

2019학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품첨가물학	학수번호	220527	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	재미있는 식품첨가물, 백형희 저, 수학사		
주 수강대상	식품생명공학과 3학년		강의요일/시간	수12		
			강의실	[프라임관 지상 3층] 303소강의실(PBL실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	수요일 5, 6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품가공학, 식품저장학		이수체계도의 선수과목							
교과목 성격	본 교과목은 보존료, 산화방지제, 발색제등 식품가공에 많이 사용하는 식품첨가물의 종류 및 특징과 식품첨가물의 올바른 사용법등을 습득하여 실제 식품공장에서 이를 응용할 수 있는 능력을 배양한다.									
교과목 목표	<ul style="list-style-type: none"> - 식품첨가물의 종류와 특성에 대해 이해함을 목표로 한다. - 식품첨가물 사용방법 및 안정성에 대해이해 가공식품개발에 이를 응용할수 있는 능력을 배양하고자 함. 									
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	10	10	0	0	0	0	20	0

참고도서	
유의사항	

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	하(○)	식품첨가물의 분류에 대해 이해하는가?
2.자료분석	중(●)	가공식품에 사용기준을 이해하는가?
3.문제해결	하(○)	
4.실무능력	중(●)	
7.영향이해	상(●)	
13.융합적사고배양	하(○)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품첨가물학	식품가공	식품가공	식품가공	60.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	식품첨가물학 개요 소개	- 식품첨가물학 소개 - 강의구성 설명	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	식품첨가물의 특성 및 관리체계	- 식품첨가물의 특성 - 식품첨가물의 안전성 - 우리나라 식품첨가물 관리체계 - 외국의 식품첨가물 관리체계	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	보존료 및 감미료	- 소브산, 염류 - 안식향산 - 사카린나트륨 - 아스파탐	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
4	산화방지제 및 발색제	- 디부틸히드록시톨루엔 - 부틸히드록시 아니솔 - 아질산나트륨 - 질산나트륨	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	표백제 및 착색료	- 아황산나트륨 - 산성아황산나트륨	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	공휴일	- 인터넷 강의 - 여과보조제, 표면처리제	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	유화제 및 영양 강화제	- 글리세린지방산에스테르 - 소르비탄지방산에스테르 - 비타민류 - 아미노산류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	현장학습	- 식품가공회사 현장견학	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	산도조절제 및 증점제	- 구연산 - 글루코노델타 락톤 - 가티검 - 구아검	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	밀가루 개량제 및 팽창제	- 아조디카르본아미드 - 과산화벤조일 - 탄산나트륨 - 탄산수소나트륨	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	항미증진제 및 추출용제	- 구아닐산이나트륨 - 이노신산이나트륨 - 메틸알코올 - 부탄	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	향료 및 거품제 거제	- 합성향료 - 천연향료 - 거품제거제	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
14	피막제 및 고결 방지제	- 피막제 - 이형제 - 고결방지제	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	레포트: 시판되는 가공식품 1가지를 선택하여 사용된 첨가물의 종류와 사용 목적, 첨가량 등에 대한 조사	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____