

강 의 계 획 서(Syllabus)

[1] 기본 정보(Basic Information)

■ 강의 정보(Course Information)

교과목명 (Course Title)	술의 세계와 주도	강의유형 (Course Type)	이론 + 실기
------------------------	-----------	-----------------------	---------

[2] 학습 목표/성과(Learning Objectives/Outcomes)

■ 과목 설명(Course Description)

<술의 세계와 주도> 강좌는 국제 행사와 표준 주류인 '와인'을 중심으로 맥주, 브랜디 등 서양 주류와 사케 등 동양 주류의 세계를 공부하는 역사 인문학 강좌입니다.

술은 신석기 시대 이후로, 인간이 발견한 발명품으로, 인간의 희노애락과 삶의 중요한 순간에 항상 함께 하여 왔습니다. 서구 사회에서는 수 천년전부터 와인을 중심으로 가족과 사회 구성원들이 식탁에서 식사와 함께, 보다 민주적이고, 보다 세련된, 보다 평화로운, 대화 중심의 음주 문화를 이룩해 왔습니다. 그런데, 한국에서는 과음, 폭음하는 음주 문화로 인하여, 음주 운전, 성폭력 등의 각종 사건과 사고가 그치지 않고 있습니다. 대학 사회도 마찬가지입니다. 소주, 맥주 일변도의 현재의 대학 음주 풍속도 속에서 와인이라고 하는 혁신적 아이템이 어떠한 변화를 이끌어 낼 수 있는지, 그리고 그 변화가 폭음을 부르는 음주 관행을 바꿀 수 있는 가장 현실적인 대안도 될 수 있다는 것을 알 수 있게 될 것입니다.

본 강좌에서는, 서구 문화와 문명 성장의 출발점에서부터 현재에 이르기까지의 서양 주류의 역사, 문화에 대한 지식적 이해를 추구하고, 건전한 음주 문화를 이룩하고 안전하고 평화로운 사회 건설에 기여함을 명분으로 합니다. 특히, 과목 중심 테마인 "와인"은 현대인의 필수 교양으로서, 글로벌 시대 서구 문화의 이해와 성공적인 사회 생활을 위하여 꼭 필요한 상식입니다. 따라서, 대학을 마친 초보 직장인, 새내기 사회인이 꼭 갖추어야 할 와인 기본 상식, 테이블 매너와 와인 에티켓에 대하여도 공부합니다. 더불어, 다양한 술의 세계를 중심으로, 해당 술의 생산 연원이나 생산 배경 그리고 세계사와 연관된 종합적인 인문학적 지식을 공부합니다. 서구 문화와 문명 성장의 한 동인으로서의 와인을 고찰해 봅니다. 서양 각국의 주요 와인 산지의 와인을 공부하며, 해당 국가와 지역의 문화와 문명을 이해하게 되고, 그리하여 학생들이 세계사에 대한 안목을 다시금 키울 수 있는 기회가 될 것입니다.

더욱이 와인은 대부분 정상적인 식사와 함께 소비되기 때문에, 와인에 잘 어울리는 다양한 음식에 관심을 기울이게 되고, 21세기 강력한 트렌드인 먹방, 쿡방의 흐름과도 일치하여, 미식에 관해서도 공부하는 매우 특별하고 흥미로운 수업이 될 것 입니다. 술은 더 이상 부정적인 아이템이 아니고, 와인은 더 이상 럭셔리템이 아닙니다. 대학생 때 부터 술에 대해 알아야 합니다.

■ 학습 목표(Learning Objectives)

1. 주류에 관한 기초 상식을 가진 현대 사회인 육성
2. 서양 문화와 문명에 대한 기본 상식을 가진 사회인 육성
3. 서양 문화와 문명에 대한 폭넓은 이해 고취
4. 외국인과의 사적&공적 만남에서 대화를 부드럽게 이끌어 나갈 문화 상식 함양
5. 인간을 존중하고 타인을 배려하는 사회 생활성 함양
6. 서양 미식과 먹거리에 대한 이해를 통한 풍요로운 식생활 추구
7. 세련된 음주 예절을 갖춘 사회인 양성
8. 직업으로서의 주류 산업 소개와 이해

■ 학습 성과(Learning Outcomes)

1. 서양 주류에 관한 기초 상식 습득한다.
2. 서양 문화와 문명에 대한 기본 상식 습득한다.
3. 서양 문화와 문명에 대한 폭넓은 이해 함양한다.
4. 외국인과의 사적&공적 만남에서 대화를 부드럽게 이끌어 나갈 문화 상식 습득한다.
5. 인간을 존중하고 타인을 배려하는 사회 생활성 함양한다.
6. 서양 미식과 먹거리에 대한 이해를 통한 풍요로운 식생활 추구 기술 습득한다.
7. 세련된 음주 예절을 갖추어 부드러운 사회 건설한다.
8. 직업으로서의 주류 산업 소개와 이해한다.

[3] 강의 진행 정보(Course Methods)

■ 강의 진행 방식(Teaching and Learning Methods)

강의 진행 방식		추가 설명		
이론(Theory) : 강의(Lecture) :		이론 전달 강의 13~14회		
실기(Demonstration) 등(Individual) :	개인(레슨/연습)	와인 서비스 실기 1회 "예정" (스튜디오 촬영이 가능하다면)		
■ 수업 자료(Textbooks, Reading, and other Materials)				
수업 자료	제목	저자	출판일/게재일	출판사/학회지
저서 교재	와인	손진호	2014.05	대원사

[4] 수업 일정(Course Schedule)				
차시	강사명	수업주제 및 내용	제출 과제	추가 설명
1	손진호	인류 문명의 탄생과 술의 역사		고대 문명의 탄생과 성장에서 술이 차지하는 비중과 역할, 의미에 대하여 살펴본다.
2	손진호	와인의 매력과 가치 (1)		와인이 가진 역사적, 문명적, 지식적 가치에 대하여 살펴본다.
3	손진호	와인의 매력과 가치 (2)		와인이 가진 미식적, 사회적, 대안적 가치에 대하여 살펴 본다.
4	손진호	와인의 종류와 스타일 구분 (1)		다양한 와인의 종류를 구분하고 분류하는 기준과 그 세부 명칭들을 살펴 본다.
5	손진호	와인의 종류와 스타일 구분 (2)		다양한 와인의 종류를 구분하고 분류하는 기준과 그 세부 명칭들을 살펴 본다.
6	손진호	다양한 와인은 어떻게 만들어지나?		다양한 술, 와인, 증류주 등이 만들어지는 원리에 대하여 간단하게 살펴 본다.
7	손진호	와인 레이블 이야기 (1)		난해하게 느껴지는 와인 레이블을 독해하는 체계적 방법을 익힌다.
8	손진호	와인 레이블 이야기 (2)		와인 레이블에 숨겨진 흥미로운 역사적, 문화적 이야기들을 살펴 본다.
9	손진호	와인의 구매와 보관, 관리		민감한 주류를 구매, 보관, 관리하는 방법을 살펴 본다.
10	손진호	와인 서비스 & 음미법		와인과 기타 주류를 제대로 적절하게 서비스하고 맛있게 마시는 요령을 살펴 본다.

11	손진호	세계의 유명 와인 (1) 프랑스	전세계의 와인 산지중에서 가장 유명한 지역과 와인의 특성을 살펴 본다.
12	손진호	세계의 유명 와인 (2) 유럽 & 뉴월드	전세계의 와인 산지중에서 가장 유명한 지역과 와인의 특성을 살펴 본다.
13	손진호	맥주와 사케의 세계	21세기들어 새로운 트렌드를 형성하고 있는 수입 맥주 열풍과 사케 문화에 적응하기 위해 관련 지식을 살펴 봅니다,
14	손진호	테이블 매너 & 식탁 에티켓	글로벌 현대인의 필수 교양인 테이블 매너와 식탁 에티켓을 살펴 봅니다.

[5] 수강생 학습 안내 사항

본 과목은 대학생인 여러분들에게 매우 흥미롭지만, 매우 낯선 새로운 세계로서, 어려운 여러 개념과 원어가 등장하기에, 다소 어렵게 느껴질 수도 있습니다. 그러나, 글로벌 세계를 살아가는 현대인으로서 반드시 갖추어야 할 필수 교양의 세계이기도 하기에, 술의 세계와 식탁 매너를 익혀 두신다면, 어떤 분야에서 활동하시든 매우 유용한 장점이 될 수 있다고 확신합니다. 여러분의 건투를 기원합니다.