

韓国食文化 講義計画書

1. 基本情報

- 講座名: 韓国の食文化、Kフードの世界
- 講師名: パク・ウンジョン(広島大学 文学博士)
- 講義形式: 理論+実習
- 全回数: 2回

2. 講座概要と目標

- 講座概要:
 - 韓国の食文化を理解し、韓国人の生活や情緒が詰まった韓国料理の価値を再発見する講座です。
- 講座の目標:
 - 韓国料理の歴史、地域ごとの特色、季節ごとの料理など、幅広い韓国食文化の知識を習得します。
 - 韓国料理を通して韓国文化全般への理解を深めます。
 - 主要な韓国料理の調理法を習得し、自ら作ってみることで韓国料理の味と魅力を体感します。
 - ドラマやドキュメンタリーなどを活用して日常生活をとおして韓国の食文化を理解し、その知識を活用する能力を育みます。

3. 講義計画

	講義テーマ	主な内容
2/6	(実習) 代表的な韓国料理作り	旬の食材を活用した代表的な韓国料理の調理体験

2/9	韓国食文化探訪と発表	<ul style="list-style-type: none"> ・市場などを訪問し冬の旬の食材と料理を食べて発表(韓国料理に対する理解度チェック) ・発酵食品、旬の食材で楽しむ四季の味、歳時風俗と節気料理、各地域の料理の味と特徴の比較 ・韓国料理を多角的に理解 (ドラマの中の韓国料理、韓国料理のルーツ、食事作法と食卓文化、現代韓国料理の変化と未来)
-----	------------	---

4. 評価方法 (出席: 20%、参加度および態度: 20%、課題: 30%、発表/実習 30%)