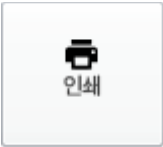


2018학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품학개론	학수번호	220068	분반	01
	이수구분	기전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	생각이 필요한 식품학개론, 송경빈 외 공저, 수학사		
주 수강대상	식품생명공학과 1학년		강의요일/시간	금34		
			강의실	[프라임관 지상 3층] 303소강의실(PBL실)		
담당교수	성명	박경민				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰				
	면담가능요일/시간					

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	이수체계도의 선수과목									
교과목 성격	식품학개론은 식품공학, 식품미생물학, 식품가공학, 식품화학, 생화학 등 식품생명공학과 전공교과목의 기초지식 전반을 다루는 학문이다.									
교과목 목표	- 식품성분의 기본구조와 이화학적 특성을 학습한다. - 식품의 가공기술 및 위생관리의 기초원리를 이해한다.									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터노트북	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 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	20	0	0	0	0	0
참고도서										

유의사항	

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	주요 식품성분의 화학구조와 이화학적 특성을 이해한다.
2.자료분석	하(○)	탄수화물, 단백질, 지방의 기본구조와 기능기를 이해한다.
8.시사논점	하(○)	식품위생의 중요성을 이해한다.
13.융합적사고배양	하(○)	식품산업의 제품개발 배경을 추론할 수 있다

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품학개론	식품가공	식품가공	식품가공	40.00%
식품학개론	식품가공	식품가공	식품저장	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	식품학개론 소개	- 학습목표 및 강의구성 - 효율적 학습방법 및 평가요소	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	식품의 영양소	- 탄수화물 - 단백질 - 지방	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	기타 구성 성분	- 비타민 - 무기질 - 물의 구조와 특성	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
4	식품의 기호와 관능	- 식품의 색 - 맛과 냄새 - 인지 기전	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
5	식품의 종류	- 동물성 - 식물성 - 기타 식품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	식품의 저장	- 식품의 변질 요인 - 저장 방법 - 식품의 포장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	식품 가공 기술	- 곡류, 두류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input 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	발효 식품	- 곡류, 두류 - 김치와 유제품	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	식품 위생	- 위해 미생물 - 식중독 - 식품의 유독성분 - 위생 관리	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	식품의 기능성	- 건강기능 식품의 정의 및 표시 - 건강기능 식품의 종류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	식품의 물성	- 콜로이드 - 텍스처	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	식품의 갈변 반응	- 효소적, 비효소적 갈변 - 갈변반응의 억제	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	식품첨가물	- 식품첨가물의 개요 - 식품첨가물의 종류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	식품과 건강	- 식생활과 만성질환 - 당뇨, 비	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		만, 심혈관계 질병	<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 _____