

# 강의계획서

교과목명	전통조리	이수구분	전공
학과	외식산업과	학년	1
교수	박영미	학점	1
교과목개요 및 학습목표	서울과 경기지역의 음식의 특징과 종류, 일상적으로 많이 접하는 통과의례에 대한 지식, 사계절의 궁중병과 ASMR을 설명과 함께 들으며, 시각은 물론 청각까지 즐겁게 강의를 들으며 한국의 전통음식을 이해 할 수 있다.		
참고문헌	한국의 전통병과 · 정길자의 4인 · 교문사(2012) 향토음식 · 정낙원 · 차경희 · 교문사(2007)		

주차	강의범위 및 내용
제 1주	서울지역음식1 - 서울지역의 지리적 특성과 서울지역 음식의 특징
제 2주	서울지역음식2 - 서울지역음식의 종류
제 3주	경기도 지역음식1 - 경기지역의 지리적 특성과 음식의 특징
제 4주	경기도 지역음식2 - 경기지역 음식의 종류, 개성음식
제 5주	통과의례와 상차림 - 통과의례의 정의, 통과의례에 따른 음식 종류
제 6주	궁중병과 ASMR 봄 다과상 - 봄에 어울리는 궁중병과 다과상차림 만들기 : 진달래화전, 오미자 화채
제 7주	궁중병과 ASMR 봄 다과상 - 봄에 어울리는 궁중병과 다과상차림의 쌀강정 만들기
제 8주	궁중병과 ASMR 여름 다과상 - 여름에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 쑥구리단자
제 9주	궁중병과 ASMR 여름 다과상 - 여름에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 매작과
제 10주	궁중병과 ASMR 여름 다과상 - 여름에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 송화밀수
제 11주	궁중병과 ASMR 가을 다과상 - 가을에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 송편
제 12주	궁중병과 ASMR 가을 다과상 - 가을에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 속실과
제 13주	궁중병과 ASMR 겨울 다과상 - 가을에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 배숙
제 14주	궁중병과 ASMR 겨울 다과상 - 겨울에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 두텁떡
제 15주	궁중병과 ASMR 겨울 다과상 - 겨울에 어울리는 궁중병과 다과상 만들기, 개성약과, 수정과