

음식과 세계문화

교과목명	국문명 : 음식과 세계문화 영문명 : Food and Culture	이수학점	3학점
담당교수	김건희(덕성여대)	개설학기	2019-1학기
권장학과	전 학과	권장학년	전 학년
개요	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인간의 식습관은 문화의 형성과 변천을 나타내는 주요 요소로, 한 사회 또는 집단 구성원에 의하여 습득, 공유, 전달되는 식생활 문화는 각 민족의 문화적 특성을 이해할 수 있는 중요한 부분이다. 따라서 각 나라 문화의 심층적 고찰을 위해서는 그 나라의 고유 음식문화를 이해하는 일이 선행되어야 할 것이다. 		
학습목표	<ul style="list-style-type: none"> ○ 세계 각국의 음식문화에 대한 연구는 인간의 의식구조와 삶의 방식을 이해할 수 있어 21세기가 요구하는 국제화의 기본이라 할 수 있다. 따라서 본 과목은 선사시대로부터 현대에 이르기까지 동서양 각 지역별 음식문화의 특성을 이해하고 이를 기본으로 국제화에 발맞추어 세계시민으로써의 자질 함양에 그 목표를 두고 있다. 		
강의교재	<ul style="list-style-type: none"> ○ 자체적으로 정리한 교재 사용 		
보조교재	<ul style="list-style-type: none"> ○ Food and Culture, 5th Edition. Pamela Goyan Kittler & Kathryn P. Sucher. WADSWORTH, 2008 ○ Food and Culture. C. Counihan & P.V. Esterik. Routledge, 1997 ○ 누들로드. KBS 누들로드 제작팀 이욱정, (주)위즈덤하우스, 2009 ○ 음식전쟁, 문화전쟁. 주영하, 사계절, 2000 ○ 세계속의 음식문화. 구난숙 외, 교문사, 2003 ○ 세계의 음식문화. 박금순 외, 효일, 2004 		
구분	배점		
평가방법	중간시험(%)	30%	
	기말시험(%)	30%	
	출석(%)	20%	
	과제(%)	10%	
	퀴즈(%)	-	
	토론(%)	-	
	팀프로젝트(%)	-	
	기타(%)	10%(참여도)	
합 계		100%	

※ 평가방법 및 배점은 담당교수재량에 의해 변경될 수 있습니다.

주별 강의내용		
주	학습단원	학습내용
1주	음식문화의 역사 - 선사시대	<ul style="list-style-type: none"> ○ 서론 : 음식과 세계문화 ○ 인류초기의 음식문화
2주	음식문화의 역사 - 문명시대	<ul style="list-style-type: none"> ○ 최초 문명과 음식문화
3주	한국의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 한국의 주요 식량생산 ○ 한국 음식의 특성(곡물음식, 발효음식 등)
4주	중국의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 중국 음식문화의 특징 ○ 식생활사 및 지역별 음식의 특징
5주	일본의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 일본 음식문화의 특징 ○ 식생활사 및 지역별 음식의 특징
6주	동남아시아의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 태국, 베트남 및 인도네시아 음식문화의 특징
7주	서남아시아의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 인도 및 터키 음식문화의 특징
8주	중간시험	
9주	서유럽의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 프랑스, 독일 및 영국 음식문화의 특징 - 자연적.역사적 환경 및 대표적인 음식
10주	남유럽의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 이탈리아 및 스페인 음식문화의 특징 - 자연적.역사적 환경 및 대표적인 음식
11주	신세계와의 음식문화 교류	<ul style="list-style-type: none"> ○ 구세계와 신세계와의 음식문화 교류
12주	중남아메리카의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 멕시코 및 브라질 음식문화의 특징 - 자연적.역사적 환경 및 대표적인 음식
13주	북아메리카의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 미국 및 캐나다 음식문화의 특징 - 자연적.역사적 환경 및 대표적인 음식
14주	오세아니아의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 호주 및 뉴질랜드 음식문화의 특징 - 자연적.역사적 환경 및 대표적인 음식
15주	향신료 및 종교와 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> ○ 향신료의 기능, 종류 및 특성 ○ 힌두교, 불교, 기독교, 이슬람교 등 - 세계의 종교와 금기식품 및 식생활
16주	기말시험	