

## 강의계획서

과목 명: 음식과 세계문화

담당교수: 손은주 (목원대학교 국제문화학과 교수)

강의시간: 13주\*3차시 = 39차시

### 강의 목표

세계 여러 나라의 음식과 음식문화를 고찰함으로써 글로벌 시대에 여러 문화권의 환경과 삶의 현상에 대한 폭넓은 이해를 증진시키고자 한다.

### 주차별 내용

주차	차시	강의주제	강좌 운영방법 (온라인 학습활동 / 학습자료 )	비고
1	1	강의 개관	설명/ ppt	
	2	각국의 대표음식	설명/ ppt	
	3	음식문화권의 분류	설명/ ppt	
2	1	음식문화의 형성요인	설명/ ppt	
	2	향신료	설명/ ppt	
	3	조미료	설명/ ppt	
3	1	영국의 음식문화(1)	설명/ ppt	
	2	영국: 차	설명/ ppt	
	3	영국: 맥주, 위스키, English breakfast	설명/ ppt	
4	1	영국의 음식문화(2): fish & chips	설명/ ppt	
	2	영국: 비스킷과 후식	설명/ ppt	
	3	영국: 명절음식	설명/ ppt	
5	1	독일의 음식문화(1)	설명/ ppt	
	2	독일: 맥주	설명/ ppt	
	3	독일: 소시지	설명/ ppt	
6	1	독일의 음식문화(2): 돼지고기와 감자요리	설명/ ppt	
	2	독일: 사우어크라우트	설명/ ppt	
	3	독일: 빵과 케익	설명/ ppt	

7	1	프랑스의 음식문화(1)	설명/ ppt	
	2	프랑스: 식재료와 소스	설명/ ppt	
	3	프랑스: 포도주	설명/ ppt	
8	1	프랑스의 음식문화(2): 포도주 음식과 치즈	설명/ ppt	
	2	프랑스: 빵과 케익	설명/ ppt	
	3	프랑스: 코스요리	설명/ ppt	
9	1	이탈리아의 음식문화(1)	설명/ ppt	
	2	이탈리아: 파스타	설명/ ppt	
	3	이탈리아: 피자, 리조토	설명/ ppt	
10	1	이탈리아: 치즈	설명/ ppt	
	2	이탈리아 음식문화(2): 커피	설명/ ppt	
	3	기타: 이탈리아 음식정보	설명/ ppt	
11	1	에스파니아 음식문화	설명/ ppt	
	2	에스파니아: 빠에야, 하몽	설명/ ppt	
	3	에스파니아: 상그리아	설명/ ppt	
12	1	터키의 음식문화	설명/ ppt	
	2	터키: 케밥, 요구르트	설명/ ppt	
	3	터키: 메제, 타틀르	설명/ ppt	
13	1	인도의 음식문화	설명/ ppt	
	2	인도: 쌀요리, 빵, 구이요리	설명/ ppt	
	3	인도: 커리, 향신료, 콩	설명/ ppt	