

2019학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	패키징공학	학수번호	220524	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	교수자체자료		
주 수강대상	식품생명공학과 3학년		강의요일/시간	월23		
			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	식품포장에 대한 전반적인 이해와 식품공정이나 저장이 결합된 포장기술에 대해 알아본다.									
교과목 목표	식품의 보관 수명이 포장방법과 및 조건과는 어떤 상관관계가 있는지를 탐구함으로써 식품과 포장과의 관계를 이해한다.									
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	식품포장학-박무현, 이동선, 이광호 공저, 형설출판사
유의사항	

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품포장이란 무엇인가?
2.자료분석	중(◐)	식품포장의 기능은 무엇인가?
3.문제해결	하(○)	식품재료와 목적에 맞는 포장제를 선택할 수 있는가?
7.영향이해	중(◐)	
13.융합적사고배양	하(○)	

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
패키징공학	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	식품포장의 기초	- 식품포장이란? - 식품포장의 기능과 특성 - 식품포장 디자인	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	금속 포장재료 I	- 용기제조용 금속재료 - 금속캔	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	금속 포장재료 II	- 알루미늄 호일 및 용기 - 에어로솔 용기 - 금속포장재의 부식	<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
4	플라스틱 포장재료 I	- 플라스틱의 특성 - 플라스틱 식품포장재료 - 유연 플라스틱 포장재의 제조방법 - 플라스틱 성형용기의 제조방법 - 플라스틱 포장재의 후가공	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	플라스틱 포장재료 II	- 식품포장에 있어서 유리의 특성 - 유리포장용기의 제조방법 - 유리포장의 취급과 이용 - 유리용기를 위한 마개류 - 유리포장의 전망	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	유리포장용기 I	- 식품포장재료서의 종이 - 종이의 제조과정 - 유리포장의 취급과 이용	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	유리포장용기 II	- 유리용기를 위한 마개류 - 유리포장의 전망	<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	종이포장 I	- 식품포장재료서의 종이 - 종이의 제조과정	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	종이포장 II	- 종이의 종류 - 판지 및 골판지	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	기계적 포장기법 I	- 충전 - 필름의 밀봉 및 접착 - 스킨포장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	기계적 포장기법 II	- 블리스터 포장 - 수축포장	<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
13	포장재 및 포장의 시험방법	- 포장재 및 포장의 시험방법	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	포장과 관련된 식품보존기술	- 포장살균	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	시판되고 있는 식품유형에 따른 식품포장제 종류 및 특성 레포트 제출	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15	기말고사		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____