

강 의 계 획 서

2015 학년도 2학기

학수번호	107687	교과목명	생선회이야기	학점	1	담당교수	조영제(인)
강의시간	-	강 의 실	-	수강대상	전학년(교양선택)		

1. 교과목의 개요

목 표	우리국민의 외식업의 큰 부분을 차지하고 있는 생선회에 대한 올바른 교수를 통하여, 졸업생들이 사회생활에서 자신을 내세울 수 있는 좋은 기회제공과 대학의 홍보에 기여한다. 그리고 전 세계에서 생선회 형태로의 소비량이 가장 많은 우리 생선회식문화의 과학적인 체계화의 확산을 유도하여, 우리 생선회의 세계화를 위한 기반조성에 우리 대학 및 졸업생들이 기여하게 한다.
단 원	주 요 내 용
	<ul style="list-style-type: none"> -생선회 이름 바로알기 -생선회 맛 -생선 횡감의 제철 -한국인의 생선회식문화 -한국과 일본의 생선회식문화 비교 -생선회 상식 -초밥 100배 즐기기 -생선회와 위생 -생선회와 건강 -생선 횡감의 종류별 상식

2. 교재 및 참고도서

가. 교 재 : 생선회 진실 or 거짓

나. 참고도서 : 생선회 100배 즐기기, 생선 횡감 바로알기

3. 평가방법

중간고사	기말고사	과 제 물	출 결	기 타	합 계	비 고
	80%	10%	10%		100%	

4. 주별 강의 계획서

주 별	강 의 내 용	과제 및 기타 참고사항
제1주	서론	<ul style="list-style-type: none"> • 생선회 산업의 현황과 발전방향 • 우리 생선회 세계화 가능한가?
제2주	생선회 이름 바로알기	<ul style="list-style-type: none"> • 사시미(sashimi)의 유래와 의미는? • 조리한 생선회의 종류별 구별 포인트 • 일본말과 방언으로 잘 못 부르는 생선이름
제3주	생선회 맛	<ul style="list-style-type: none"> • 생선회 맛은 무엇이 결정하는가? • 맛이 가장 좋은 생선회는?
제4주	한국의 생선회식문화	<ul style="list-style-type: none"> • 우리 생선회식문화의 특징과 유래 • 생선회를 야채, 묵은지, 김 등에 싸먹기 • 비빔회와 물회로 먹기 • 부요리(쓰께다시) 문화, 레몬즙 짜기 등등
제5주	한국과 일본의 생선회식문화 차이점	<ul style="list-style-type: none"> • 활어회와 선어회 문화 차이 • 생선회와 초밥 문화의 차이 • 유통방법과 보관방법의 차이 • 일본 초밥 세계화와 한국 활어회 세계화
제6주	생선회 상식	<ul style="list-style-type: none"> • 자연산과 양식산 생선회의 차이점은? • 비 오는 날 생선회 먹으면 안 된다? • 생선회와 무채의 관계 • 생선회의 정량은?
제7주	초밥 100배 즐기기	<ul style="list-style-type: none"> • 초밥의 유래와 냉장고와의 관계 • 초밥과 생선회의 차이점은? • 초밥을 맛있게 먹는 방법은?
제8주	생선 핏감의 제철	<ul style="list-style-type: none"> • 맛있는 시기와 많이 잡히는 시기 • 시식 체험
제9주	생선회와 위생	<ul style="list-style-type: none"> • 생선회와 식중독 및 비브리오패혈증의 관계 • 여름철에 피해야할 생선회는? • 여름철에 생선회를 피해야할 사람은?
제10주	생선회와 건강	<ul style="list-style-type: none"> • 생선회와 건강수명 • 흰살과 붉은살 생선회의 영양 및 기능성 성분의 차이
제11주	생선 핏감(어류)의 종류별 상식(1)	가자미류, 넙치류, 전어, 돔류, 다금바리 등
제12주	생선 핏감(어류)의 종류별 상식(2)	숭어류, 복어류, 장어류, 참치 및 새치류 등
제13주	생선 핏감(어류)의 종류별 상식(3)	고등어류, 방어류, 홍어회, 대구회, 불락류 등
제14주	생선 핏감(패류, 갑각류, 두족류 등)의 종류별 상식	새우류, 게류, 조개류, 고둥류, 오징어류, 문어류, 개불, 성게류, 멍게류, 해삼류 등
제15주	기말고사	