

2020학년도 2학기 수업계획서



| | | | | | | |
|--------|-------------|------------------------|---------|-----------------------------|----|-----------------------|
| 교과목 | 과목명 | 식품가공학 | 학수번호 | 220510 | 분반 | 01 |
| | 이수구분 | 기전 | 학점 | 2.0 | 시간 | 이론 : 2.00 / 실습 : 0.00 |
| | 인증구분 | | 교재명 | 실무를 위한 식품가공저장학, 노봉수 공저, 수확사 | | |
| 주 수강대상 | 식품생명공학과 2학년 | | 강의요일/시간 | 화34 | | |
| | | | 강의실 | [프라임관 지상 1층] 102대강의실 | | |
| 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 | 식품저장학 | | 이수체계도의 선수과목 | | | | | | | |
| 교과목 성격 | 본 교과목은 식품 원료를 가공하는 기본공정과 가공과정의 단위조작 핵심기술을 습득하고, 식품에 물리적 화학적 또는 미생물학적 처리 또는 식품가공공정에 따른 품질변화를 과학적이고 체계적인 방법으로 이해함에 있다. | | | | | | | | | |
| 교과목 목표 | <ul style="list-style-type: none"> - 식품가공기술과 관계되는 물리적 화학적 전처리 기술을 이해하며 식품원료로서의 농산물 축산물 수산물의 가공과정을 이해하고 가공과정의 단위조작을 습득함을 목표로 한다. - 식품가공의 기본공정을 이해하며 식품가공방법을 실습을 통해 이해하고자 한다. | | | | | | | | | |
| 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 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 | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 20 | 0 |

| | |
|-----------------|--|
| 참고도서 | - 최신 식품가공학, 성중환 공저, 형설출판사 - 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원중 공저, 수학사 |
| 유의사항 | |
| 장애 학생을 위한 조정 안내 | 장애 학생이 본 과목 수강에 도움이 필요한 경우 담당교수 및 장애 학생지원센터(☎063-850-5234~6)에 문의요망 (대필지원, 수업자료 및 시험지 확대, 좌석조정 등 가능한 범위 내에서 장애 유형에 부합하는 지원제공 예정) |

교과목 학습성과

| 학습성과(PO) | 학습성과 중요도 | 교과목 학습성과 내용 |
|----------|----------|---------------------|
| 1.기초지식 | 상(●) | 식품 원료별 가공원리를 이해하는가? |
| 2.자료분석 | 중(◐) | 가공식품의 제조 방법을 이해하는가? |
| 7.영향이해 | 하(○) | 가공식품이란 무엇인가? |

교과목 역량 정보

| 역량 | 하위역량 | 구성요인 | 역량 진단 문항 |
|--------------|--------|---------------|---|
| 건강기능식품제조가공역량 | 식품전공기초 | 제형 및 가공공정의 이해 | 나는 건강기능식품의 제형(분말, 액상, 과립, 캡슐, 정제, 환 등)의 종류를 이해한다. |
| 건강기능식품제조가공역량 | 식품전공기초 | 제형 및 가공공정의 이해 | 나는 추출, 분리, 증류, 정제, 농축, 건조 등 단위공정의 용도와 원리를 이해한다. |

* 학생 역량 개발을 위해 위와 같이 역량을 설정하였으며, 역량 진단 문항을 통하여 학생의 역량 수준을 진단할 예정입니다.

주별 세부내용

| 주차 | 학습 주제 | 학습 내용 | 수업 방법 | 강의 방법 | 과제 | 학습 자료 |
|----|---|---------------------------|-------|--|----|-------------------------------------|
| 1 | 식품가공학개요 소개 실시 간화상 강의입니다. e-class 확인하세요. | - 식품가공학개요 소개 - 강의구성 설명 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 2 | 곡류가공 I | - 곡류의 가공 | 대면강의 | <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 |
|----|-------------|---|------|--|----|-------------------------------------|
| 3 | 곡류가공 II | - 녹말의 가공 - 곡류가공품 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 4 | 두류가공 | - 콩의 품종 및 특성 - 콩가공식품 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 5 | 과일, 채소가공 I | - 과일, 채소류의 특징 - 과일, 채소류가공에서의 주의점 - 과일, 채소류가공품 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 6 | 과일, 채소가공 II | - 채소류가공 - 최신가공방법 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 7 | 식용유의가공 I | - 식용유의가공 공정 | 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 _____ |
| 9 | 식용유의가공 II | - 버터 및 마가린가공 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 10 | 축산식품의가공 I | - 식육류가공 | 대면강의 | <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 |
|----|------------|--|------|--|---------------------------------------|-------------------------------------|
| 11 | 축산식품의가공II | - 유가공의가공 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 12 | 수산식품의가공및저장 | - 수산식품의특징 - 어류의구조및주요성분 - 어류의사후변화 - 수산물의가공,저장법 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 13 | 음료가공 | - 주류(알콜성음료) - 비알콜성음료 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | 레포트: 식품가공법이 적용된 가공식품의 사례와 가공방법에 대한 조사 | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 14 | 시판간이식품 | - 신선편이식품 - 육포가공방법 | 대면강의 | <input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 15 | 기말고사 | | 대면강의 | <input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |
| 16 | | | 대면강의 | <input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____ | | 교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____ |