

## 2020학년도 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] 302중강의실		
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	식품화학1		이수체 계도의 선수과 목							
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	컴퓨터 노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실 습식	인터넷 전용	인터넷 병행	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)/기말 고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					
	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	20	0	0	0	0	0	20	0

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(○)	채소와 과일류를 구분할수 있는가?
7.영향이해	하(○)	식품소재로서의 요건을 이해 하는가?

### 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	수업방법	강의방법	과제	학습자료
1	식품소재공학개요	식품소재공학개요 소개	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	식품재료학의	식품재료학의	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습내용 학습주제	수업방법	강의방법	과제	학습자료
	기초 분류 - 식품재료의 성분 - 식품성분간 상호작용 - 식품재료로서의 요건				
3	곡류 - 대면강의 - 쌀 - 밀 - 호밀 - 옥수수		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	콩류 - 대면강의		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	서류채소류 - 대면강의 - 감자 - 고구마 - 카사바 - 토란		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	- 대면강의 - 인				

주차	학습주제	학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
	과일류	과류- 핵과류- 장과류- 견과류		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	육류	대면강의 - 쇠고기- 돼지고기- 양고기- 닭고기- 오리고기		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	중간고사	대면강의		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	현장학습	대면강의 - 품가공회사현장견학		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	유류	대면강의 - 유유- 유제품		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	난류	대면강의 - 달걀		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	수업방법	과제	학습자료
			<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	수산식품	- 대면강의 - 어류 - 조개류 - 갑각류, 연체류 - 해조류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	유지	- 대면강의 - 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 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	조미식품	- 대면강의 - 식초 - 나물류 - 산나물 - 트림 - 해산 - 식물성	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	수업방법	과제	학습자료
		단백 가수분해물			
15	기호식 품	대면강의 - 커피차	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
16	기말고사	대면강의	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____