

2021학년도 2학기 강의계획안

교과목명 Course Title	영양으로 맛보는 세계 식문화	학수번호-분반 Course No.	10083
개설전공 Department/Major	식품영양학과	학점/시간 Credit/Hours	3학점
수업시간/강의실 Class Time/ Classroom	화 2, 3교시/ 비대면 수업		
담당교원 Instructor	성명: 김희선 Name	소속: 식품영양학과 Department	
	E-mail: hi-hsk@ewha.ac.kr	연락처: 010-7152-9823	
면담시간/장소 Office Hours/ Office Location	수업 관련 문의나 제안 사항이 있을 때 사캠 문자메시지, 핸드폰 문자메시지, 이메일, 전화를 통해 주중 오전9:00~오후5:00 사이에 연락하세요. 긴급한 처리가 필요한 중요 사안인 경우는 언제든 연락하세요. 카카오톡은 사양합니다.		

I. 교과목 정보 Course Overview

1. 교과목 개요 Course Description

음식은 건강 유지를 위한 영양소의 공급원인 동시에 각 나라의 ‘문화’를 이해할 수 있는 흥미로운 주제이다. 본 강의에서는 식문화의 공통점을 기준으로 세계를 11개의 문화권으로 나누어 해당 지역 음식문화의 특징을 살펴보고, 각 문화권을 대표하는 나라들의 음식문화를 공부한다. 그 나라의 음식문화가 나온 배경, 음식문화의 특징, 대표 음식, 식사예절 등을 살펴본다. 아울러 각 나라 음식 중 영양학적으로 주목할 만한 음식의 건강 효과에 대해 알아본다.

2. 선수학습사항 Prerequisites

없음

3. 강의방식 Course Format

강의 Lecture	발표/토론 Discussion/Presentation	실험/실습 Experiment/Practicum	시청각 자료 Audiovisual aid	온라인 학습활동 참여 On-line participation
60%	%	%	20%	20%

강의 진행 방식 설명 (explanation of course format):

- 본 강의는 비대면으로 진행됩니다.
- 비대면 강의는 교수의 음성 설명이 삽입된 강의 동영상과 유튜브 동영상, 줌 수업 등으로 진행됩니다.
- **온라인 학습활동 참여**는 학생이 줌 수업에 참여하여 질의응답, 채팅 등에 참여하는 것을 말하며, 총 4회 진행될 예정입니다. 줌 수업 일시는 [IV. 차시별 강의 계획]에 적혀 있습니다.

4. 교과목표 Course Objectives

1. 음식은 그 지역의 자연환경, 역사, 가치관, 민족성, 종교 등을 반영하는 기층문화임을 이해함
2. 음식을 통해 세계의 다양한 문화를 이해하고 세계 시민으로서 타문화에 대한 관용적 태도를 배양함
3. 본 강의에서 배운 지식을 바탕으로 학생 자신의 식생활을 보다 풍부하고 건강하게 변화시킴
4. 본 강의에서 배운 지식을 외국인과의 사회적 관계 형성에 유익하게 활용함

5. 학습평가방식 Evaluation System

☐ 상대평가(Relative evaluation) ☒ 절대평가(Absolute evaluation) ☐ 기타(Others): _____

- 평가방식 설명 (explanation of evaluation system):

총점을 기준으로 '절대 평가'합니다.

등급	배점	등급	배점	등급	배점
A+	100~95	A	94~92	A-	91~90
B+	89~85	B	84~82	B-	81~80
C+	79~75	C	74~72	C-	71~70
D+	69~65	D	64~60	D-	59~55
F	55 미만				

중간고사 Midterm Exam	기말고사 Final Exam	퀴즈 Quizzes	발표 Presentation	프로젝트 Projects	개인 과제 Assignments	준 채팅 참여 Participation	출석 Other
30점	30점	-	-	-	15점	10점	15점

• **중간고사-기말고사:** 교수가 사캠에 문제를 내고 zoom으로 감독하는 방식으로 시행하며, 차후 상세히 안내함.

• **개인과제:**

▶**과제명:** 나도 셰프

▶**목적:** 외국 음식을 직접 만들어 먹어 봄으로써 한식과는 다른 식문화를 체험해 봄.

본 강의에서는 조별 과제로 '세계 음식 시식회'를 진행하고 있었습니다. 그러나 코로나 19로 인해 비대면 강의로 진행됨에 따라 '세계음식 시식회'를 대신하여 학생 개인이 외국 음식 1가지를 만들어 봄으로써 그 나라 식문화를 체험해보는 계기를 제공하고자 합니다.

▶**수행 방법:**

쉽고 간단하게 만들 수 있으면서 그 나라 음식문화의 특징이 잘 드러나는 외국 음식 1가지를 선택해서 레시피를 만들고, 요리하는 과정과 완성된 음식의 사진을 찍고, 완성한 요리를 가족이나 지인과 함께 맛본 후 맛평을 정리함. 정리한 내용을 ppt파일로 사캠에 제출함. 상세한 내용은 1주차 수업에서 설명함.

▶**평가 방법:**

- 1)평가 항목: 레시피의 적합성, 호감도, 실용성, 열성적 태도, ppt제작 기술.
- 2)평점: 매우 잘함(15점), 잘함(14점), 보통(12점), 미흡함(10점), 미제출(0점)

평점	평가 기준
매우 잘함	수행 방법을 모두 충족 & 평가 항목 5가지 중 4가지 이상 충족
잘함	수행 방법 중 1~2가지 미충족 or 평가 항목 5가지 중 2가지 이상 미충족
보통	수행 방법 중 1~2가지 미충족 and 평가 항목 5가지 중 2가지 미충족
미흡함	수행 방법 중 3가지 이상 미충족 or 평가 항목 5가지 중 3가지 이상 미충족

- **온라인 학습활동 참여:** 학생이 줌 수업에 참여하여 질의응답, 수업 내용에 대한 채팅에 참여하는 것을 하는 것을 말하며, 매회 약 20~30분 가량 총 4회 진행될 예정임(단 1주차 수업은 2,3교시 모두 줌으로 운영함). 줌 수업 일시는 [IV. 차시별 강의 계획]에 적혀 있음.

학생은 정해진 시간까지 줌 회의실에 입장해서 교수가 수업 종료를 선언할 때까지 머물러야 하며, 채팅방에 자기 의견을 남겨야 참여한 것으로 인정함.

평가 기준	평점	비고
3~4회 참석	9	기본점수 1점을 더해 최고 10점~최저 1점
2회 참석	6	
1회 참석	3	
0회 참석	0	

• **출석:**

- ①교수는 수업 일의 09시 30분까지 사캠에 강의 자료를 올림.
- ②학생들은 교수의 강의 동영상과 유튜브 동영상 모두를 정해진 기간에 90% 이상 시청해야 출석으로 인정됨.
- ③출석점수는 총 15점이며 감점 방식으로 부여함.

교수의 강의 동영상 1개당		유튜브 동영상 1개당	
시청 시간	감점	시청 유무	감점
90% 이상	-0	시청함	-0
70~90% 미만	-0.4	시청 안 함	-0.4
60~70% 미만	-0.6		
30~60% 미만	-0.8		
0~30% 미만	-1		

II. 교재 및 참고문헌

1. 주교재 Required Materials

글로벌 음식문화(2018), 김희선, 교문사

2. 부교재 Supplementary Materials

없음

3. 참고문헌 Optional Additional Readings

※주교재 pp301-310에 적힌 참고문헌 목록 참조

- 음식의 언어(2015), 댄 주래프스키, 어크로스
- 음식문화의 수수께끼(1992), 마빈 해리스, 한길사
- 두 남자 프랑스 요리로 말을 걸어 오다(2004), 한길사 etc.

III. 수업운영 규정 Course Policies

- 1) 출석 일수의 1/4 이상 결석 시 F 학점을 부여함.
- 2) **중간고사와 기말고사의 대체보고서나 추가 시험은 없음.**
- 3) 코로나19로 인한 입원 등 불가피한 사정으로 시험에 결시할 경우 사전에 교수에게 연락을 해야 하며, 이런 경우 별도의 대체 과제를 부여하며, [출석]과 [온라인 학습활동 참여] 등을 고려하여 C 이하의 학점을 부여함.

IV. 차시별 강의계획 Course Schedule

주차	날짜	수업 방법	주요 강의내용	비 고
1주차	9월 7일	Zoom 수업	식문화 세계로 들어가기 •문화의 이해와 소통의 매개체로서의 음식 •강의 오리엔테이션	2, 3교시 모두 Zoom 수업
2주차	9월 14일	강의 동영상	음식문화의 이해 •음식문화의 정의와 범주, 섭취 빈도에 따른 음식의 분류 •축연과 금식, 음식문화의 형성과 변화	
3주차	9월 21일	강의 동영상	동북아시아의 음식문화 - 일본의 음식문화 •일본 음식문화의 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •일본 음식과 건강	추석 공휴일이지만 비대면 수업으로 진행함.
4주차	9월 28일	강의 동영상	동남아시아의 음식문화 - 태국의 음식문화 •태국 음식문화의 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •향신료와 허브의 건강 효과	
5주차	10월 5일	Zoom 수업 & 강의 동영상	남아시아의 음식문화 - 인도의 음식문화 •인도 음식문화의 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •채식과 건강	온라인 학습활동 참여: 10:00부터 약 30분간
6주차	10월 12일	강의 동영상	중동의 음식문화 - 터키의 음식문화 •터키 음식문화의 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •발효유와 건강	
7주차	10월 19일	강의 동영상	서유럽의 음식문화 - 프랑스의 음식문화 •프랑스 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •포도주와 건강	
8주차	10월 26일	비대면 시험	중간고사(온라인 필기 시험) - 시험 날짜는 변경될 수 있음 •시험 범위: 7주차까지 학습한 내용	과제제출 1차마감일: 10월29일 23:59
9주차	11월 2일	Zoom 수업 & 강의 동영상	남유럽의 음식문화 - 스페인의 음식문화 •스페인 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •지중해식 식사와 건강	온라인 학습활동 참여: 10:00부터 약 30분간
10주차	11월 9일	강의 동영상	중유럽의 음식문화 - 독일의 음식문화 •독일 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •채소 발효식품과 건강 -사우어크라우트와 김치를 중심으로	
11주차	11월 16일	강의 동영상	북유럽의 음식문화 - 스칸디나비아의 음식문화 •스칸디나비아 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •오메가3 지방산과 건강	
12주차	11월 23일	강의 동영상	북아메리카의 음식문화 - 미국의 음식문화 •미국 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •장수촌의 식사 - 미국 로마 린다를 중심으로	과제제출 2차마감일: 11월 26일 23:59
13주차	11월 30일	강의 동영상	중남아메리카의 음식문화 - 멕시코의 음식문화 •멕시코 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 등 •토마토와 아보카도의 영양	과제제출 최종마감일: 12월 3일 23:59
14주차	12월 7일	Zoom 수업 & 강의 동영상	아프리카의 음식문화 •아프리카 음식문화 형성배경과 특징, 대표 음식, 식사예절 •커피와 건강	온라인 학습활동 참여: 10:00부터 약 30분간
15주차	12월 14일	비대면 시험	기말고사(온라인 필기 시험) - 시험 날짜는 변경될 수 있음 •시험 범위: 9주차~14주차까지 학습한 내용	
보강	월 일 (요일, 장소)	-	비대면 수업이라 보강이 없음	

V. 참고사항 Special Accommodations

* 장애학생은 학칙 제57조의3에 따라, 학기 첫 주에 교과목 담당교수와의 면담을 통해 출석, 강의, 과제 및 시험에 관한 교수학습지원 사항을 요청할 수 있으며, 요청한 사항에 대해 담당교수 또는 장애학생지원센터를 통해 지원받을 수 있습니다. 강의, 과제 및 평가 부분에 있어 가능한 지원 유형의 예는 아래와 같습니다.

강의 관련	과제 관련	평가 관련
<ul style="list-style-type: none"> · 시각장애 : 점자, 확대자료 제공 · 청각장애 : 대필도우미 배치 · 지체장애 : 휠체어 접근이 가능한 강의실 제공, 대필도우미 배치 	<ul style="list-style-type: none"> · 제출일 연장, 대체과제 제공 	<ul style="list-style-type: none"> · 시각장애 : 점자, 음성 시험지 제공, 시험시간 연장, 대필도우미 배치 · 청각장애 : 구술시험은 서면평가로 실시 · 지체장애 : 시험시간 연장, 대필도우미 배치

– 실제 지원 내용은 강의 특성에 따라 달라질 수 있습니다.

* According to the University regulation section #57-3, students with disabilities can request for special accommodations related to attendance, lectures, assignments, or tests by contacting the course professor at the beginning of semester. Based on the nature of the students' request, students can receive support for such accommodations from the course professor or from the Support Center for Students with Disabilities (SCSD). Please refer to the below examples of the types of support available in the lectures, assignments, and evaluations.

Lecture	Assignments	Evaluation
<ul style="list-style-type: none"> · Visual impairment : braille, enlarged reading materials · Hearing impairment : note-taking assistant · Physical impairment : access to classroom, note-taking assistant 	<ul style="list-style-type: none"> · Extra days for submission, alternative assignments 	<ul style="list-style-type: none"> · Visual impairment : braille examination paper, examination with voice support, longer examination hours, note-taking assistant · Hearing impairment : written examination instead of oral · Physical impairment : longer examination hours, note-taking assistant

– Actual support may vary depending on the course.

* 강의계획안의 내용은 추후 변경될 수 있습니다.

* The contents of this syllabus are not final—they may be updated.