

수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

1. 강의개요							
학습과정명	음식문화의이해	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	E-mail		
2. 교육과정 수업목표							
세계화·정보화를 지향하는 이 세대는 새로운 문화의 시대를 맞고 있으므로 음식 문화는 인류의 생존을 위해 공통적으로 나타나는 행동양식의 자취이다. 뿐만 아니라 세계의 음식문화의 이해는 인간의 건강과 미래의 행로를 모색할 수 있는 기반이 된다. 본 교과목은 한국, 중국, 일본, 동북아시아, 동남아시아, 인도, 태국, 터키, 프랑스, 이탈리아, 독일, 영국, 북미, 남미, 남유럽, 북유럽, 중동, 아프리카 등 각국의 식생활 특징을 이해하고 그 나라의 시대에 따른 식생활의 구조와 풍습, 쌀, 스시, 면, 채소, 술, 차 등의 여러 음식을 중심으로 한 유래, 조리방법 및 먹는 예절 등을 학습한다. 이를 바탕으로 특정 음식이 세계에서 어떠한 변화를 이루었는지 통문화적 관점으로 검토할 수 있다.							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	세계속의 음식문화	저자	구난숙 외3인	출판사	(주)교문사	출판년도	2015
부교재(참고문헌)	세계식문화	저자	유한나 외	출판사	백산	출판년도	2015
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제: 세계음식여행의 시작 [2]강의목표: 세계음식여행의 시작				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 8~21 • 빔프로젝터 	
	2	[3]강의세부내용: 수업방식안내/ 세계식문화의 이해 ㉞ 오리엔테이션, 수업진행에 관한 안내 ㉟ 세계 음식여행의 시작					
	3	㊱ 식문화와 세계의 문화권 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 2 주	1	[1]강의주제: 식문화와 세계의 문화권 [2]강의목표: 세계 식문화에 관하여 학습함				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 22~39 • 빔프로젝터 	
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 기후와 식생활 ㉟ 종교와 식생활					
	3	㊱ 식사도구에 따른 분류 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 3 주	1	[1]강의주제: 한국의 식문화 [2]강의목표: 한국식문화를 학습함				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 40~69 • 빔프로젝터 	
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 한국의 식문화 ㉟ 한국의 음식의 특징					
	3	㊱ 지역별음식의 특징 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 4 주	1	[1]강의주제: 일본의 식문화 [2]강의목표: 일본의 식문화를 학습함				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 70~95 • 빔프로젝터 	
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 일본 식문화의 역사 ㉟ 일본 음식의 특징					
	3	㊱ 일본 음식의 종류 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 5 주	1	[1]강의주제: 중국의 식문화 [2]강의목표: 중국의 식문화를 학습함				<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 96~123 • 빔프로젝터 	
	2	[3]강의세부내용: ㉞ 중국 식문화의 역사					

	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 지역별 음식의 특징 ㉕ 중국음식의 조리법과 식재료 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 6 주	1	<p>[1]강의주제: 태국의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 태국의 인구, 종교, 특산물, 기후 등을 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 124~147 • 빔프로젝터 <p>(과제1차제출): 세계의 음식문화에 대한 변화조사</p>
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉖ 태국 식문화의 역사 ㉗ 지역별 특징 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉘ 태국의 일상식 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 7 주	1	<p>[1]강의주제: 베트남의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 베트남의 특산물, 종교, 기후를 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 148~189 • 빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉙ 베트남 음식의 특징 ㉚ 지역별음식의 특징 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉛ 베트남 음식의 종류 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	<p>[1]강의주제: 서양의 식문화 중 터키의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 터키의 식문화를 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 190~215 • 빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉜ 터키 음식의 특징 ㉝ 터키의 일상식 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉞ 터키음식의 종류 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 10 주	1	<p>[1]강의주제: 이탈리아의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 이탈리아의 식문화를 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 216~251 • 빔프로젝터 <p>(과제1차제출): 국내에 진출한 나라별 음식의 특징 및 종류조사</p>
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㉟ 이탈리아 음식의 특징 ㊱ 지역별 음식 특징 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㊲ 이탈리아 음식의 종류 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 11 주	1	<p>[1]강의주제: 프랑스의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 프랑스의 식문화를 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 252~281 • 빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㊳ 프랑스 식문화의 역사 ㊴ 프랑스 음식의 특징 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㊵ 지역별 음식의 특징 및 종류 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 12 주	1	<p>[1]강의주제: 독일의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 독일 식문화를 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 282~303 • 빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㊶ 독일 식문화의 역사 ㊷ 독일 음식의 특징 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㊸ 독일 음식의 종류 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 13 주	1	<p>[1]강의주제: 여러 유럽국가의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 스위스, 영국, 스페인, 러시아를 학습함</p> <p>[3]강의세부내용:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 304~323 • 빔프로젝터
	2	<ul style="list-style-type: none"> ㊹ 스위스, 영국의 식문화 ㊺ 스페인의 식문화 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㊻ 러시아의 식문화 <p>[4]수업방법: 강의/질의/응답</p>	
제 14 주	1	<p>[1]강의주제: 브라질, 북아메리카의 식문화</p> <p>[2]강의목표: 브라질, 미국, 캐나다의 식문화를 학습함</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p 324~363 • 빔프로젝터
	2	<p>[3]강의세부내용:</p>	

	3	㉞ 브라질의 식문화 ㉟ 미국의 식문화 ㊱ 캐나다의 식문화 [4]수업방법: 강의/질의/응답					
제 15 주	1	기말고사					<ul style="list-style-type: none"> 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2						
	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 : 음식문화의 이해 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달							
-강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 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)							