

결	전공주임	교학부장
재		

수업계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식생활과문화	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상	호텔제과제빵	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>삶의 발전은 식생활 문화를 바탕으로 형성되어가며, 지구상의 민족 집단은 생활환경을 배경으로 유사한 음식물을 공유하면서 살아가고 있으므로 한국음식문화의 특징, 세계 각국의 식문화에 관한 특징과 대표 음식 등을 학습하여 식생활과 문화의 중요성을 이해하기 위하여 식생활 문화의 형성요인 및 발전과정에 대해 알아보고, 우리의 전통적 식생활 문화의 특성을 비롯해 기본적인, 올바른 식생활 문화를 위한 통과의례와 식생활, 세시풍속과 식생활, 한국의 음료문화, 중국, 일본, 영국, 독일, 스페인, 프랑스, 인도, 태국, 이탈리아, 몽골 등 세계의 경제 환경과 식생활 문화 등에 대해 학습하여 식생활 문화의 개념과 형성요인 및 발전 단계, 역사적인 체험 및 문화유산 등을 학습함으로써 세계의 식생활 문화를 이해 할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	세계속의 음식문화	저자	구난숙외3인	출판사	교문사	출판년도	2014
부교재(참고문헌)	음식문화비교론	저자	성태종외6인	출판사	대왕사	출판년도	2011
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	- 강의주제 : 식생활과 문화 - 강의목표 : 음식과 문화				-주 .p.1~2 -빔 프로젝트 -노트	
	2	- 세부내용 - 강의소개 및 강의운영안내					
	3	- 음식과 문화에 대한 전반적 이해 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 2 주	1	- 강의주제 : 식생활과 문화 - 강의목표 : 세계의 다양한 식생활 문화				-주 .p.3~11 -빔 프로젝트 -노트	
	2	- 세부내용 - 세계각국의 대표적인 식품과 음식 - 식생활 문화의 형성요인					
	3	- 전통음식의 맛을 결정하는 향신료 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 3 주	1	- 강의주제 : 한 국 - 강의목표 : 한국의 음식문화				-주 .p.17~29 -빔 프로젝트 -노트 -과제부여	
	2	- 세부내용 - 한국 음식문화의 특징 - 전통음식의 상차림					
	3	- 통과의례 상차림 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답					
제 4 주	1	- 강의주제 : 절식과 시식 - 강의목표 : 한국의 주요식품및 음식				-주 .p.31~48 -빔 프로젝트 -노트	
	2	- 세부내용 - 절식					

	3	- 시식 - 식사에절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 5 주	1	- 강의주제 : 동북아시아 - 강의목표 : 일본, 중국	-주 .p.49~80 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 일본의 음식문화 특징 - 중국의 음식문화 특징	
	3	- 식사에절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 6 주	1	- 강의주제 : 동남아시아 - 강의목표 : 태국, 베트남	주 .p.83~102 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 태국의 음식문화 특징 - 베트남의 음식문화 특징	
	3	- 식사에절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 7 주	1	- 강의주제 : 남아시아, 중동 - 강의목표 : 인도, 터키	주 .p.103~122 -빔 프로젝터 -노트 - 수시평가 5점 (5문제 - 배점1점)
	2	- 세부내용 - 인도의 음식문화 특징 - 터키의 음식문화 특징	
	3	- 식사에절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 8 주	1	중간고사	필기시험
	2		-객관식 15문항(각1점)
	3		-주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점
제 9 주	1	- 강의주제 : 동·북유럽 - 강의목표 : 러시아, 스칸디나비아국가	주 .p.145~160 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용 - 러시아 음식문화 특징 - 러시아 정교의 축일과 음식	
	3	- 일상식, 음료 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답	
제 10 주	1	- 강의주제 : 서유럽 - 강의목표 : 프랑스, 독일, 영국	주 .p.165~191 -빔 프로젝터 -과제 : 여러나라 레스토랑 탐방 (조별과제) (평가방법 :독창성, 창의성, 성실성) -과제발표
	2	- 세부내용 - 식생활의 일반적인 특징 - 프랑스의 식사코스	
	3	- 대표적인 음식 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 과제발표	
제 11 주	1	- 강의주제 : 남유럽 - 강의목표 : 이탈리아, 에스파냐, 포르투갈	주 .p.197~220 -빔 프로젝터 -노트 -과제발표
	2	- 세부내용 - 음식문화의 특징 - 대표적인 음식	
	3	- 자연적, 사회적환경 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 과제발표	
제 12 주	1	- 강의주제 : 북아메리카 - 강의목표 : 미국, 캐나다	주 .p.223~240 -빔 프로젝터 -노트
	2	- 세부내용	

	3	<ul style="list-style-type: none"> - 음식문화의 특징 - 여러 가지 상차림, 특별한 날의 상차림 - 대표적인식품및 식사에절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 과제발표 	-과제발표			
제 13 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 남아메리카 - 강의목표 : 멕시코, 브라질, 아르헨티나 	주 .p.241~265 -빔 프로젝터 -노트 -과제발표			
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 - 음식문화의 일반적인 특징 				
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 대표적인 음식 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 과제발표 				
제 14 주	1	<ul style="list-style-type: none"> - 강의주제 : 오세아니아 - 강의목표 : 호주, 뉴질랜드 	주 .p.267~279 -빔 프로젝터 -노트 -과제발표			
	2	<ul style="list-style-type: none"> - 세부내용 - 음식문화의 일반적인 특징 				
	3	<ul style="list-style-type: none"> - 대표적인 음식, 음료 - 레스토랑에서의 식사에절 - 수업방법 : 강의 및 질의/응답, 과제발표 				
제 15 주	1	기말고사	필기시험			
	2		-객관식 15문항(각1점)			
	3		-주관식 단답형 3문항(각2점) -주관식 기술형 3문항(각3점) -총30점			
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과 제	수시평가	출 결	수업참여도	합 계
30 %	30 %	10 %	5 %	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						
<ul style="list-style-type: none"> - 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, 수업참여도 평가 등 						
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)						