講義計劃書

교 과 목 명	글로벌음식문화의이해					담당교수	이은수		
이수구분	전선	단위	400	학점	3	실기시수	0	이론시수	3
학부(과)	호텔경영학과			선요구과목					
참고문헌									
저자	박경태 외		교재	글로벌 음식문화의 이해				출판사	석학당
학 습 목 표	음식은 인간에게 있어서 신체적, 생리적 충족을 위한 목적 외에 심리적 충족을 위한 역할 수행하는 동시에 자연적, 사회적, 물리적 환경 등의 요인에 의해 상호작용하는 한 민족의 문화적 소산이다. 각 국의 음식문화의 연구를 통해 국제화시대의 필수적인 상식, 타문화 이해 능력 및 글로벌 마인드를 동시에 갖춘 국제교류 인력을 개발한다.								
과목 개요	국가별로 그 나라의 역사, 문화, 민족성과 떼어놓고는 설명할 수 없는 고유한 음식문화를 전반적으로 이해한다. 각 국의 음식문화의 배경과 특성, 향토음식, 대표적인 음식과 음료, 절식(節食)과 일상식(日常食), 식사예절 및 대표적인 음식문화축제 등을 다룬다. 아시아, 유럽, 아메리카 권역의 음식문화를 대표하는 국가들의 생활문화를 개략하고, 나라마다 특색 있게 발전한 독특한 음식문화를 집중적으로 학습한다.								
수업진행 방 법	강의	O	토론		질의응답	O	개별지도		팀티칭
	실험실습		시청각		유인물		견학		기타
기자재 활용	OHP		슬라이드		비디오		오디오		컴퓨터
	프로잭션		실 물,환등기		실물, 모 형		기타		
평가방법									
출석	20	과제물 태도		20	중간고사	30	기말고사	30	기타

Note: the last cells of rows: 팀티칭 (empty), 기타 (empty), 컴퓨터 0, 기타 0.

교 과 진 도 계 획

1	식생활과 음식문화, 허브, 향신료
2	일본의 음식문화 1,2,3
3	중국의 음식문화 1,2,3
4	베트남, 태국, 인도의 음식문화
5	몽골, 라오스, 터키의 음식문화
6	러시아의 음식문화, 프랑스의 음식문화 1,2
7	프랑스의 음식문화 3, 이탈리아의 음식문화 1,2
8	중간고사
9	이탈리아의 음식문화 3, 독일, 영국의 음식문화
10	네덜란드, 스위스, 벨기에의 음식문화
11	폴란드, 체코, 스웨덴, 핀란드, 스페인의 음식문화
12	포르투갈, 그리스, 오스트리아, 덴마크, 미국의 음식문화
13	멕시코, 브라질, 아르헨티나, 칠레의 음식문화
14	호주, 뉴질랜드, 아랍, 아프리카의 음식문화
15	기말고사