

강의계획서

과목명	국문	음식과 세계문화	개발대학/교수	덕성여자대학교 김건희
	영문	Food and Culture	운영교수	덕성여자대학교 김건희
* 개발교수와 운영교수는 다를 수 있습니다.				
			이수학점	3학점

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. 																				
교재 및 참고문헌	<ul style="list-style-type: none"> 자체적으로 정리한 교재 사용 																				
평가항목	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: center;">출석</td> <td style="text-align: center;">20%</td> <td style="text-align: center;">퀴즈</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">중간고사</td> <td style="text-align: center;">계절학기 미진행</td> <td style="text-align: center;">토론</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">기말고사</td> <td style="text-align: center;">60%</td> <td style="text-align: center;">팀프로젝트</td> <td style="text-align: center;">-</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">과제</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">학습참여도</td> <td style="text-align: center;">20%</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">총합</td> <td colspan="3" style="text-align: center;">100%</td> </tr> </table>	출석	20%	퀴즈	-	중간고사	계절학기 미진행	토론	-	기말고사	60%	팀프로젝트	-	과제	-	학습참여도	20%	총합	100%		
출석	20%	퀴즈	-																		
중간고사	계절학기 미진행	토론	-																		
기말고사	60%	팀프로젝트	-																		
과제	-	학습참여도	20%																		
총합	100%																				
<small>※ 평가 방법 및 배점은 담당교수재량에 의해 변경될 수 있습니다.</small>																					

주차별 강의 내용

주차	수업주제	학습내용
1주차	음식문화의 역사	<ul style="list-style-type: none"> • 선사시대, 문명시대
2주차	한국의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 한국의 주요 식량생산 • 한국 음식의 특성
3주차	동북아시아의 음식문화 I	<ul style="list-style-type: none"> • 중국의 음식문화
4주차	동북아시아의 음식문화 II	<ul style="list-style-type: none"> • 일본의 음식문화
5주차	동남아시아의 음식문화 서아시아의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 태국, 베트남 및 인도네시아 음식문화 • 인도 및 터키 음식문화
6주차	신세계와의 음식문화 교류	<ul style="list-style-type: none"> • 구세계와 신세계와의 음식문화 교류
7주차	유럽의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 프랑스, 독일 및 영국 음식문화 • 이탈리아 및 스페인 음식문화
8주차	아메리카의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 멕시코 및 브라질 음식문화 • 미국 및 캐나다 음식문화
9주차	오세아니아의 음식문화 아프리카의 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 호주 및 뉴질랜드 음식문화 • 이집트 및 케냐 음식문화
10주차	향신료 및 종교와 음식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 향신료의 기능, 종류 및 특성 • 힌두교, 불교, 기독교, 이슬람교 등
11주차	외식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 외식프랜차이즈 등
12주차	편의식품	<ul style="list-style-type: none"> • 가정간편식(HMR) 등
13주차	기호식품 I	<ul style="list-style-type: none"> • 커피 등
14주차	기호식품 II	<ul style="list-style-type: none"> • 주류, 초콜릿 등
15주차	기말고사	기말고사