

2020년도 2학기 강의 계획서

교과목명	식품문화와산업	교과목코드	345114(1)	주관학과(부)	식품공학전공
이수구분	전선	학점/이론/실습	2-2-0	강의요일/시간	(토 야1B, 야2A, 야2B, 야3A 915-001)

담당교수	육현균	연구실 전화		핸드폰	
		이메일			

교과목 개요	인류의 문화와 역사에 식품과 식생활이 차지하는 비중은 매우 크며, 근본적인 내용이 될 수 있다. 인류의 생활과 문명발달을 음식과 식생활 측면에서 알아보고 이를 산업에 응용할 수 있다.				
교과목 교육목표1	식품문화와 역사를 알고 식재료별 세계의 식품문화를 이해하며 트렌드한 음식과 식재료의 응용, 산업화의 가능성을 알아본다.				
교과목 교육목표2					
교과목 교육목표3					
전공역량	조직이해역량(10%) 전공역량(40%) 창의적문제해결역량(20%) 사회적역량(20%) 의사소통역량(10%)				
역량별 학습목표	[1. 조직이해역량] 조직에서 업무 수행을 위해 그 조직의 구조와 업무 처리 절차 등을 이해하는 능력 [2. 전공역량] 전문문제 해결에 필요한 심도 깊은 연구를 할 수 있는 기초지식과 능력 [3. 창의적문제해결역량] 식품공학과 관련되어 아직 알려지지 않거나 정의되지 않은 문제를 해결하기 위한 목표를 설정하고 구체적인 계획을 수립할 수 있는 능력 [4. 사회적역량] 다른 성격과 능력 및 배경의 사람과 원활하게 업무를 수행하고 전공과 관련된 업무를 수행함에 있어 다른 사람을 이끌어가는 능력 [5. 의사소통역량] 자신의 의사를 보고서 등의 형식으로 명확하게 글로 표현하고 프리젠테이션이나 말로 정확하고 효과적으로 전달하는 능력				
대표전공능력			연계성		

구분	도서명	저자명	출판사
주교재	세계 식생활과 문화 (출판사: 파워북, 저자: 최정희, 최남순, 조우균, 이영미, 차성미, 전관수)	최정희, 최남순, 조우	파워북
참고서적			
참고서적2			
참고서적3			
참고서적4			
선수과목			
강의진행방법	- 100% 사이버강의 - 중간고사와 기말고사는 오프라인으로 진행하며 공지사항을 통해서 안내함 - 본 강의에서 연락사항은 모두 공지사항으로 올리니 항상 공지사항을 확인하세요		
산학 공동운영	아니오	현업 기관명	
장애학생편의 제공안내	장애학생은 본 수업과 관련하여 본인 희망 시 수업도움미 및 학습지원을 위한 조정(강의자료 사전제공, 과제 및 평가 시간 조정, 시험 시간 연장 등)이 가능하오니, 필요한 학생은 수강신청 전, 후 담당 교수님 및 장애학생지원센터(☎)에서 상담하여 주시기 바랍니다.		

수업 평가 방법

순서	도구명	반영율%	평가내용
2	출석	20%	
5	시험(중간)	40%	
6	시험(기말)	40%	

교과목학습성과

전공능력 평가도구		
역량번호	역량명	역량평가방법
2	전공역량	시험
3	창의적문제해결역량	시험
4	사회적역량	시험
1	조직이해역량	시험
5	의사소통역량	시험

전공능력과 전공교과목간 연계성

역량번호	역량명	연계성
2	전공역량(40)	인류의 식문화 발전과 더불어 발생된 각 국가별 식문화를 학습함으로써 다양한 식품의 산업화 가능성을 분별하는 능력을 배양함
3	창의적문제해결역량(20)	
4	사회적역량(20)	
1	조직이해역량(10)	
5	의사소통역량(10)	

인증학습성과

순서	교과목학습성과내용	평가도구
No data have been found.		

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
1주차	강의주제 및 내용	식문화의 이해 - 식문화의 개념, 식문화의 형성과 발달과정, 주식이 식문화에 미친 영향 및 식사도구에 따른 식사예절의 특징을 알아본다.	
	과제/시험 및 실습계획		
	기자재	비대면 (VOD)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획				
2주차	강의주제 및 내용	식문화의 역사 - 고대 식문화의 발달 과정, 동서양 간의 향신료 교역, 콜럼버스 교환의 의미 및 플랜테이션 농업이 현대 식생활에 미친 영향을 알아본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
3주차	강의주제 및 내용	극동의 식문화 I - 우리나라와 일본 음식에 사용되는 식재료 및 대표음식에 대해 살펴본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
4주차	강의주제 및 내용	극동의 식문화 II - 우리나라와 일본 음식에 사용되는 식재료 및 대표음식에 대해 살펴본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
5주차	강의주제 및 내용	중국대륙의 식문화 - 중국의 식문화의 배경을 이해하고 식재료와 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
6주차	강의주제 및 내용	동남아시아의 식문화 - 동남아시아 음식의 발전과정을 이해하고 식재료와 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
7주차	강의주제 및 내용	인도의 식문화 - 인도의 식문화 배경에 대해 이해하고 식재료와 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
8주차	강의주제 및 내용	중간고사		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	대면시험		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
9주차	강의주제 및 내용	중동의 식문화 - 중동의 식재료와 조리법을 파악하고 범이슬람권과 이스라엘 음식의 유사성 및 차이점을 알아본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
10주차	강의주제 및 내용	아프리카의 식문화 - 아프리카의 지리적, 역사적 특성에 따른 식문화의 발달과정을 이해하고 각 국가의 주요 식재료 및 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실험 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법			

학부 > 수업성적 > 강의계획서관리 > 강의계획서자료출력 21.06.25 10:22 (2102106251191022241480314183139HL_3020599_R02) 7 / 18

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획				
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
11주차	강의주제 및 내용	유럽의 식문화 I - 유럽의 역사적 배경이 각 국가의 식문화에 미친 영향을 이해하고 각 국가의 식재료 및 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실형 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
12주차	강의주제 및 내용	유럽의 식문화 II - 유럽의 역사적 배경이 각 국가의 식문화에 미친 영향을 이해하고 각 국가의 식재료 및 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실형 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
13주차	강의주제 및 내용	북유럽 및 슬라브문화권의 식문화 - 북유럽 및 슬라브문화권의 역사적 배경이 각 국가의 식문화에 미친 영향을 이해하고 각 국가의 식재료 및 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실형 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
14주차	강의주제 및 내용	아메리카의 식문화 - 아메리카대륙의 역사적 배경이 각 국가의 식문화에 미친 영향을 이해하고 각 국가의 식재료 및 대표음식에 대해 알아본다.		
	과제/실형 및 실습계획			
	기자재	비대면 (VOD)		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
15주차	강의주제 및 내용	기말고사		
	과제/실형 및 실습계획			
	기자재	대면시험		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	