

## 강 의 계 획 서

교과목명	세계의 식문화이해	이수구분	교양	담당교수	김아현
		학 점	3	시수(이론/실습)	3/0

학습목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>음식문화 전반에 대한 학습을 통한 학생들의 전문성 역량을 강화</li> <li>세계의 식문화(동양의 식문화 / 서양의 식문화)에 대한 전문지식 습득</li> <li>식문화의 트렌드 변화 추이 고찰 및 미래 방향 예측 역량 함양</li> <li>국제매너 및 식사예절에 대한 전문성 향상</li> </ul>
------	--

과목개요	<p>[교과 개요]</p> <p>본 교과목은 세계 각국의 식문화를 학습하고 이해함으로써 세계의 음식문화에 대한 글로벌 관광전문인으로서의 기본 자질을 함양한다.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>식문화를 통해 그 나라의 민족성, 기후, 풍토, 자연환경, 종교, 역사, 국민성, 라이프 스타일 등이 담긴 나라별 핵심적 요소를 알 수 있다.</li> <li>나라별 음식 문화의 형성 및 발전과정, 특징과 유형, 대표음식, 식재료, 식사예절, 등 식문화 전반에 관한 지식을 이해 할 수 있다.</li> </ol>	
강의방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>이론(강의 중심)</li> </ul>	
강의자료	교재	세계 식생활 문화 / 허채욱 외 10인 공저 / 수학사(2014)
	부교재	세계음식문화 / 김의근 외 3인 공저 / 백산출판사(2012)
	참고 교재	함께 떠나는 세계 식문화 / 유한나 외 3인 공저 / 백산출판사(2013)
평가방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>진단평가, 사후평가</li> <li>출석점수 20%, 1차 평가 40%, 2차 평가 40%</li> </ul>	

### 주차별 학습내용

일차	강의주제	주별 강의내용	수업매체
1	세계의 식문화이해 개요  음식문화의 이해 1	강의내용: 세계의 식문화이해 개요 음식문화의 이해 1	PPT
		① 동기부여 : 학습목표 제시	
		② 수업전개 : 진단평가 & 음식문화의 개념 1	
		③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인	
		④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육	
		지식: 식문화의 정의, 세계 식문화권	
		기술: 해당사항 없음	
		태도: 해당사항 없음	
2	음식문화의 이해 2	강의내용: 음식문화의 이해2	PPT/ 동영상
		① 동기부여 : 학습목표 제시	
		② 수업전개 : 음식문화의 개념 2	
		③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인	
		④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육	
		지식: 세계 식문화권의 분류	

		기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	
3	동아시아 한국	강의내용: 동아시아_한국 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 한국 음식문화의 특징 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 식생활, 상차림, 음식문화 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
4	동아시아 중국 · 몽골	강의내용: 동아시아_중국, 몽골 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 중국, 몽골의 사회문화와 식문화 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 음식문화, 식사예절, 음식특징 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
5	동아시아 일본	강의내용: 동아시아_일본 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 일본의 식문화 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 지형, 식문화, 음식특징 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
6	동남아시아 베트남 · 태국	강의내용: 동남아시아_베트남, 태국 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 베트남과 태국의 음식문화 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 베트남·태국의 음식과 문화 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
7	서남아시아	강의내용: 서남아시아의 식문화 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 중동(아랍) 20개국 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 중동(아랍)의 동·서·북의 식생활, 음식문화, 종교적관점 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
8	1차 평가	강의내용: 1차 평가 실시 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 2차 평가 ③ 복습활동 : 2차 평가 ④ 향상교육 : 평가 문제풀이를 통한 향상교육	

		지식: 해당사항 없음 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	
9	인도	강의내용: 인도 식문화 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 인도의 식문화 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 서아시아, 중동의 음식문화 특징 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
10	유럽의 식문화	강의내용: 유럽의 식문화1 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 구대륙의 식문화(프랑스, 이탈리아) ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 프랑스, 이탈리아의 음식문화 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
11	유럽의 식문화	강의내용: 유럽의 식문화2 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 신대륙의 식문화(영국, 스페인, 독일) ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 영국, 스페인, 독일의 음식문화 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
12	오세아니아&아프리카	강의내용: 오세아니아&아프리카 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 대륙의 식문화(미국, 중남미) ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 미국, 중남미 음식문화 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
13	국제매너 및 식사예절	강의내용: 국제매너 및 식사예절 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 동서양의 식사예절, 국제매너 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인 ④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 국제매너, 식사예절 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	PPT/ 동영상
14	식문화의 국제 트렌드	강의내용: 식문화의 국제 트렌드 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 식문화의 국제 트렌드 변화와 미래의 식문화 ③ 복습활동 : 사례중심의 학습내용 확인	PPT/ 동영상

		④ 향상교육 : 질의&응답을 통한 향상교육 지식: 미래의 식문화 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	
15	2차 평가	강의내용: 2차 평가 실시 ① 동기부여 : 학습목표 제시 ② 수업전개 : 2차 평가 ③ 복습활동 : 2차 평가 ④ 향상교육 : 평가 문제풀이를 통한 향상교육 지식: 세계의 식문화 이해 기술: 해당사항 없음 태도: 해당사항 없음	

## 평 가 계 획 서

교과목명	세계의 식문화 이해	담당교수	김아현
평가목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>본 교과목 수업을 통하여 학생들의 식문화 전반에 걸친 이해와 이를 바탕으로 음식문화 전반의 지식을 학습하고 글로벌 관광전문인으로서의 기본자질 함양시킴</li> </ul>		

평가개요	구 분	배점	평가 개요
	출석평가	20%	• 매회 수업의 출결을 확인한다.
	중간평가	40%	• 1차 직무능력 평가(퀴즈, 과제 및 발표)
	기말고사	40%	• 2차 직무능력 평가(이론시험)

평가항목	평가내용 및 방법
------	-----------

- 평가내용 : 세계의 식문화에 대한 사전지식 및 역량을 평가한다.
- 평가시기 : 1주차, 15주차
- 진단문항

진단평가  
및  
사후평가

하위영역	문 항	자가진단		
		우 수	보 통	미 흡
세계 식문화에 대한 지식과 음식문화 의 이해	1.1 세계 각국의 환경적인 특성에 대해 알고 있다.			
	1.2 세계 각국의 음식문화에 대해 알고 있다.			
	1.3 각국의 음식문화에 따른 지역별 음식 특징에 대해 알 수 있다.			
	1.4 세계 각국의 식사에절에 대해 알 수 있다.			
	1.5 종교적 특징과 나라별 음식문화의 연관성을 알 수 있다.			
	1.6 우리나라의 음식문화 및 시식과 절식에 대해 알 수 있다.			
	1.7 유네스코(UNESCO) 지정 음식문화(인류무형유산 등재)에 대해 알 수 있다.			
	1.8 미래의 식문화 트렌드에 대해 이해 할 수 있다.			
	1.9 나라별 대표음식에 대해 알 수 있다.			
	1.10 나라별 음식유래에 대해 이해 할 수 있다.			

- 평가방법 : 자가진단 체크리스트
- 평가결과 활용계획 : 평가결과에 따라 교수학습계획을 수정 · 보완한다.

출석평가	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 대학의 출석관련 규정 및 지침에 따름</li> </ul>
------	--

<p>과제물 제출 &amp; 발표</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 평가내용 : 학습내용 확인을 위한 과제 제출 및 비대면 개별 발표 내용 및 자료의 품질을 평가한다.</li> <li>• 평가시기 : 8주차</li> <li>• 평가방법 : 퀴즈, 과제물 제출 &amp; 발표</li> </ul>
<p>이론평가</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 평가내용 : 음식문화 이해, 동서양의 식문화, 국제매너 및 식사에절에 대한 지식을 평가한다.</li> <li>• 평가시기 : 15주차</li> <li>• 평가방법 : 이론시험</li> </ul>