

2020학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품가공저장학 실험	학수번호	220511	분반	01
	이수구분	선전	학점	1.0	시간	이론 : 0.00 / 실 습 : 2.00
	인증구분		교재명	교수자체 제작 교재		
주 수강대상	식품생명공학과 2학년		강의요일/시간	화67		
			강의실	[프라임관 지상 4층] 식품분석실습실		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email	c	
	면담가능요일/ 시간	수요일 5, 6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품저장학		이수체 계도의 선수과 목							
교과목 성격	식품가공저장학실험은 식품 재료를 처리하여 제품을 만드는 일련의 과정과 제품의 모든 취급 및 처리를 종합적으로 연구하는 학문으로, 본 교과목에서는 식품가공방법과 저장방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.									
교과목 목표	식품가공 및 저장의 기본공정을 이해하며 식품가공방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.									
활용기자재	유인물	LCD프 로젝트	컴퓨터 노트북	전자철 판	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, 박원종 공저, 수학사
유의사항	- 코로나19로 인하여 집중강의 진행합니다. 3-6주차까지 1교시-8교시 진행 - 수강인원에 따라 강의내용이 변경 될수 있음 - 식품저장학, 식품가공학, 식품가공학저장학 이수 및 수강생만 수강신청 가능 - 실험보고서는 실험 후 1주일 이내로 제출
장애 학생을 위한 조정안내	장애 학생이 본 과목 수강에 도움이 필요한 경우 담당교수 및 장애학생지원센터(☎063-850-5234~6)에 문의요망 (대필지원, 수업자료 및 시험지 확대, 좌석조정 등 가능한 범위 내에서 장애유형에 부합하는 지원제공 예정)

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
3.문제해결	하(○)	소시지 제조원리 및 공정을 이해 하는가?
4.실무능력	상(●)	치즈의 제조원리 및 공정을 이해 하는가?
5.협동능력	중(◐)	잼의 제조원리 및 공정을 이해 하는가?

교과목 역량 정보

역량	하위역량	구성요인	역량 진단 문항
등록된 교과목 역량 정보가 존재하지 않습니다.			

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

주별 세부내용

주차	학습 주제	학습 내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료

주차	학습 주제	학습 내용	수업 방법	강의 방법	과제	학습 자료
1	실험실 안전 수칙 이해 및 교육 안내 식품 가공 저장 실험 개요 설명 실시 시간화 상 강의입니다. e-class 확인하세요.	- 실험실 안전 수칙 설명 - 팀 편성 - 식품가공 저장 실험 소개	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	온라인 실험 방법 설명	- 온라인 실험 방법 설명	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	실험 A그룹: 녹말 입자 관찰, 밀가루 글루텐 측정, 잼 제조	- 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 강력분, 중력분, 박력분의 글루텐 분리 및 함량 측정 - 과일 잼 제조	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	수업방법	강의방법	과제	학습자료
4	실험 B그룹: 녹입자 관찰, 밀가루 글루텐 측정, 잼의 제조	- 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 강력분, 중력분, 박력분, 글루텐 분리 및 함량 측정 - 과일잼 제조	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- A 그룹 실험 보고서 제출	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	실험 A그룹: 요거트 제조, 코티지 치즈, 소세지 제조	- 요거트 제조 실습 - 코티지 치즈 제조 실습 - 소세지 제조 실습	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- B 그룹 실험 보고서 제출	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	실험 B그룹: 요거트 제조, 코티지 치즈, 소세지 제조	- 요거트 제조 실습 - 코티지 치즈 제조 실습 - 소세지 제조 실습	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- A 그룹 실험 보고서 제출	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	실험 A그룹: 건조과일 제조	- 사과, 바나나 건조과일 제조	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	- B 그룹 실험 보고서 제출	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습 주제	학습 내용	수업 방법	강의 방법	과제	학습 자료
8	실험 B그룹: 건조과일 제조	- 사과, 바나나 건조과일 제조	대면강의	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	녹말 입자 관찰	- 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	밀가루 글루텐 측정	- 강력분, 중력분, 박력분의 글루텐 분리 및 함량 측정	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	잼의 제조	- 과일잼 제조	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	요거트 제조	- 요거트 제조 실습	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	코티지 치즈	- 코티지 치즈 제조 실습	대면강의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	소세지 제조, 건조과일 제조	- 소세지 제조 실습 - 사과, 바나나 건조과일 제조	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 _____

주차	학습 주제	학습 내용	수업 방법	강의 방법	과제	학습 자료
16			대면강의	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____