

< IV-3> 학습과정의 수업계획서

1.							
학습과목명	세계음식문화	학점	3	교·강사명	한을경 외 5명	교·강사 전화번호	
강의시간	3시간	강의실	1~11강의실	수강대상	관광식음료	E-mail	
2. 교과목 학습목표							
<p>음식을 이해한다는 것은 해당 지역의 문화를 이해하는 것이다. 국제 교류가 활발한 시대에 세계의 식문화와 매너를 익히는 관광산업의 인적자원교육에 있어 필수적인 요소라 할 수 있다. 따라서 본 교육목표는 세계 각국의 음식의 특징과 유형 그리고 매너를 학습하고, 그것이 어떠한 문화로 형성되어졌는지를 알아보는 것이다. 이는 학습자로 하여금 글로벌 시대에 자신을 준비하게 하고, 또 서비스 기업에 진출 했을 때 창의적인 인재로 성장하는데 도움을 주고자 함이다. 따라서 본 교과는 미래의 서비스 산업의 중추적 역할을 할 수 있는 관광전문가 양성을 목적으로 다음과 같은 학습 목표를 갖는다.</p> <p>첫째, 식문화와 세계의 문화권을 설명할 수 있다.</p> <p>둘째, 기후와 식생활을 설명할 수 있다.</p> <p>셋째, 지역과 종교에 따른 식량구성과 식생활을 설명할 수 있다.</p> <p>넷째, 식사도구에 따른 분류를 설명할 수 있다.</p> <p>다섯째, 동양의 식문화 중 한국, 일본, 중국, 태국, 베트남, 인도의 식문화 역사와 음식의 특징을 설명할 수 있다.</p> <p>여섯째, 서양의 식문화 중 터키, 이탈리아, 프랑스, 독일, 스위스, 영국, 스페인, 러시아, 브라질, 미국, 캐나다의 식문화 역사와 음식의 특징을 설명할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주 교 재 : 함께 떠나는 세계 식문화 / 유한나, 계수경, 김효연, 김진숙 / 백산출판사 / 2017							
부 교 재 :							
참고문헌 :							
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	강의(실습·실기·실험) 내용					과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 세계 음식여행의 시작 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화와 세계의 문화권을 설명할 수 있다. - 기후와 식생활을 설명할 수 있다. - 지역에 따른 주요 식량구성을 설명할 수 있다. - 종교에 따른 식생활을 설명할 수 있다. - 식사도구에 따른 분류를 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 동양문화권, 서양문화권, 건조문화권의 특징 - 열대기후지역, 건조기후지역, 온대기후지역, 냉대기후지역, 한대기후지역의 식문화 특징 - 밀, 쌀, 옥수수, 서류를 주식으로 하는 문화권의 특징 - 이슬람교, 힌두교, 크리스트교, 불교의 식문화 특징 - 문화권에 따른 식사도구의 비교 					<ul style="list-style-type: none"> ● 강의계획서 배부 ● 주교재 p 8-38 ● PPT 유인물 	
제 2 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 한국의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 한국 식문화의 역사를 설명할 수 있다. 					<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 42-69 ● PPT 유인물 ● 한국의 음식문화 동영상 	

	<ul style="list-style-type: none"> - 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 한국 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 한국 음식의 종류 - 한국의 식사 예절 	상 시청
제 3 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 일본의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 일본 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 일본 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 일본 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 일본의 일상식 - 일본 음식의 종류 - 일본의 정찬 코스 - 일본의 식사 예절 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 72-95 ● PPT 유인물 ● 일본의 음식문화 동영상 시청
제 4 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 중국의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 중국 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 중국 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 중국 음식의 특징 - 중국의 차() 중 녹차, 백차, 청차, 홍차, 흑차의 특징 - 지역별 음식 특징 - 중국음식의 조리법과 식재료 - 중국의 식사 예절 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 98-123 ● PPT 유인물 ● 중국의 음식문화 동영상 시청
제 5 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 태국의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 태국 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 태국 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 태국 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 태국의 일상식 - 태국 음식의 종류 - 태국의 식사예절 - 태국의 향신료 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 126-147 ● PPT 유인물 ● 태국의 음식문화 동영상 시청
제 6 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 베트남의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 베트남 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 베트남 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 베트남 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 150-165 ● PPT 유인물 ● 베트남의 음식문화 동영상 시청 ● 수시평가(5점 / 5문항)

	<ul style="list-style-type: none"> - 일상식 - 베트남 음식의 종류 - 베트남의 식사예절 - 베트남의 음료 - 베트남의 소스와 향신료 	
제 7 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 인도의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 인도 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 인도 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 인도 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 인도의 일상식 - 인도 음식의 종류 - 인도의 식사예절 - 인도의 음료 - 인도의 향신료 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 168-187 ● PPT 유인물 ● 인도의 음식문화 동영상 시청
제 8 주	중간고사	
제 9 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 터키의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 터키 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 터키 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 터키 음식의 특징 - 터키의 일상식 - 터키 음식의 종류 - 터키의 음료, 주류 - 터키의 특별 행사식 - 터키의 식사예절 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 192-215 ● PPT 유인물 ● 터키의 음식문화 동영상 시청
제10 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 이탈리아의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 이탈리아 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 이탈리아 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 이탈리아 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 이탈리아의 일상식 - 이탈리아 음식의 종류 - 이탈리아의 와인 - 이탈리아의 향신료 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 218-251 ● PPT 유인물 ● 이탈리아의 음식문화 동영상 시청 ● 과제물(각 나라별 음식관련 식당을 방문하여 분석 후 발표 및 제출하기/ 10점)
제11 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 프랑스의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 프랑스 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 프랑스 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 프랑스 음식의 특징 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 254-281 ● PPT 유인물 ● 프랑스의 음식문화 동영상 시청

	<ul style="list-style-type: none"> - 음식 특징 - 프랑스의 일상식 - 프랑스 음식의 종류 - 프랑스의 와인 - 프랑스의 특별 행사식 - 프랑스의 식사예절 						
제12 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 독일의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 독일 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 독일 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 독일 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 독일의 일상식 - 독일 음식의 종류 - 독일의 맥주, 와인 - 독일의 식사예절 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 284-303 ● PPT 유인물 ● 독일의 음식문화 동영상 시청 					
제13 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 유럽 국가들의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 스위스, 영국, 스페인, 러시아 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 스위스, 영국, 스페인, 러시아 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 스위스의 식문화 - 영국의 식문화, 차()문화 - 스페인의 식문화 - 러시아의 식문화, 주류문화 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 306-323 ● PPT 유인물 ● 유럽의 음식문화 동영상 시청 					
제14 주	<ul style="list-style-type: none"> ●강의주제: 브라질, 북아메리카의 식문화 ●강의목표: <ul style="list-style-type: none"> - 브라질, 북아메리카 식문화의 역사를 설명할 수 있다. - 브라질, 북아메리카 음식의 특징을 설명할 수 있다. ●강의세부내용: <ul style="list-style-type: none"> - 식문화의 역사 - 브라질, 미국, 캐나다 음식의 특징 - 지역별 음식 특징 - 브라질, 미국, 캐나다의 일상식 - 브라질 음식의 종류 - 브라질의 음료 - 브라질, 미국, 캐나다의 식사예절 	<ul style="list-style-type: none"> ● 주교재 p 326-363 ● PPT 유인물 ● 브라질의 음식문화 동영상 시청 ● 북아메리카의 음식문화 동영상 시청 					
제15 주	기 말 고 사						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	수시평가	레포트	출결	수업기여도	합계	비고
30 %	30 %	15 %		20 %	5 %	100 %	
6. 수업 진행 방법							
-강의 : 식문화와 세계의 문화권, 기후와 식생활에 따른 식생활 문화를 강의하고, 지역과 종교에 따른 식량 구성과 식생활, 식사도구에 따른 분류를 강의하며, 한국, 일본, 중국, 태국, 베트남, 인도 등 동양문화권의 식문화 역사와 음식의 특징을 강의하며, 터키, 이탈리아, 프랑스, 독일, 스위스, 영국, 스페인, 러시아, 브라질, 미국, 캐나다 등 서양문화권의 식문화 역사와 음식을 특징을 강의하여 각 나라별 식문화의 이론적 체계							

확립하고자 한다.

-토론 : 각 주차별 수업에 있어 이론 강의 후, 학습한 핵심내용을 질문하고 답변함으로써 서로의 의견을 청취하고 피력하는 커뮤니케이션의 활성화 및 열정적인 토론 분위기를 형성한다. 특히, 학습한 내용을 토대로 자유로운 질문과 대화를 통해 교수자와 학습자 또는 학습자와 학습자 간의 상호작용을 촉진할 수 있는 개방형 토론 수업의 의사표현 능력을 향상시킨다.

- 과제발표 : 개인과제 발표 후, 질의응답을 통하여 효율적인 결론을 도출한다.

- 동영상 시청 : 한국, 일본, 중국, 태국, 베트남, 인도, 터키, 이탈리아, 프랑스, 독일, 유럽, 브라질, 북아메리카의 음식문화 동영상을 시청하여 학습효과를 배가시키고자 한다.

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 정기평가 기간 : 8주차, 15주차

- 과제평가(수시평가 및 레포트) 기간 : 6주차, 10주차

- 성적확인 및 이의신청기간 : 종강일 이후 12일차 ~ 14일차 (3일간)

- 2018년 8월 학위예정자 수강가능

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)

9. 강의유형

이론중심(), 토론, 세미나 중심(), 실기 중심(), 이론 및 토론/세미나 병행(O),

이론 및 실험/실습 병행(), 이론 및 실기 병행()