

# 2024학년도 2학기 수업계획서

## • 기본정보

과목명	농산식품가공학				
학점(시간)	3(3)				
이수구분	전공핵심	과목유형	일반강의	수업형태	블렌디드
수강번호				반번호	
강의시간					
강의실					
담당교수	한기동	팀티칭	N	소속	
면담시간					

## • 과목 관련 정보

동일과목	농산가공학(FST007), 식품가공학(1)(FST033)
선수과목	

## • 세부내용

※선행과제 :

최근 식품가공기술 및 개발동향에 대한 조사

### 1. 강의소개 :

20세기 후반부터 현재에 이르기까지 인간이 섭취하는 식품의 큰 변화는, 여러 가지 가공식품의 등장일 것이다. 오늘날 우리의 식생활에 있어 가공식품은 없어서는 안 되는 것이 되어 거의 매일 한번 이상은 가공식품을 섭취하고 있다.

이러한 가공식품의 등장과 물류시스템의 발전에 의해 전 세계의 식품이 국경 없이 우리의 주위를 채우고 있어, 그 어느 때보다도 먹을 것에 있어 풍요롭다고 할 수 있다. 우리나라뿐만 아니라 선진각국은 인류의 탄생으로부터 과제가 되었던 기아로부터의 탈출에 성공하였으며, 오히려 오늘날 많은 나라에서는 포식(폭식)의 시대에 들어가고 있으며, 특히 미국은 자국민의 비만이 사회전체의 문제가 되고 있다. 우리나라도 아동 10명중 1명은 비만이라는 보고가 있어 비만 문제가 먼 나라만의 문제가 아니라, 앞으로 심각하게 대처해야 할 문제가 되었다. 이러한 시대의 식품가공이라는 것은 단순한 농축산물의 가공에서 보다 적극적으로 사회환경 변화에 민감하게 대처해야 할 것으로 본다. 이러한 사회 변화에 빠르게 대처하기 위해서는 기초지식의 충분한 이해가 요구된다.

식품가공은 원래 화학, 생물학, 물리학 등의 기초 학문을 기둥으로 하여 각 영역이 복잡하게 교차하고 종합되어 발전 하여왔다. 본 강좌에서는 농산물을 이용한 기초적인 가공원리부터 보다 응용된 여러 가공원리를 소개한다

### 2. 수업목표 :

식품가공원리를 이해하기 위해 순수과학의 원리를 충분히 이해한 다음, 여러 가지 응용가공원리의 이해를 그 목표로 한다.

### 3. 수업진행방법 :

-이 수업은 협동학습적용수업방식으로 수업이 진행된다.

## • 세부내용

-온라인강좌에서 기본 학습내용이 선행되고 오프라인강의에서는 선행된 학습내용의 이해를 돕기위해 자료 제공, 이슈화된 주제에 대한 토론, 문제기반학습으로 진행된다.

스마트교육: 토론/ 발표/ 퀴즈/

### 4. 중요교재 및 문헌 :

주교재를 따로 두지 않고 강의자료를 매주 제공함

강의자료의 참고문헌

식품가공저장학-수학사

기초가 탄탄한 식품공학-수학사

농산식품공학- 문운당

食品學, 食品機能學, 食品加工學 長澤治子 醫齒藥出版株式會社

식품 유통기술 핸드북, 식품가공 기술과 장치, Food Processing Handbook

### 5. 수업의 효율성 제고를 위한 기타사항 :

브랜드강좌로 온라인강의를 바탕으로 오프라인에서 추가설명 및 토의가 이루어지므로 오프라인 수업전 반드시 온라인강좌 수강이 선행되어야함.

### 6. 학습평가 :

중간고사: 40%, 기말고사: 40%

출석 등: 5~10%, 정당한 사유가 없이 결석하는 것에 대해 1회 3 점을 감점한다.

기타: 10~15%, 발표, 레포트, 수업참여정도등

시험은 비대면 온라인평가 예정입니다.

### 평가비율

중간시험 : 40%, 기말시험 : 40%, 출결 : 10%, 예·복습 : 0%, 기타 : 10%

※ 스마트교육: 학생의 수업 활동 참여에 대한 평가 권장

예: 수업참여도(발표, 토론, 학생 간 상호 평가), 포트폴리오 등

• 주별계획

주	학습목표 및 주요학습활동	주교재 및 참고자료	퀴즈/과제/토론 유무
1	식품가공이란, 식품산업현황		
2	식품가공의 개념, 식품가공원리 및 주요가공공정1	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
3	식품가공원리 및 주요가공공정2,3	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
4	곡류의 가공: 도정 및 제분	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
5	곡류의 가공: 제빵, 제면, 제과, 스낵제품	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
6	전분 가공: 전분의 종류 및 특성	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
7	두류의 가공: 콩 성분, 특성, 콩 가공제품(두부)	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
8	중간고사(과제물 제출)		
9	두류의 가공: 콩 가공제품(두유, 유바 등) 및 장류	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
10	두류의 가공: 코지, 새로운 조미소재	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
11	제유 및 유지가공	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
12	과실 및 채소의 가공1, 2	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
13	과실 및 채소의 가공3, 기호식품1	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
14	기호식품2, 식품첨가물	강의자료, 농산가공학, 생물학, 식품가공기술과 장치	매시간 개인발표 및 토론 있음
15	기말고사(과제물 제출)		