

# 강 의 계 획 서

이수구분	전공	교과목명	어획물취급	교수명	조 현 수
1. 수업개요	어획물 취급은 국제해사기구 (IMO)의 어선원의 훈련, 자격증명 및 당직근무의 기준에 관한 국제협약 (STCW-F)에 의거 해기사 지정교육기관 필수 이수과목입니다. 연근해어업 및 원양어업 관련 종사자가 숙지하여야 할 기본지식 함양을 목표로 합니다. 별도의 선수 학습은 요구되지 않지만, 연근해어업학, 원양어업학을 먼저 이수할 것을 권장합니다. 본 교과목에서 다루는 내용은 수급 동향, 수산물 특성, 성분 조성과 사후변화, 어획물 처리 원리, 선상 처리, 저온처리, 냉동 및 해동, 식품 위생, 어획물 처리 실무 등이 되겠습니다. 따라서 연근해어업 및 원양어업 관련 종사자 또는 수산직 공무원이 되기 위해서는 필수적으로 수강해야 하는 교과목입니다.				
2. 교수학습 목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>· 어획물의 위생적인 취급, 어획상품의 고급화 및 어획물 유통 등에 대한 종합적인 분석과 사고능력을 배양한다.</li> <li>· 어업별로 선상에서 이루어지는 어획물처리 방법을 이해하여 적용할 수 있는 능력을 배양한다.</li> </ul>				
3. 교재 및 참고도서	구분	교재명	저자	출판사	출판년도
	주교재	어획물 취급 및 적부	이주희, 강일권, 장호영, 정순범, 이유원	도서출판 한길	2011
4. 주별 세부내용	수업 주제 및 학습목표				
	1주차	수업 방향 및 교과목 개요 소개			
	2주차	수산물의 수급 동향			
	3주차	수산물의 특성과 그 이용			
	4주차	어패육의 성분 조성과 사후 변화			
	5주차	어획물의 처리 원리			
	6주차	어획물의 선상 처리			
	7주차	어획물의 선상 처리			
	8주차	중간고사			
	9주차	어획물의 저온 처리			
	10주차	어획물의 저온 처리			
	11주차	어획물의 냉동 및 해동			
	12주차	어획물의 냉동 및 해동			
	13주차	식품 위생			
	14주차	어획물 처리 실무			
	15주차	어획물 처리 실무			
	16주차	기말고사			