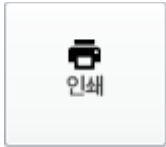


2018학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품가공저장 학실험	학수번호	220511	분반	01
	이수구분	선전	학점	1.0	시간	이론 : 0.00 / 실습 : 2.00
	인증구분		교재명	교수자체 제작 교재		
주 수강대상	식품생명공학과 전공생		강의요일/시간	화56		
			강의실	[프라임관 지상 4층] 식품분석실습실		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
	면담가능요일/시간	수요일 5,6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품저장학		이수체 계도의 선수과 목							
교과목 성격	식품가공저장학실험은 식품 재료를 처리하여 제품을 만드는 일련의 과정과 제품의 모든 취급 및 처리를 종합적으로 연구하는 학문으로, 본 교과목에서는 식품가공방법과 저장방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.									
교과목 목표	식품가공 및 저장의 기본공정을 이해하며 식품가공방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터 노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" 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	10	10	0	0	0	10	10	0
참고도서										

	최신 식품가공학, 성종환 공저, 형설출판사 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원중 공저, 수학사
유의사항	- 수강인원에 따라 강의내용이 변경 될수 있음 - 식품저장학, 식품가공학, 식품가공저장학 이수 및 수강생만 수강신청 가능 - 실험보고서는 실험 1주일 이내로 제출

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	하(○)	소시지 제조원리 및 공정을 이해 하는가?
2.자료분석	중(●)	치즈의 제조원리 및 공정을 이해 하는가?
3.문제해결	중(●)	
4.실무능력	상(●)	
5.협동능력	하(○)	
6.의사전달	하(○)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품가공저장학실험	식품가공	식품가공	식품가공	100.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	실험실 안전수칙 이해 및 교육 안내 식품가공저장학실험 개요 설명	- 실험실 안전수칙 설명 - 팀 편성 - 식품가공저장학실험 소개	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- 팀별 5명 이내	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	실험 A조: 녹말 입자 관찰	- 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 호화된 전분 입자 관찰	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	실험 B조: 녹말 입자 관찰	- 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 호화된 전분 입자 관찰	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
4	실험 A조: 밀가루 글루텐 측정	- 강력분, 중력분, 박력분의 글루텐 분리 및 함량 측정	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	휴강 (추석)	추석	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	실험 B조: 밀가루 글루텐 측정	- 강력분, 중력분, 박력분의 글루텐 분리 및 함량 측정	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	실험 A,B 조: 요거트 제조	- 요거트 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" 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	-식품가공 회사 현장 견학	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	실험 A조: 잼의 제조	- 과일잼 제조	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	실험 B조: 잼의 제조	- 과일잼 제조	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	실험 A조: 코티지 치즈	- 코티지 치즈 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	실험 B조: 코티지 치즈	- 코티지 치즈 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	실험 A조: 소세지 제조	- 소세지 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
			<input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	실험 B조: 소세지 제조	- 소세지 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" 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 _____