기					
	3	Ⓤ 원시농경의 본격적인 출현 Ⓦ 소금과 저장용기					
제 6 주	1	[1]강의주제: 조리성립의 문화사 [2]강의목표: 청동기 시대 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p162 ~ 183 • 빔프로젝터 		
	2	Ⓣ 고대국가형성과 농업					
	3	Ⓤ 벼농사와 팽이형 토기인들의 생활					
제 7 주	1	[1]강의주제: 조리성립의 문화사 [2]강의목표: 초기 철기시대 및 삼국시대 [3]강의세부내용:			<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p184 ~ 215 • 빔프로젝터 <p><과제 I> 신석기시대 농경의 특징. [제출]</p>		
	2	Ⓣ 한문화의 유입과 식문화 정립					
	3	Ⓤ 기용과 상차림 Ⓦ 다양한 발효식품					
제 8 주	1	중간고사					
	2						

	3						
제 9 주	1	[1]강의주제: 조리성립의 문화사 [2]강의목표: 초기 철기시대 및 삼국시대					
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 다양한 국의 종류 ㉟ 여러 가지 조리법					• 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p216 ~ 259 • 빔프로젝터
	3	㊱ 식료					
제 10 주	1	[1]강의주제: 조리완성의 문화사 [2]강의목표: 통일신라와 고려시대					
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 당문화의 유입 ㉟ 신라시대 음식문화					• 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p263 ~ 293 • 빔프로젝터
	3	㊱ 고려시대 음식문화					
제 11 주	1	[1]강의주제: 조리완성의 문화사 [2]강의목표: 조선왕조					
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 명대와 청대 ㉟ 일본과 류큐왕국					• 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p294 ~ 327 • 빔프로젝터
	3	㊱ 조선왕조 상차림					
제 12 주	1	[1]강의주제: 조리완성의 문화사 [2]강의목표: 조선왕조					
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 육류찬품의 종류 ㉟ 어류찬품의 종류					• 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p328 ~ 386 • 빔프로젝터
	3	㊱ 소선찬품의 종류					
제 13 주	1	[1]강의주제: 조리완성의 문화사 [2]강의목표: 조선왕조					
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 조미료 종류 ㉟ 주식류 종류					• 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p387 ~ 418 • 빔프로젝터 • <과제 II> 조선왕조 상차림의 분류. [제출]
	3						
제 14 주	1	[1]강의주제: 조리완성의 문화사 [2]강의목표: 조선왕조					
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 과일류 ㉟ 조과류					• 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p419 ~ 449 • 빔프로젝터
	3	㊱ 음청류					
제 15 주	1						
	2		기말고사				
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고	
30 %	30 %	15 %	20 %	5 %	100 %		
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)							
-강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
-강의 오리엔테이션 : 한국음식문화사 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달							
-강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용용령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지							
-강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)							
-성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							