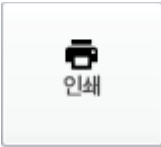


2018학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품가공저장학	학수번호	220062	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	실무를 위한 식품가공저장학, 노봉수 공저, 수확사		
주 수강대상	식품생명공학과 3학년		강의요일/시간	월34		
			강의실	[프라임관 지상 3층] 301중강의실		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
	면담가능요일/시간	수요일 5,6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품학개론		이수체계도의 선수과목							
교과목 성격	본 교과목은 식품 원료를 가공 및 저장하는 기본공정과 가공과정의 단위조작 핵심 기술을 습득하고, 식품에 물리적 화학적 또는 미생물학적 처리 또는 식품가공공정에 따른 품질변화를 과학적이고 체계적인 방법으로 이해함에 있다.									
교과목 목표	식품가공 및 저장기술과 관계되는 물리적 화학적 전처리 기술을 이해하며 식품원료로서의 농산물 축산물 수산물의 가공과정을 이해하고 식품변질의 요인과 억제 방법을 과학적이고 체계적인 방법을 습득함에 목표로 한다.									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터 노트북	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 checked="" 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	10	10	0	0	0	0	20	0
참고도서										

	<ul style="list-style-type: none"> - 최신 식품가공학, 성종환 공저, 형설출판사 - 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원중 공저, 수학사
유의사항	<ul style="list-style-type: none"> - "식품가공학" 과목과 중복 수강 금지 - 강의 5회 이상 결석시 F - 강의진도에 따라 식품가공실험1회 또는 전문가 특강 예정

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품 원료별 가공방법을 이해하는가?
2.자료분석	중(○)	식품의 저장원리를 이해하는가?
3.문제해결	중(○)	
4.실무능력	중(○)	
7.영향이해	하(○)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품가공저장학	식품가공	식품가공	식품가공	70.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	식품가공저장학 소개	<ul style="list-style-type: none"> - 식품가공 저장학 소개 - 강의 방법 설명 	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	식품의 변질 요인과 그 메커니즘	<ul style="list-style-type: none"> - 수분의 의한 변질 - 산소에 의한 변질 - 열에 의한 변질 - 미생물에 의한 변질 - 효소에 의한 변질 - 비효소적 갈변에 의한 변질 	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	수분활성도 저하에 의한 식품저장	<ul style="list-style-type: none"> - 건조에 의한 식품 저장 - 염장에 의한 식품 저장 - 당절입에 	<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
		의한 식품 저장			
4	온도 조절에 의한 식품 저장	- 가열 처리에 의한 식품 저장 - 저온 저장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	휴강 (추석)	추석	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	곡류가공	- 곡류의 가공 - 녹말의 가공 - 곡류 가공품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	두류가공	- 콩의 품종 및 특성 - 콩 가공 식품	<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	- 식품가공 회사 견학	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	과일, 채소류가공	- 과일, 채소류의 특징 - 가공에서의 주의점 - 가공품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	식용유지의 가공	- 식용유지의 가공 공정 - 버터 및 마가린 가공	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	축산식품의 가공 I	- 식육류 가공	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	축산식품의 가공 II	- 유가공 - 알의 가공	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14					

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
	수산식품의 가공 및 저장	- 수산식품의 특징 - 어류의 구조 및 주요성분 - 어패류의 사후변화 - 수산물의 가공, 저장법	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	과제 부여 -식품가공 또는 저장 방법이 적용된 가공 식품의 사례와 가공 방법 또는 저장방법에 대한 조사 -A4 5장 이내 (표지 포함) -"e클래스"에 제출	교재 _____ 유인물 _____ 기타 <u>과제</u> _____
15	음료 가공	- 주류(알콜성음료) - 비알콜성음료	<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 _____