

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과목명	음식문화의 이해	학점	3학점	교강사명	교강사전화번호		
강의시간	3시간	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교과목 학습목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 음식문화는 특히 자연적, 사회적 요인의 영향을 크게 받으면서 장기간에 걸쳐 형성되기 때문에 국가나 민족마다 독특한 전통과 다양함을 지니고 있다. - 세계의 각 나라별 음식과 식생활에 대한 특징을 이해하고 국가별 식문화가 나타난 배경을 이해함으로써 해당 국가의 식생활을 자세하게 알게되고 음식소비자인 고객을 이해할 수 있는 안목을 갖는다. - 특히, 각 나라의 음식문화를 이해할 수 있도록 시청각 자료를 활용하여 학습자의 이해를 갖는다. - 각 나라의 시대에 따른 식생활의 구조와 풍습, 그리고 음식과 관련된 유래, 조리방법 및 식생활 예절 등을 학습함으로써 음식에 대한 식문화와 식재료에 대한 기본 지식을 습득한다. - 이를 바탕으로 특정 음식이 세계에서 어떠한 변화를 이루었는지 문화적 관점으로 검토할 수 있다. 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	세계속의 음식문화	저자	구난숙 외 3인	출판사	(주)교문사	출판년도	2015
부교재	식생활 문화	저자	정혜경 외 3인	출판사	(주)교문사	출판년도	2013
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(이론) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제1주	1	1] 강의주제: 식생활과 문화 2] 강의목표: 음식과 문화 3] 강의세부내용:				<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p1 - p15 • 부교재 : p2 - p113 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 	
	2	① 세계의 다양한 식생활 문화 ② 세계 각국의 대표적인 식품과 음식 ③ 식생활 문화의 형성 요인					
	3	④ 전통음식의 맛을 결정하는 향신료 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표					
제2주	1	1] 강의주제: 한국					

	2	2] 강의목표: 한국 3] 강의세부내용: ① 음식문화의 특징 ② 전통음식의 상차림 ③ 주요 식품 및 음식 ④ 절식과 시식 ⑤ 외국인이 즐기는 한국 음식 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	<ul style="list-style-type: none"> • 부교재 : p198 - p251 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
제3주	1 2 3	1] 강의주제: 동북아시아 2] 강의목표: 동북아시아 3] 강의세부내용: ① 일본 : 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 설날음식, 손님 접대를 위한 음식, 일상식, 식사예절 ② 중국 : 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 일상식, 지역별음식의 특징, 중국의 차, 술, 명절음식, 손님 접대를 위한 음식 ③ 몽골 : 몽골 음식문화의 특징, 대표음식, 몽골 음식의 특징(올랑이데, 면 요리) 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	<ul style="list-style-type: none"> • 시청각자료 준비 • 주교재 : p49 - p82 • 부교재 : p116 - p127 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
제4주	1 2 3	1] 강의주제: 동남아시아 2] 강의목표: 동남아시아 3] 강의세부내용: ① 태국 : 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 식사예절 ② 베트남 : 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 식사예절 ③ 인도네시아 : 인도네시아 음식문화의 특징, 지역별 대표음식, 음식의 특징 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p83 -p101 • 부교재 : p127 - p137 • 개인별 과제 완성 후 발표 및 토론 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	<수시평가> ①주제: 3주차 학습내용에 대한 이해도 평가 ②목표: - 전공 관련 이해도 평가 - 수업 호응도 및 지속적인 개별 학습 관심 유도 - 4주차~13주차와 각 나라의 시대에 따른 식생활의 구조와 풍습, 그리고 음식과 관련된 유래, 조리방법 및 식생활 예절 등을 학습함으로써 음식에 대한 식문화와 식재료에 대한 기본소양을 갖는다. ③평가방법(7점): 지필고사(주관식 3문항+단답형 1문항)	<수시평가>
제5주	1 2	1] 강의주제: 남아시아 · 중동 · 아프리카 2] 강의목표: 남아시아 · 중동 · 아프리카 3] 강의세부내용: ① 인도: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 식사예절 ② 터키: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 식사예절 ③ 사우디아라비아: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 식사예절 ④ 마그레브 연합국가: 자연적 사회적 환경, 음식	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p103 - p143 • 부교재 : p137 -p140, p190 -195 • 개인별 과제 완성 후 발표 및 토론 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답 <p>▶과제물(팀별, 3 ~ 4인)</p>

		<p>문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 식사예절</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p> <p>▶과제물(팀별, 3 ~ 4인):</p> <p>①주제: 세계의 각 나라별 음식과 식생활에 대한 특징을 조사한다.</p> <p>②목표: 국가별 식문화가 나타난 배경을 이해함으로써 특정 음식이 세계에서 어떠한 변화를 이루었는지 문화적 관점으로 검토할 수 있다.</p> <p>③평가방법(8점):</p> <p>3 - 팀별로 조사 및 PPT발표 - 5주차부터 한 주에 한 팀씩 진행 - 목차와 내용 일치여부, 주제와 내용의 명확성, 도출된 의견과 결론의 논리성, 발표 시 전달력, 토론 도출 능력 및 관심도 등 평가</p>	
제6주	1 2 3	<p>1] 강의주제: 동 · 북유럽</p> <p>2] 강의목표: 동 · 북유럽</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 러시아 : 자연적 사회적 환경, 음식문화의 일반적인 특징, 러시아인의 음료, 대표적인 음식, 러시아 정교의 축일과 음식, 일상식, 러시아의 식당</p> <p>② 스칸디나비아 국가 : 자연적 사회적 환경, 음식문화의 일반적인 특징, 대표적인 음식, 크리스마스 음식, 식사예절</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p145 - p164 • 부교재 : p148 - p151 • 개인별 과제 완성 후 발표 및 토론 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
제7주	1 2 3	<p>1] 강의주제: 서유럽</p> <p>2] 강의목표: 서유럽</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 프랑스; 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 프랑스의 식사코스, 대표적인 음식, 프랑스의 식당, 식사예절</p> <p>② 독일: 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 대표적인 음식</p> <p>③ 영국: 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 대표적인 음식</p> <p>4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 시청각자료 준비 • 주교재 : p165 - p195 • 부교재 : p153 -p157, p159- p167 • 제1주차-제7주차 복습 및 리뷰 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
제8주	1 2 3	<p style="text-align: center;">중간고사</p> <p style="text-align: center;">-객관식 10문항(각1점)+ 주관식 단답형 7문항(각2점)+ 주관식 기술형 2문항(각3점)=총30점</p>	필기시험
제9주	1 2 3	<p>1] 강의주제: 남유럽</p> <p>2] 강의목표: 남유럽</p> <p>3] 강의세부내용:</p> <p>① 이탈리아: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 식사코스, 지역적 음식의 특징, 대표적인 음식, 이탈리아의 식당, 식사예절</p> <p>② 에스파냐: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식</p> <p>③ 포르투갈: 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 대표적인 음식</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p197 - p222 • 부교재 : p168 - p171 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답

		4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제10주	1	1] 강의주제: 북아메리카 2] 강의목표: 북아메리카 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p223 - p240 • 부교재 : p172 - p176 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	① 미국: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적인 음식, 일상식, 여러 가지 상차림, 특별한 날의 음식, 식사예절	
	3	② 캐나다: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 대표적 식품 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제11주	1	1] 강의주제: 중 · 남아메리카 2] 강의목표: 중 · 남아메리카 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p241 - p165 • 부교재 : p176 - p183 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	① 멕시코: 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 대표적인 음식, 멕시코의 술, 전통음료, 축제와 음식, 일상식, 레스토랑 예절	
	3	② 브라질: 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 브라질의 식재료, 대표적인 음식, 술과 음료, 커피, 일상식, 식사예절 ③ 아르헨티나: 자연적 사회적 환경, 식생활의 일반적인 특징, 대표적인 음식, 마테차, 아르헨티나의 포도주, 일상식 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제12주	1	1] 강의주제: 오세아니아 2] 강의목표: 오세아니아 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p267 - p280 • 부교재 : p184 - p187 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	① 호주: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 호주의 커피, 술, 일상식, 레스토랑에서의 식사 예절	
	3	② 뉴질랜드: 자연적 사회적 환경, 음식문화의 특징, 뉴질랜드의 술, 일상식 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제13주	1	1] 강의주제: 동 · 서양음식의 만남 2] 강의목표: 동 · 서양음식의 만남 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 주교재 : p281 - p284 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	① 퓨전이란: 생활문화속의 퓨전, 음식문화의 퓨전화	
	3	② 퓨전음식의 본질: 전통과 외래가 만난 퓨전음식, 전통음식에 뿌리를 둔 기본을 요구하는 퓨전음식 4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표	
제14주	1	1] 강의주제: 동 · 서양음식의 만남 2] 강의목표: 동 · 서양음식의 만남 3] 강의세부내용:	<ul style="list-style-type: none"> • 시청각자료 준비 • 주교재 : p285 - p293 • 제9주차-제14주차 복습 및 리뷰 • PC와 빔프로젝터를 이용한 PPT 수업, 토론 및 질의/응답
	2	① 성공적인 퓨전음식의 탄생을 위한 필요사항 ② 국내외 퓨전음식의 흐름: 외국-구미지역, 아시아지역	
	3	4] 수업방법: 이론 강의 및 PPT 발표 - 수업참여도평가 : 학습자의 학습태도와 질의/응답을 통한 수업이해도 평가	
			- 수업참여도평가

제15주	1	기말고사 -객관식 10문항(각1점)+ 주관식 단답형 7문항(각2점)+ 주관식 기술형 2문항(각3점)=총30점				필기시험	
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	과제물	수업참여도	출석	합계	
30%	30%	7%	8%	5%	20%	100%	
6. 수업 진행 방법							
<ul style="list-style-type: none"> - 강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20% - 수시평가(7점): 교과목 주제 범위 내 지필고사로 진행 - 과제물(팀별- 3~4인, 8점): <ul style="list-style-type: none"> ①주제: 세계의 각 나라별 음식과 식생활에 대한 특징을 조사한다. ②목표: 국가별 식문화가 나타난 배경을 이해함으로써 특정 음식이 세계에서 어떠한 변화를 이루었는지 문화적 관점으로 검토할 수 있다. ③평가: 팀별 조사 및 발표 / 목차에 맞게 작성되었는가, 주제와 내용의 명확성, 도출된 의견과 결론의 논리성, 발표 시 전달력, 토론 도출 능력 및 관심도 등 평가 ④5주차부터 한 주에 한 팀씩 진행 							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<ul style="list-style-type: none"> - 강의 오리엔테이션 : 음식문화의 이해 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 - 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 및 강의자료 활용방법 안내 - 강의교재 관련 공지(수업계획서에 따른 주요교재와 부교재 활용방법 설명) - 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 수시평가, 과제물, 수업참여도, 출석 등 평가) 							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							
9. 강의유형							
이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론, 세미나병행(○), 이론 및 실험, 실습 병행(), 이론 및 실기 병행()							