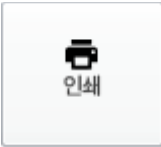


2019학년도 1학기 수업계획서



| | | | | | | |
|--------|------------------|-------------------------|---------|-----------------------------|----|--------------------------|
| 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 | 화12 | | |
| | | | 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 | 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 | - 식품소재의 성질을 이해 - 식품의 분류방법을 학습 - 식품의 종류별 및 식품영양학적 특성을 이해 | | | | | | | | | |
| 활용기자재 | 유인물 | LCD프로젝트 | 컴퓨터노트북 | 전자칠판 | 기타 | | | | | |
| | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" 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 | 0 | 20 |

| | |
|------|--|
| 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 | 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 | 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 | - 식품 재료의 분류 - 식품 재료의 성분 - 식품 성분간 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 _____ |

| 주차 | 학습주제 | 학습내용 | 강의방법 | 과제 | 학습자료 |
|----|---------|--|--|----|-----------------------------------|
| 4 | 콩류 | - 콩 - 팥 - 녹두 - 강낭콩 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재 _____ 유인물 _____ 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 | -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 | 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 _____ |
| | | | | | |

| 주차 | 학습주제 | 학습내용 | 강의방법 | 과제 | 학습자료 |
|----|------|--|--|----|-----------------------------------|
| 14 | 조미식품 | - 식초 - L-글루탐산나트륨 - 핵산 - 식물성 단백질 가수분해물 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____ |
| 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 _____ |