

2016학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품생명공학	학수번호	220044	분반	01
	이수구분	기전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	Smith 생명공학-월드사이언스, 응용식품생명공학-효일		
주 수강대상	식품환경학부 전공생		강의요일/시간	수34		
			강의실	생자523(506강의실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	생명자원과학대학 식품·환경학부				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	수요일 7,8교시				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품학		이수체계도의 선수과목							
교과목 성격	앞으로 학부과정의 식품생명공학 전공자들이 식품공학 전반에 걸쳐 그 원리를 이해하고 세부 전문분야를 공부하는데 기본을 이해 하고자 한다									
교과목 목표	식품의 기본적인 구성요소들과 영양과 미생물 그리고 기능성 소재를 이해한다. 가공식품과 발효식품 그리고 식품의 저장과 포장 및 첨단 가공공정기술 등 식품공학 기술 분야와 가공식품의 방법과 종류를 알아본다. 식품 가공기술들을 산업화에 적용하기 위한 산업적 응용에 관하여 알아본다.									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실습식	인터넷전용	인터넷병행	기타			
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
성적평가방법 (%)	중간(수시)/기말고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					

	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	20	0	0	0	0	0	20	0
참고도서	Smith 생명공학-월드사이언스 응용식품생명공학-효일									
유의사항	- 5회 이상 결석시 F									

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품생명공학의 범위를 이해하는가?
4.실무능력	하(○)	
7.영향이해	중(●)	식품생명공학이란 무엇인지 설명할 수 있는가?
8.시사논점	중(●)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품생명공학	식품가공	식품가공	식품가공	50.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	식품생명공학 강의 소개	- 강의계획서 - 학습과정 및 내용소개 - 식품생명공학의 개요	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 <u>강의소개</u> 기타물 _____
2	발효공학과 생명공학	- 생물공학 - 미생물 배양	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	추석연휴	추석연휴			

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
			<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	생명공학기술의 적용-Green	- 생명공학의 분류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	생명공학기술의 적용-Green	- Green biotechnology	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	생명공학기술의 적용-Red	- Red biotechnology	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	생명공학기술의 적용-White	- White Biotechnology	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	중간고사	중간고사	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	식품 미생물-알코올	- 알코올 발효 - 발효주	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	식품 미생물-증류주	- 증류주	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	식품 미생물-증류주	- 전통주	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	유기산발효	- 유기산 발효	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 식초 - 젖산	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	낙농발효	- 프로바이 오틱스 - 치즈	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	낙농발효	- 요구르트 - 발효버터	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15	전통발효	- 장류식품 - 된장 - 청국장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____