

## 1.세계식문화사

|               |             |   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|---------------|-------------|---|---|-------|---|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 교과목명          |             | 음식과 함께하는 세계여행   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 교과목 영문명       |             | world food culture  |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 교과목 개요        |             | 각 민족과 지역에 형성되어 있는 고유한 음식문화에 대하여 학습한다.<br>우리가 살아오면서 영향을 받아온 자연적 조건과 사회문화적 조건, 정치경제적 조건, 기술의 발달, 가치관의 변화에 따라 발전하고 적응하면서 만들어진 식문화에 대하여 학습한다.   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 교과목 목표 및 성취수준 |             | 세계식문화를 통해 인류의 살아온 발자취와 앞으로 어떠한 모습으로 변화할 것인지를 추측하고 대응할 수 있는 능력을 갖추게 하는 것이 교과목의 목표이다.<br><br>1수준(인지) : 각 민족과 지역에 형성되어 있는 식문화에 대하여 익힌다.<br>2수준(이해) : 각 민족과 지역의 식문화가 형성되기 까지의 조건을 이해할 수 있다.<br>3수준(응용 및 활용) 식문화의 형성원인과 발전과정을 이해하고, 삶에 활용할 수 있다.<br><br>※ (목표수준) 1수준 90%이상, 2수준 80%이상, 3수준 70%이상 |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 선행학습 (교과목)    |             | ○ 식문화사 전문서적<br>○ 역사 관련 전문서적<br>○ 음식 관련서적  |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 학점 / 시수       |             | 2학점, 이론 2×15주=30시간  |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 교육대상          |             | 전국 대학생  |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 학습 자원         | 교재 (학습 모듈)  | 수업 유인물  |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               | 시설 (강의실)    | 인터넷강의   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               | 자원 (장비/ 도구) | 빔프로젝트, 컴퓨터, 스크린, 수업자료영상   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 교수(강의)방법      |             | A   | B | C     | D | E  | F | G | H | I | J |   |   |   |   |
|               |             | 0   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               |             | A. 이론강의(강의법) B. 실습(실험/실습법) C. 발표 D. 토론(토의법)<br>E. 팀프로젝트(프로젝트 학습법) F. 캡스톤디자인 G. 포트폴리오(학습자/교수자)<br>H. 문제중심학습법 I. 현장실습 J. 기타   |   |       |   |  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 평가 개요         |             | 평가 항목   |   | 배점(%) |   | 평가 개요  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               |             | 출석  |   | 20%   |   | 교무규정상 평가<br>- 결석1회 2점 감점<br>- 지각 3회는 결석1일로 간주(1회당 0.7점 감점)<br>- 4회 이상 결석 시 F 처리됨 |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               |             | 과제  |   | 20%   |   | 과정별 중간평가(20%)  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               |             | 중간고사  |   | 30%   |   | 필기 시험으로 평가   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
|               |             | 기말고사  |   | 30%   |   | 필기 시험으로 평가   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |
| 평가 방법         |             | A   | B | C     | D | E  |   | G | H | I | J | K | L | M | N |

|          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
|----------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|---|---|
|          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 0 | 0 | 0 |
|          | A. 포트폴리오 B. 문제해결시나리오 C. 서술형시험 D. 논술형시험 E. 사례연구<br>F. 평가자 질문 G. 평가자 체크리스트 H. 피평가자 체크리스트 I. 일지/저널<br>J. 역할연기 K. 구두발표 L. 작업장평가 M. 학습참여율과 학습 N. 기타 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 학습 세부 내용 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 주차       | 단원명  |  | 학습목표/주요학습내용                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 1주차      | 음식문화의 이해   |  | *강의계획, 평가방법, 수업 내용<br>*음식문화에 대한 개념정리하기           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 2주차      | 식문화 발전단계   |  | *식생활의 발전 단계 이해하기                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 3주차      | 빵과 식문화   |  | *빵으로 보는 식문화사1                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 4주차      | 음식문화 교류  |  | *구세계와 신세계와의 음식문화 교류                              |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 5주차      | 북아메리카 음식문화   |  | *북아메리카의 음식문화                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 6주차      | 음식문화와 식재료  |  | *역사를 바꾼 5가지 씨앗                                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 7주차      | 유럽식문화  |  | *유럽의 식문화   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 8주차      | 중간고사   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 9주차      | 터키와 인도 식문화   |  | *터키와 인도의 식문화                                     |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 10주차     | 아프리카 식문화   |  | *아프리카 식문화<br>-탄자니아, 모로코, 나이지리아, 에피오피아, 남아프리카 공화국 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 11주차     | 오세아니아 식문화  |  | *오세아니아 식문화<br>-오스트레일리아, 뉴질랜드, 피지                 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 12주차     | 아시아의 식문화   |  | *아시아의 식문화<br>-몽고, 중국                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 13주차     | 아시아의 식문화   |  | *아시아의 식문화<br>-인도네시아, 베트남                         |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 14주차     | 전쟁과 식문화  |  | *전쟁이 요리한 음식의 역사                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |
| 15주차     | 기말고사   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |   |   |   |