

| | | |
|---|------|------|
| 결 | 전공주임 | 교학부장 |
| 재 | | |

수업계획서

< 2017학년도 8월 21일 ~ 12월 10일 >

| | | | | | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------|------|---------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|
| 1. 강의개요 | | | | | | | | |
| 학습과정명 | 한국음식문화사 | | 학점 | 3 | 교강사명 | 교강사 전화번호 | | |
| 강의시간 | 3 | 강의실 | 수강대상 | | E-mail | | | |
| 2. 교육과정 수업목표 | | | | | | | | |
| <p>선사시대부터 현대에 이르기까지 각 시대에 따른 식생활의 구조와 풍습, 식품의 종류와 조리방법, 식기 등의 음식문화의 변천 과정을 통해 식생활을 문화사로 바라보는 시각을 기르는 동시에 우리나라 식생활 특징을 인지한다. 이를 위해 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. 이를 바탕으로 우리나라의 일상 음식문화를 비롯해 한국음식의 우수한 과학성에 대한 자부심을 가지게 하고 한국음식의 발전을 위한 노력할 수 있다.</p> | | | | | | | | |
| 3. 교재 및 참고문헌 | | | | | | | | |
| 주교재 | 한국음식 | | 저자 | 이지호 외5인 | 출판사 | 광문각 | 출판년도 | 2011 |
| 부교재(참고문헌) | | | 저자 | | 출판사 | | 출판년도 | |
| 4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용 | | | | | | | | |
| 주별 | 차시 | 강의(실습·실기·실험) 내용 | | | | 과제 및 기타 참고사항 | | |
| 제 1 주 | 1 | [1]강의주제: 한국음식의 개요 [2]강의목표: 한국음식의 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p17~ 19 • 빙 프로젝트 | | |
| | 2 | ⑦ 한국음식의 특징 ⑧ 한국요리 자체의 특징 ⑨ 식생활제도상의 특징 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 | | | | | | |
| 제 2 주 | 1 | [1]강의주제: 한국음식의 종류 [2]강의목표: 한국 음식의 종류의 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 • 주 p20 ~ 27 • 빙프로젝터 | | |
| | 2 | ⑦ 주식류 부식류 ⑧ 떡과 한과류, 음청류 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 | | | | | | |
| 제 3 주 | 1 | [1]강의주제: 한국 음식의 재료, 양념과 고명 [2]강의목표: 한국 음식의 재료 양념과 고명에 대한 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p28 ~ 38 • 빙 프로젝트 | | |
| | 2 | ⑦ 한국음식의 재료 및 용도 ⑧ 한국음식의 고명 및 용도 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 | | | | | | |
| 제 4 주 | 1 | [1]강의주제: 한국의 상차림 [2]강의목표: 한국의 상차림에 대한 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 강의안 • 주 p42~46 • 빙 프로젝트 | | |
| | 2 | ⑦ 상차림의 종류 ⑧ 죽상, 반상, 장국상, 주안상, 교자상, 다과상 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 | | | | | | |
| 제 5 주 | 1 | [1]강의주제: 시식(時食)과 절식(節食) [2]강의목표: 시식과 절식에 대한 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p46 ~ 47 • 빙 프로젝트 | | |
| | 2 | ⑦ 한국의 절식 ⑧ 시식 풍속 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법: 강의 및 질의 응답, 발표, 토론 | | | | | | |
| 제 6 주 | 1 | [1]강의주제: 향토음식 [2]강의목표: 향토음식에 대한 이해 [3]강의세부내용: | | | | <ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • 주 p52 ~ 52 • 빙 프로젝트 | | |
| | 2 | ⑦ 향토음식의 특징 [과제 I차 제출]: 한국 식생활 문화 | | | | | | |

| | | | | | | | |
|--------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|-------|----|--|
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | 의 각 시대별 식문화에 영향을 끼친 요인과 식생활의 변화 조사. | | | | |
| 제 7 주 | 1 | [1]강의주제: 식재료의 계량 및 썰기 [2]강의목표: 식재료 계량 및 썰기에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 계량, 계량기구, 계량방법 ㉟ 썰기(기본,꾸며) | <ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p55 ~ 59 빔 프로젝터 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 8 주 | 1 | 중간고사 | | | | | |
| | 2 | | <ul style="list-style-type: none"> 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점) | | | | |
| | 3 | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 제 9 주 | 1 | [1]강의주제: 식사예법 [2]강의목표: 식사예법에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 착석과 식사 시작시 예절, 식사중 예절 ㉟ 수저의 사용, 식사 끝의 예절 ㊱ 기타 식사끝의 예절 | <ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p61 ~ 63 빔 프로젝터 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 10 주 | 1 | [1]강의주제: 한국조리 실습 [2]강의목표: 한국조리 실습에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 밥류, 면·만두류, 찌개·탕류, 찜·선류, 전유어류, 적류 ㉟ 적류, 구이류, 조림류, 볶음류, 김치류, 장아찌류, 무침류, 숙채류, 생채류, 회류, 후식류 | <ul style="list-style-type: none"> 강의 및 질의 응답,발표,토론 주 p66 ~ 162 빔프로젝터 [과제II차 제출] : 현대 식생활의 현황과 문제점 조사 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 11 주 | 1 | [1]강의주제: 한국의 떡,한과,음청류 [2]강의목표: 한국의 떡,한과,음청류에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 떡,한과,음청류의역사와 유래 ㉟ 떡,한과,음청류 쓰임새 | <ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p167~ 215 빔 프로젝터 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 12 주 | 1 | [1]강의주제: 떡의 조리실습 [2]강의목표: 떡의 조리실습에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 찌는떡(백설기,콩설기,무개떡 등) ㉟ 치는떡(콩인절미, 개피떡 삼색찰편 등) ㊱ 지지는 떡(찰살부꾸미, 개성주악,진달래 화전등) | <ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p218~ 242 빔 프로젝터 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 13 주 | 1 | [1]강의주제: 한과류의 조리실습 [2]강의목표: 한과류의 조리실습에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 유밀과류(꽃약과, 오색매작과, 오색손가락 강정 등) ㉟ 유과류, 다식, 정과,생란, 과편류 등) | <ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p243 ~ 259 빔 프로젝터 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 14 주 | 1 | [1]강의주제: 음청류의 실습 [2]강의목표: 음청류 실습에 대한 이해 [3]강의세부내용: ㉞ 음청류(식혜, 수정과 보리수단, 원소병, 오미자 화채, 진달래 오미자화채, 유자화채, 제호탕) | <ul style="list-style-type: none"> 강의교안 주 p260~ 267 빔 프로젝터 | | | | |
| | 2 | | | | | | |
| | 3 | [4]수업방법 : 강의 및 질의 응답,발표,토론 | | | | | |
| 제 15 주 | 1 | 기말고사 | | | | | |
| | 2 | | <ul style="list-style-type: none"> 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점) | | | | |
| | 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 | | | | | | | |
| -강의오리엔테이션: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)