

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	세계음식 문화	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<ul style="list-style-type: none"> - 본 교과목은 특정국가나 민족에 대한 음식의 이해를 통하여 그에 따른 예절과 지식, 이론을 학습하는데 목적을 둠 - 음식은 인간교재의 중요한 매개체임을 학습하고 각 국가음식문화의 의미 및 나바별로 특징과 유형을 알 수 있도록 학습함 - 국제화시대에 맞는 식문화를 존중하고 식사예절이나 식습관을 배우고 품위있게 하는 방법과 더불어 매너를 학습함으로써 이를 통해 실생활은 물론 서비스기업에 진출했을 때 실질적인 도움을 줄수 있는데 목적을 둠 							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	세계의 식생활과 음식문화	저자	김숙희외	출판사	대왕사	출판년도	2009
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] 강의제목: 오리엔테이션 2] 강의주제: 식생활문화의 이해 3] 강의세부내용:				- 주 p15 - 38 - 부 p16 - 22 -빔프로젝터	
	2	① 음식과 문화의 관계 ② 식생활과 식문화 ③ 식생활과 문화					
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	1] 강의제목: 식생활문화 2] 강의주제: 식생활문화의 이해 3] 강의세부내용:				-주 p39 - 68 -부 p11 - 15 -빔프로젝터 -과제공지: 식생활문화에 영향을 미치는 요인 연구	
	2	① 우리나라의 쌀문화 ② 식문화의 특징 ③ 한국, 중국, 일본의 음식문화비교					
	3	- 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	1] 강의제목: 식생활문화 2] 강의주제: 식생활문화에 영향을 미치는 요인 3] 강의세부내용:				주 p69- 100 부 p16 - 22 -호텔현황 관련 유인물 -빔프로젝터	
	2	① 생물학적, 자연적요인 ② 기술적, 정치적요인 ③ 역사적, 환경적요인					
	3	④ 종교적 요인 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					

제 4 주	1	1] 강의제목: 한국의 식생활문화 2] 강의주제: 한국의 식생활 I	주 p101 - 165 부 p23 - 54 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 한국의 자연환경과 음식문화 ② 한국의 식생활문화의 특징 ③ 한국식생활문화의 형성과 변천	
	3	④ 향토음식의 특징 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	1] 강의제목: 한국의 식생활문화 2] 강의주제: 한국의 식생활 II	주 p166 - 199 부 p55 - 88 -호텔객실 관련 유인물 ※ 호텔현장답사보고서 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 전통음식의 상차림 ② 다양한 한국음식 ③ 절식과 시식풍속	
	3	④ 식사예절 ⑤ 우리나라 식생활의 개선점 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 현장답사	
제 6 주	1	1] 강의제목: 아시아의 식생활문화 2] 강의주제: 동북아시아의 식생활	주 p200 - 235 부 p109 - 146 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 중국과 일본의 음식문화 ② 중국음식과 일본음식의 특징	
	3	③ 중국인과 일본인의 식사예절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 7 주	1	1] 강의제목: 아시아의 식생활문화 2] 강의주제: 동남아시아의 식생활	주 p236 - 253 부 p147 - 156 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 태국과 베트남의 음식문화 ② 지역별 음식문화의 특징	
	3	③ 태국인과 베트남인의 식사예절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 8 주	1	중간고사	필기시험 (객관식20점, 주관식10점)
	2		
	3		
제 9 주	1	1] 강의제목: 아시아의 식생활문화 2] 강의주제: 서아시아의 식생활	주 p254 - 272 부 p157 - 170 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 인도와 터키의 음식문화 ② 자연적, 사회적환경 ③ 인도인과 터키인의 식사예절	
	3	④ 대표적음식 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	1] 강의제목: 유럽의 식생활문화 2] 강의주제: 유럽의 식생활 I	주 p273 - 326 부 p171 - 224 -빔프로젝터 -수시평가
	2	3] 강의세부내용: ① 프랑스 음식문화 ② 프랑스음식문화의 특징과 지방음식의 특성 ③ 프랑스 대표적인 음식과 식품	
	3	④ 영국과 독일의 음식문화 ⑤ 영국과 독일의 대표적음식과 특징 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	

제 11 주	1	1] 강의제목: 유럽의 식생활문화 2] 강의주제: 유럽의 식생활 II 3] 강의세부내용:	주 p327 - 354 부 p171 - 224 -빔프로젝터 과제제출: 국가별음식의 특징과 식사예절 분석
	2	① 이탈리아 음식문화 ② 이탈리아 음식의 특징과 와인 ③ 스페인 음식문화 ④ 러시아 음식문화	
	3	⑤ 유럽인들의 식사예절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 12 주	1	1] 강의제목: 아메리카의 식생활문화 2] 강의주제: 아메리카의 식생활 I	주 p355 - 379 부 p247 - 267 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 아르헨티나의 음식문화와 특징 ② 브라질의 음식문화와 특징 ③ 멕시코의 음식문화와 특징	
	3	④ 중남아메리카의 대표적음식과 식사예절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 13 주	1	1] 강의제목: 아메리카의 식생활문화 2] 강의주제: 아메리카의 식생활 II	주 p379 - 394 부 p223 - 246 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 미국의 음식문화 ② 미국음식의 특징과 식사예절 ③ 캐나다의 음식문화	
	3	④ 캐나다음식의 특징과 식사예절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 14 주	1	1] 강의제목: 오세아니아의 식생활문화 2] 강의주제: 오세아니아의 식생활	주 p395 - 402 -빔프로젝터
	2	3] 강의세부내용: ① 호주의 음식문화 ② 호주음식의 특징 ③ 호주의 대표적음식	
	3	④ 호주인의 식사예절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 15 주	1	기말고사	필기시험 (객관식20점, 주관식10 점)
	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 : 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 등

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)