

# 2024학년도 1학기 수업계획서

## 수업정보

|                |  |      |     |      |           |
|----------------|--|------|-----|------|-----------|
| 교과목명<br>(영문명)  | 축,수산식품가공학(Meat and seafood processing) |      |     | 수업방식 | 대면(15주)   |
| 교과목번호          | ASI203                                 | 분반   | 1   | 과정   | 학사과정      |
| 이수구분           | 전공선택                                   | 이수학점 | 3.0 | 사용언어 | 한국어(100%) |
| 시간/강의실         | 수8금8 A동504                             |      |     | 선수과목 |           |
| 수강대상<br>(권장학년) | 식품영양 · 식품공학부(3)                        |      |     |      |           |
| 수강제한           |  |      |     |      |           |

## 담당교수 정보

|        |               |        |     |              |
|--------|---------------|--------|-----|--------------|
| 담당교수   | 김묘정 (공동강의 3명) | 소속     |     | 식품영양 · 식품공학부 |
| 연구실    |               | 연락처    | 연구실 | XXXXXX       |
|        |               |        | 기타  |              |
| e-mail | XXXXXX        | 학생상담시간 |     |              |

## 수업지원조교 정보

|    |                          |     |  |
|----|--------------------------|-----|--|
| 소속 | 보건의료융합대학 식품영양 ·<br>식품공학부 | 사무실 |  |
| 성명 | 박수지                      | 연락처 |  |

## 교과목 개요

|  |
|--|
| 축산물과 수산물의 재료 특성을 학습하고 가공공정을 단위별로 학습하고, 품질을 유지하기 위한 공정관리에 관한 지식을 강의와 과제를 통하여 익힌다. |
|--|

## 학습목표

| 교과목 학습목표 |   |
|----------|---|
| 1        | 축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다 |
| 2        | 축수산 식품의 영양학적 특성을 고려한 가공방법을 이해한다.        |

## 교과목 전공능력 및 학습목표 루브릭

| 전공능력<br>설정근거 |  |
|--------------|--|
|--------------|--|

| 항목   | 내용   | 평가도구             | 목표점수 | 루브릭   |    |       |    |       |    |       |
|------|--|------------------|------|-------|----|-------|----|-------|----|-------|
| MO 2 | [식품공학전문능력] 식품의 편의성, 기능성, 영양성, 유통성, 저장성을 개선시키고 부가가치를 높이는데 필요한 이론과 관련 기술을 습득하고 적용하는 능력       |                  |      |       |    | 매우 우수 | 우수 | 보통    | 미흡 | 매우 미흡 |
|      | MC1 축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다  | 출석, 수업태도, 과제, 발표 | 70   | 80 이상 | 70 | 60    | 50 | 50 미만 |    |       |
| MO 1 | [식품영양학전문능력] 산업체, 보건소, 병원, 학교 등에서 구성원 또는 환자의 건강을 증진시키는 균형잡힌 식사를 제공하고 체계적인 영양관리를 전담할 수 있는 능력 |                  |      |       |    | 매우 우수 | 우수 | 보통    | 미흡 | 매우 미흡 |
|      | MC2 축수산 식품의 영양학적 특성을 고려한 가공방법을 이해한다.   | 출석, 수업태도, 과제, 발표 | 70   | 80 이상 | 70 | 60    | 50 | 50 미만 |    |       |

## 운영방식

| 수업형태 | 수업유형         | 원격교육     | 산학연계       | 지역연계       | IU_EXCEL    | 사회진출역량 강화교육 | 모듈명    |
|------|--------------|----------|------------|------------|-------------|-------------|--------|
|      | 이론           | 블랜디드러닝   |            |            | O           |             |        |
| 수업방법 | 플립러닝 (FL)    | 문제기반     | 프로젝트 기반    | 사례기반 (CBL) | 팀기반학습 (TBL) | 토의/토론       | 발표     |
|      |              |          | 31%        |            |             |             | 31%    |
|      | 실습/실기        | 경학 /현장학습 | 가상 /증강현실기반 |            | 강의          | 외부콘텐츠 활용    | IU-DPL |
|      |              |          |            |            | 38%         |             |        |
|      | 기타           |          |            |            |             |             |        |
|      | 수업진행<br>추가설명 |          |            |            |             |             |        |

## 평가방법

| 평가방법 | 평가비율(%) | 비고 |
|------|---------|----|
| 출석   | 20%     |    |
| 수업태도 | 30%     |    |
| 과제   | 30%     |    |
| 발표   | 20%     |    |

## 상대평가 등급 분포비율 기준표

| 수업형태 \ 등급 | A등급    | B등급    | C등급    |
|-----------|--------|--------|--------|
| 이론수업      | 10~30% | 25~45% | 25~65% |
| 이론,실험실습수업 | 10~30% | 25~45% | 25~65% |
| 실험실습수업    | 20~40% | 25~45% | 15~55% |
| 실기수업      | 20~40% | 25~45% | 15~55% |

※ 절대평가 교과목은 예외로 함.

## 교재

| 교재구분 | 도서명  | 저자명 | 출판사 | 출판년도 | ISBN |
|------|------|-----|-----|------|------|
| 주교재  | 핸드아웃 |     |     |      |      |

## 기타 유의사항

- 강의실에 들어오면 먼저 스마트출결을 하시기 바랍니다.
- 지난시간 결성을 하여 공인 결석계를 신청할 경우 자동으로 스마트출결로 넘어와 출석으로 인정되니 공인 결석계는 따로 제출하지 않으셔도 됩니다.
- 결석을 하였으나 공인결석 신청이 안되는 학생은 담당교수에게 증빙자료를 제출합니다.  
이상의 사항을 잘 숙지하시어 한학기 수업 중 출결로 인한 불편함이 없도록 합니다.

## 학습윤리

학생들은 학습윤리에 대한 이해를 바탕으로 올바른 인용방식을 사용하여야 하고, 부정행위 및 표절은 본 과목 이수 불가 및 학업 유예 등의 결과를 초래할 수 있음을 인지하여야 한다. 출석은 학습활동의 성실성을 확인시켜주는 가장 기본적인 행위로 출석확인 과정에서는 학생들의 정직성이 요구됩니다. 출석에서 행해지는 비윤리적 행위에는 대리출석, 무단조퇴 등이 있습니다. 대리출석은 출석하지 않은 사람을 출석한 것으로 하기 위하여 다른 사람이 대신 대답하거나 이름을 적는 행위를 말합니다

## 출석

학사운영규정 제17조(출석점검)

- ⑥ 출석부정행위자에 대해 해당과목의 성적을 F처리 할 수 있다.
- ⑦ 교과목의 담당교수는 2주 이상 장기결석자가 발생했을 경우 해당 학과(부)장에게 통보해야 하며, 해당 학생의 지도교수는 상담을 실시하여야 한다.

## 장애학생지원내용

장애학생의 경우 학습지원을 위한 강의녹음과 지정좌석 배치등을 지원하며, 평가시 시험시간연장과 필요시 대필을 허가하도록 합니다.

※ 장애학생의 경우 학습지원(강의녹음허가, 지정좌석배치 등)이 필요하거나 평가지원(시험시간연장, 대필허가 등)이 필요한 경우 담당교수 혹은 장애학생지원센터XXXXXXX와 상담하시기 바랍니다.

※ 세부적인 지원 및 상담이 필요한 경우 담당교수 또는 장애학생지원센터XXXXXXX 와 상담바랍니다.

## 주차별 수업계획

|     |             |   |
|-----|-------------|---|
| 1주차 | 수업방식        | 대면  |
|     | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다<br>2.축수산 식품의 영양학적 특성을 고려한 가공방법을 이해한다. |
|     | 주요학습내용      | 축수산가공에 대한 이해<br>- 축산물의 이해<br>- 수산물의 이해<br>- 주요 가공방법과 적용                         |
|     | 수업방법        | 강의  |
|     | 수업자료        | 핸드아웃  |
|     | 과제          |   |
| 2주차 | 수업방식        | 대면  |
|     | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다<br>2.축수산 식품의 영양학적 특성을 고려한 가공방법을 이해한다. |
|     | 주요학습내용      | 육가공<br>- 식육의 이해<br>- 도축의 이해<br>- 도축 부산물<br>- 도축과정에서 발생하는 위해성에 대한 이해             |
|     | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의  |
|     | 수업자료        | 핸드아웃  |
|     | 과제          |   |
| 3주차 | 수업방식        | 대면  |
|     | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다<br>2.축수산 식품의 영양학적 특성을 고려한 가공방법을 이해한다. |
|     | 주요학습내용      | 육가공<br>- 육가공품<br>- 발효가공<br>- 햄가공방법과 소세지 가공방법<br>- 전세계 육가공                       |
|     | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의  |
|     | 수업자료        | 핸드아웃  |
|     | 과제          |   |

## 주차별 수업계획

|     |             |   |
|-----|-------------|---|
| 4주차 | 수업방식        | 대면  |
|     | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                                       |
|     | 주요학습내용      | 우유 가공 1<br>- 우유의 식품학적 가치<br>- 우유의 품질기준<br>- 우유의 가공<br>- 살균방법                    |
|     | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의  |
|     | 수업자료        | 핸드아웃  |
|     | 과제          |   |
| 5주차 | 수업방식        | 대면  |
|     | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다<br>2.축수산 식품의 영양학적 특성을 고려한 가공방법을 이해한다. |
|     | 주요학습내용      | 우유가공 2<br>- 발효가공<br>- 치즈가공<br>- 버터발효<br>- 전세계 유가공품                              |
|     | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의  |
|     | 수업자료        | 핸드아웃  |
|     | 과제          |   |
| 6주차 | 수업방식        | 대면  |
|     | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                                       |
|     | 주요학습내용      | 난가공<br>- 난의 식품학적 특성<br>- 선별방법<br>- 품질등급 표시방법                                    |
|     | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의  |
|     | 수업자료        | 핸드아웃  |
|     | 과제          |   |

## 주차별 수업계획

|      |             |  |
|------|-------------|--|
| 7주차  | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                    |
|      | 주요학습내용      | 난가공<br>- 난을 이용한 가공식품<br>- 대량생산을 위한 가공도<br>- 세계 나라별 난가공품      |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의   |
|      | 수업자료        | 핸드아웃   |
|      | 과제          |  |
| 8주차  | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                    |
|      | 주요학습내용      | 중간고사   |
|      | 수업방법        | 강의   |
|      | 수업자료        | 시험지  |
|      | 과제          |  |
| 9주차  | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                    |
|      | 주요학습내용      | 수산가공<br>- 수산물의 분류<br>- 수산물의 이용역사<br>- 수산물의 특성                |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의   |
|      | 수업자료        | 핸드아웃   |
|      | 과제          |  |
| 10주차 | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                    |
|      | 주요학습내용      | 수산가공<br>- 수산물의 희생 후 대사과정<br>- 수산물의 위생학적 위험성<br>- 관능적 품미 저해요인 |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의   |
|      | 수업자료        | 핸드아웃   |
|      | 과제          |  |

## 주차별 수업계획

|      |             |  |
|------|-------------|--|
| 11주차 | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                              |
|      | 주요학습내용      | 수산가공<br>- 건조품에 대한 이해<br>- 자건품, 온건품, 자배건품, 조미건품 등                       |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의   |
|      | 수업자료        | 핸드아웃   |
|      | 과제          |  |
| 12주차 | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                              |
|      | 주요학습내용      | 수산가공<br>- 발효가공품에 대한 이해<br>- 젓갈류 : 새우젓갈, 오징어젓갈, 멸치젓갈, 까나리앳젓, 곡류를 이용한 젓갈 |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의   |
|      | 수업자료        | 핸드아웃   |
|      | 과제          |  |
| 13주차 | 수업방식        | 대면   |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                              |
|      | 주요학습내용      | 수산 부산물 가공<br>- 어분의 이해<br>- 어분의 생산방법<br>- 어분의 이용                        |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의   |
|      | 수업자료        | 핸드아웃   |
|      | 과제          |  |

## 주차별 수업계획

|      |             |   |
|------|-------------|---|
| 14주차 | 수업방식        | 대면  |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                         |
|      | 주요학습내용      | 수산 식품에 대한 이해<br>- 한천<br>- 우뭇가사리<br>- 기능성 다당류 이용<br>- 식품 가공품으로써 이용 |
|      | 수업방법        | 프로젝트기반, 발표, 강의  |
|      | 수업자료        | 핸드아웃  |
|      | 과제          |   |
| 15주차 | 수업방식        | 대면  |
|      | 교과목<br>학습성과 | 1.축수산 식품의 특징을 기반으로 각 재료에 맞는 가공법을 숙지하도록 한다                         |
|      | 주요학습내용      | 기말고사  |
|      | 수업방법        | 강의  |
|      | 수업자료        | 시험지   |
|      | 과제          |   |