

| | | | |
|---------------------|---|--------|------------------|
| 교과목명 | 영화 속 음식 맛보기 | 이수구분 | 교선 |
| 교과코드 | 10649 | 분반 | 001 |
| 학과 | 반려동물보건학과 | 학년 | 1 |
| 교수 | 정현아 | 학점/강의 | 2/2 |
| 강의시간 | | E-mail | jungha@dhu.ac.kr |
| 면담시간 | | | |
| 평가기준 | 출석20%과제20%수시30%기말30%기타0% | | |
| 평가방법 | 상대평가 | | |
| 수업목표 | <ol style="list-style-type: none"> 1. 다양한 사회 속에서 원활한 관계를 형성하기 위해 식품의 특성을 이해하고 이를 의사를 전달하는 소재를 활용한다. 2. 미디어 속에서 보여지는 다양한 식생활, 식문화를 다양한 관점에서 정보를 탐색하고 지식을 통하여 식생활 문제를 예측 및 해결할 수 있다. 3. 식품분야의 다양한 기초지식을 바탕으로 기본의 것을 이해하고 식생활에 유용한 문제해결을 위해 요소나 부분들을 종합적인 이해력을 기를 수 있다. | | |
| 강의개요 | <p>음식을 즐길 수 있고 매너있게 먹는 사람이 사회진출 때 성공할 수 있는 확률이 높다. 영화 속에서 표현되는 음식을 통해 맛으로 먹는다는 단순구조를 넘어 눈으로 먹고 분위기를 즐긴다는 새로운 방법을 통해 각 나라의 특색있는 음식을 이해하고, 이를 우리의 삶과 관련지을 수 있다.</p> <p>또한 우리대학의 교육목표인 건강한 인재와 글로벌 인재를 양성하기 위해 세계 각국의 다양한 스타일의 영화를 통해 생동감있는 테마별 음식흐름을 습득하여, 글로벌화된 매너있고 경쟁력 있는 인재로 성장할 수 있고 기초를 튼튼히 해 사회진출에 성공할 수 있도록 지원해 준다.</p> | | |
| 수업진행방법 | 세계 각국의 다양한 스타일의 영화, 드라마, 광고 등 다양한 미디어를 통해 생동감 있는 테마별 음식흐름을 습득 | | |
| 학생에 대한 요구사항 | 매년 새로운 영화, 드라마, 광고가 제작되기 때문에 조별 또는 개별적으로 새로운 영상을 찾아 토론, 발표해야 함. | | |
| 주교재 및 부교재 | 미디어 속 음식 맛보기 저자 : 정현아, 김안나, 이민애, 박숙현 출판사 : 대구한의대학교 | | |
| 수업매체 | | | |
| 수업의 효율성 제고를 위한 가타사항 | 생활속에서 영화, 드라마, CF, TV나 전단 광고 등을 통해 음식을 접해본 경험 또는 영상자료 찾아서 스크랩 | | |



| | | |
|------|--------|------------------------|
| 제 1주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 강의개요 및 오감을 이용한 음식, 식매너 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 2주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 차의 문화(차, 커피)-커피 특강 |

| | | |
|------|--------|-------------------------------------|
| 제 3주 | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| | 시작일 | |
| | 수업내용 | 서양의 디저트 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 4주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 동양의 디저트 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 5주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 서양 식탁을 통한 특징(향신료, 소스, 조리방법 등) |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 6주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 서양 식탁의 메뉴 및 문화(조식, 브런치, 런치, 디너, 파티) |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 7주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 중식의 특징, 기이한 식재료 사용나도 몰랐다-중식특강 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |



| | | |
|-------|--------|------------------------|
| 제 8주 | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | 1차 과제 피드 |
| | 비고 | |
| | 시작일 | |
| | 수업내용 | 중간고사 |
| | 수업진행방식 | |
| | 수업매체 | |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 9주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 제빵왕 김탁구 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 10주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 나도 몰랐다 한식 (1) - 한식의 특징 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 11주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 한식 (2) - 시절식, 현재의 진상품 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| | 비고 | |
| 제 12주 | 시작일 | |
| | 수업내용 | 일식의 특징, 한식과의 차이점-일식 특강 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | | |



| | | |
|-------|--------|-----------------------|
| 제 13주 | 과제물 | |
| | 비고 | |
| | 시작일 | |
| | 수업내용 | 동양의 주류 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | |
| 제 14주 | 비고 | |
| | 시작일 | |
| | 수업내용 | 서양의 주류 |
| | 수업진행방식 | [강의수업]ppt 및 교재이용 토론수업 |
| | 수업매체 | 강의식 |
| | 과제물 | 최종 과제 제출 |
| 제 15주 | 비고 | |
| | 시작일 | |
| | 수업내용 | 기말고사 |
| | 수업진행방식 | |
| | 수업매체 | |
| | 과제물 | |
| 제 16주 | 비고 | |
| | 시작일 | |
| | 수업내용 | |
| | 수업진행방식 | |
| | 수업매체 | |
| | 과제물 | |

