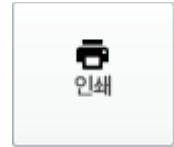


2019학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품저장학	학수번호	220072	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	실무를 위한 식품가공저장학, 노봉수 공저, 수학사		
주 수강대상	식품생명공학과 2학년 전 공생		강의요일/시간	수34		
			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 식품의 물리적 화학적 또는 미생물학적 처리 또는 이용에 따른 변질의 요인을 선명하고 변질 억제 방법과 위생적이면서 품질을 유지하고 향상하는 과학적이고 체계적인 방법을 습득함에 있다.									
교과목 목표	식품저장기술과 관계되는 물리적, 화학적, 저장 기술을 이해하며 식품원료로서의 농산물 축산물 수산물의 저장과정을 이해하는 것을 목표로 한다.									
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 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	최신 식품가공학, 성중환 공저, 형설출판사 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원종 공저, 수학사
유의사항	- 강의진도에 따라 식품저장실험1회 진행 - 식품가공저장학 수강자 수강 금지

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품의 변질 요인을 이해하는가?
2.자료분석	중(○)	식품의 저장원리 및 저장방법을 이해하는가?
3.문제해결	하(○)	
7.영향이해	중(○)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품저장학	식품가공	식품가공	식품저장	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	식품저장학 소개	- 식품저장학 소개 - 식품저장학 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 I	- 수분의 의한 변질 - 산소에 의한 변질 - 열에 의한 변질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	식품의 변질 요인과 그 메커니즘 II	- 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 _____
4	수분활성도 저하에 의	- 건조에 의한 식품 저장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
	한 식품저장	- 염장에 의한 식품 저장 - 당절입에 의한 식품 저장	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	온도 조절에 의한 식품저장 I	- 가열 처리에 의한 식품저장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	온도 조절에 의한 식품저장 II	- 저온 저장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	기체 조절에 의한 식품저장	- 수확 후 생리 - CA와 MA 저장 - 표면 코팅	<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	- 식품저장 및 가공회사 견학	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	첨가물 처리에 의한 식품저장	- 보존제 - 살균제 - 천연항균 물질 - 산화방지제 - 표백제	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	포장에 의한 식품저장	- 포장재 선택시 고려해야 할 사항 - 포장재의 종류 및 특성 - 플라스틱 포장재 종류 - 가스충전 포장 - 무균포장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	비열처리 및 최신 식품가공기술 I	- 방사선 조사 - 고전압에 의한 식품 저장 - 음 가열	<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
13	비열처리 및 최신 식품가공기술 II	- 마이크로파 가열 - 초고압 처리 - 초음파 처리	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	식품의 품질 수명기간	- 식품의 품질 수명기간 정의 - 품질유지기한의 설정 - 품질 유지기한의 예측 - 시간-온도 지시계	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	허들 기술	- 허들 기술의 배경 - 저장식품의 장애 요인들 - 허들 기술을 이용한 저장식품 - 과일 저장 실험	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" 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 _____