

2020학년도 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		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	수요일 5, 6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품화학1		이수체 계도의 선수과 목							
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	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	세미나 식	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	10	10	0	0	0	0	20	0

참고도서	최신 식품가공학, 성중환 공저, 형설출판사 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원중 공저, 수학사
유의사항	- 강의 5회 이상 결석시 F - 강의진도에 따라 실험실습 예정

교과목 학습성과

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

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	수업방법	강의방법	과제	학습자료
1	식품저장학 소개	식품저장학 소개 식품저장학 강의 방법 설명	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	식품수		대면강의			

주차	학습내용	수업방법	과제	학습자료
	학습주제의 변질요인 과그메커니즘 - 산소에 의한 변질 - 열에 의한 변질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	대면강의 - 미생물에 의한 변질 식품의 변질요인 과그메커니즘 - 효소에 의한 변질 - 비효소적갈변에 의한 변질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	대면강의 - 건조에 의한 식품저장 수분활성도저하에 의한 식품저장	<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	강의방법	과제	학습자료
		한식품저장				
5	윤도조절에의한식품저장 I	대면강의		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	윤도조절에의한식품저장 II	대면강의		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	기체조절에의한식품저장	대면강의		<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 _____

주차	학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
9	- 현장학습 - 식품저장 및 가공회사 견학	대면강의	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	- 첨가물 처리에 의한 식품 저장 - 보존제 - 살균제 - 천연항균물질 - 산화방지제 - 표백제	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	- 포장재 선택 시 고려해야 할 사항 - 포장재의 종류 및 특성 - 플라스	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
	학습내용 - 포장재종류 - 가스충전포장 - 무균포장				
12	- 대면강의 - 방사선조사 - 고전압에 의한 식품 저장 - 음가열 비열처리 및 최신 식품 가공 기술 I	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____		
13	- 대면강의 - 마이크로파 가열 - 초고압처리 - 초음파처리 비열처리 및 최신 식품 가공 기술 II	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	과제 "식품 저장 방법이 적용된 가공 식품의 사례와 저장 방법에 대한"	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____	

주차	학습주제	학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
					조사"	
14		- 대면강의 - 식품의 품질수명기간정의 - 식품유지기한의설정 - 식품유지기한의예측 - 시간 - 온도 - 지시계		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15		- 대면강의 - 허들기술의배경		<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 _____