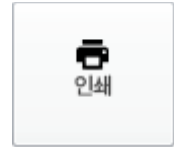


2018학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품소재공학	학수번호	220507	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	생각이 필요한 식품재료학 (노봉수 공저), 수확사		
주 수강대상	식품생명공학과 2학년 전 공생		강의요일/시간	수34		
			강의실	[생명자원과학관 지상 5층] 506강의실		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
	면담가능요일/시간	수요일 5,6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품학개론										이수체 계도의 선수과 목
교과목 성격	식품가공 공정에 사용되는 식품소재를 이해하고 관리할 수 있는 기초를 마련하기 위하여 농산물, 수산물, 조미료, 기능성 식품 등 식품을 분류하고 식품가공, 저장, 유통 등에 유용한 소재를 설명하고 선택하는 능력을 함양하고자 한다.										
교과목 목표	<ul style="list-style-type: none"> - 식품소재의 성질을 이해 - 식품의 분류방법을 학습 - 식품의 종류별 및 식품영양학적 특성을 이해 										
활용기자재	유인물	LCD프 로젝트	컴퓨터 노트북	전자칠판	기타						
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>						
수업방법	강의식	토론식	세미나 식	실험실 습식	인터넷 전용	인터넷 병행	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)/기말 고사		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											

	- 식품재료학, 홍진숙 공저, 교문사 - 이해하기 쉬운 식품재료학, 조경련 공저, 파워북
유의사항	- 강의 5회 이상 결석시 F

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품소재를 농산물, 축산물, 수산물 등으로 분류 할 수 있는가?
2.자료분석	중(●)	식품소재의 주요 영양성분을 이해하는가?
3.문제해결	하(○)	
7.영향이해	하(○)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품소재공학	식품가공	식품가공	식품가공	30.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	식품소재공학 개요 소개	- 식품소재공학 소개 - 강의구성 설명	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	식품재료학의 기초	- 식품재료의 분류 - 식품재료의 성분 - 식품성분간 상호작용 - 식품재료로서의 요건	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	곡류	- 쌀 - 밀 - 호밀 - 옥수수	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
4	콩류	- 콩 - 팥 - 녹두 - 강낭콩	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
			<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		
5	서류, 채소류	- 감자 - 고구마 - 카사바 - 토란	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	과일류	- 인과류 - 핵과류 - 장과류 - 견과류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	육류	- 쇠고기 - 돼지고기 - 양고기 - 닭고기 - 오리고기	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
9	현장학습	-식품가공회사 현장견학	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	유류	- 우유 - 유제품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	난류	- 달걀	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	수산식품	- 어류 - 조개류 - 갑각류, 연체류 - 해조류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	유지	- 식용유지 특성 - 성분 - 취급 및 보관 - 조리 및 가공	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	조미식품	- 식초 - L-글루탐산나트륨 - 핵산 - 식물성	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		단백 가수분해물			
15	기호식품	- 차 - 커피 - 코코아	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____