

음식과 세계문화

교과목명	국문명 : 음식과 세계문화 영문명 : Food and Culture			이수학점	3학점
담당교수	김건희 (덕성여자대)	운영교수	조순덕 (덕성여자대)	개설학기	2023-1학기
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	

구분	배점	
평가방법	중간시험(%)	30%
	기말시험(%)	30%
	출석(%)	20%
	과제(%)	10%
	퀴즈(%)	-
	토론(%)	-
	팀프로젝트(%)	-
	학습 참여도(%)	10%
합 계		100%

※ 평가방법 및 배점은 담당교수재량에 의해 변경될 수 있습니다.

주별 강의내용		
주	학습단원	학습내용
1주	음식문화의 역사	○ 선사시대, 문명시대
2주	한국의 음식문화	○ 한국의 주요 식량생산 ○ 한국 음식의 특성
3주	동북아시아의 음식문화 I	○ 중국의 음식문화
4주	동북아시아의 음식문화 II	○ 일본의 음식문화
5주	동남아시아의 음식문화 서아시아의 음식문화	○ 태국, 베트남 및 인도네시아 음식문화 ○ 인도 및 터키 음식문화
6주	신세계와의 음식문화 교류	○ 구세계와 신세계와의 음식문화 교류
7주	유럽의 음식문화	○ 프랑스, 독일 및 영국 음식문화 ○ 이탈리아 및 스페인 음식문화
8주	중간시험	
9주	아메리카의 음식문화	○ 멕시코 및 브라질 음식문화 ○ 미국 및 캐나다 음식문화
10주	오세아니아의 음식문화 아프리카의 음식문화	○ 호주 및 뉴질랜드 음식문화 ○ 이집트 및 케냐 음식문화
11주	향신료 및 종교와 음식문화	○ 향신료의 기능, 종류 및 특성 ○ 힌두교, 불교, 기독교, 이슬람교 등
12주	외식문화	○ 외식프랜차이즈 등
13주	편의식품	○ 가정간편식(HMR) 등
14주	기호식품 I	○ 커피 등
15주	기호식품 II	○ 주류, 초콜릿 등
16주	기말시험	