

2021년도 2학기 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작 차시별 수업계획서 ②

교과목명		식품화학	교수명	장미란	촬영 희망 일자
구분		차시별 수업내용(콘텐츠내용)		멀티미디어 매체 사용	
수 업 내 용 / 콘 텐 츠 내 용	1 차 시	수분 - 물분자의 구조와 특성 - 수분함량과 수분활성도		PPT	7/13
	2 차 시	탄수화물 - 탄수화물의 분류 - 당의 구조 및 특성 - 단당류, 소당류, 다당류		PPT	7/15
	3 차 시	지질 - 지방산 - 지질의 분류 - 유지의 물리적 성질 - 유지의 화학적 성질과 산패 - 유지의 가공		PPT	7/20
	4 차 시	단백질 - 아미노산 - 단백질의 분류 - 단백질의 구조 - 단백질의 성질과 변성		PPT	7/24
	5 차 시	비타민 - 지용성 비타민 - 수용성 비타민		PPT	7/29
	6 차 시	무기질 - 산성식품, 알칼리식품 - 무기질의 종류와 특성		PPT	8/10
	7 차 시	효소 - 효소의 특이성 - 효소작용에 영향을 주는 인자		PPT	8/12
	8 차 시	식품의 색 - 식품의 색 - 동물성 색소 - 식물성 색소 - 합성색소		PPT	8/17

수업 내용 / 콘텐츠 내용	9차시	식품의 갈변 - 효소적 갈변 - 비효소적 갈변	PPT	8/18
	10차시	식품의 맛 - 미각기관과 기본 맛 - 맛의 역가 - 미각의 생리현상	PPT	8/19
	11차시	식품의 냄새 - 냄새 성분의 종류 및 특성	PPT	8/24
	12차시	식품의 유독성분 - 식물성 자연독 - 동물성 자연독 - 곰팡이독 - 중금속, 잔류농약, 내분비계 장애물질 - 조리, 가공중 생성되는 유해물질	PPT	8/26
	13차시	식품의 물성 - 식품 콜로이드성 - 식품 유화성 - 식품 기포성 - 식품의 물성	PPT	8/31
기타 전달 사항				
<p>2021년 06월 18일</p> <p>소 속: 식품생명과학부</p> <p>서명(사인) 또는 날인: 장미란 <i>장미란</i></p>				