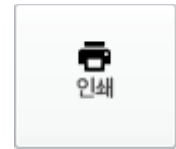


2020학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	전공기초영어	학수번호	220530	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	교수 자체 콘텐츠		
주 수강대상	식품생명공학과 전공생		강의요일/시간	목12		
			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	식품화학, 일반생물학, 일반화학				이수체계도의 선수과목					
교과목 성격	식품전공자를 위한 기초전공영어 습득을 위한 과목으로, 전공영어를 이해하고 습득하기 위한 교과목 이다.									
교과목 목표	- 식품화학, 식품미생물, 식품가공 등 분야별 전공단어 습득 - 식품학 전공자들을 위한 전공영어 단어에 대한 이해									
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				
	<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	20	0	0	0	0	0	20	0

참고도서	Food Science: An Ecological Approach, Sari Edelstein, 2014 Dictionary of Food Science and Nutrition, A&C Black Pub. Ltd, 2006
유의사항	- 5회 이상 결석시 F

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품전공 단어를 이해하고 한글화 할 수 있는가?
2.자료분석	하(○)	식품영양소관련 단어를 이해 하는가?
6.의사전달	중(●)	식품전문용어를 이해하고 설명 할 수 있는가?
10.국제능력	중(●)	식품관련 전공단어를 이해하는가?

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
전공기초영어	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	대면강의 강의 과정 소개 Syllabus introduction English-mediated Courses		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	대면강의 식품의 classification 식품의 composition		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	수업방법	강의방법	과제	학습자료
	학습내용 분류 (전공영어) - 식품구성성분과 관련된전공영어		<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	대면강의 - 탄수화물 Carbohydrates		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	대면강의 - 지방 Lipids		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	대면강의 - 단백질 Proteins		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	대면강의 - 비타민과 무기질 Vitamins and minerals		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	대면강의 - 육류 및 육류대용물 Meat and meat substitutes		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	대면강의 - 중간고사 Mid exam		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제 학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
9	Field trip 대면강의 현장 견학		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	Fruits and vegetables 대면강의 관 채소		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	Grains and cereals 대면강의 관 곡		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	Food chemistry 대면강의 식품화학 관 식품 관련된 전공 공영 어		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	Food processing 대면강의 식품가공 관 식품 관련된 전공 공영 어		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	Food microbiology I 대면강의 식품미생물 관 식품 관련된 전공 공영 어 I		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15	Food microbiology II 대면강의 식품 관 식품		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
		미생물과 관련된 전염병 영어 II		<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
16	Final-exam	대면강의		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____