

# 강의계획서

교과목명	축산식품학	이수구분	전선
교과코드	2021110419	분반	A01
학과	생물산업응용전공	학년	2
교수	김형상	학점/강의	3/3
강의시간	월:6교시~7교시,목:7.5교시~8.5교시	E-mail	
제한인원	면담가능시간		
수업방법			

### 교과목개요 및 학습목표

교재 및 참고문헌	축산식품가공학
학습 평가방법	출석:5%, 과제:15%, 중간고사:40%, 기말고사:40%

### 기타안내 및 유의사항

주차	강의범위 및 내용
제 1주	오리엔테이션
제 2주	식육산업 및 자원
제 3주	도축공정 및 도체등급
제 4주	근육의 사후 변화와 숙성
제 5주	식육가공
제 6주	식육의 저장과 보존
제 7주	식육의 위생과 안전
제 8주	중간고사
제 9주	우유 성분의 화학
제 10주	우유와 미생물의 기능성
제 11주	유가공품의 종류
제 12주	계란의 구조와 성분
제 13주	계란의 처리, 계란 가공품
제 14주	최신 축산식품 이야기
제 15주	기말고사
제 16주	