

2025학년도 1학기 수업계획서

• 기본정보

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

• 과목 관련 정보

동일과목	식품화학(1)(FST070)
선수과목	

• 세부내용

※선행과제 :

일반화학, 유기화학, 식품학

1.Introduction : Food Chemistry is a curriculum to understand on Food Science in the respect of Chemistry. Food Chemistry is one of the basic subjects to be learned by students before they take advanced Food Science related classes.

2.Objectives :

This class aims to help students understand principles of Food Chemistry, chemical properties of food components, and the interaction of food components in food matrix.

3.수업진행방법 :

Lecture and discussion (if possible seminar) will be combined to make effective learning.

해당 주 초: 대면수업

해당 주 중: 비대면수업

스마트교육:

• 세부내용

4. 중요교재 및 문헌 :

Fennema's Food Chemistry

이해하기 쉬운 식품화학: 송태희, 유정희, 효일

식품화학: 권용주외 , 영지문화사

식품화학: 이주한, 형설출판사

5. 수업의 효율성 제고를 위한 기타사항(선수과제 제시 권장) :

1) 식품화학은 2학년 1학기에 수강하는 것이 적합하도록 설계된 강좌입니다. 특별한 사유(휴학, 군복무) 없이 적정학기 수강을 미루다가 후년에 수강신청을 하는 경우 여석 배정에 있어서 후순위로 밀려 수강하지 못 할 수 있으니 반드시 적정학기에 수강하기 바랍니다.

2) 수업시간 중 SNS, 수업과 관련 없는 인터넷 사용을 방지하기 위한 목적으로 전자기기 사용 금지 (단, 비상상황 시 허락을 구한 후 예외 적용)

3) 출석 및 지각 정정은 정시~10분까지만 가능하며, 10분 초과 시 출결전산시스템에 따른 표기로 확정하여 정정하지 않습니다.

4) 경우에 따라 대면강의와 온라인강의로 설정되어 있는 요일을 바꾸어 수업이 진행될 수도 있으니, 해당 요일의 강의시간에 개인 일정을 잡지 말기 바랍니다.

6. 학습평가 :

- 중간시험 30 (범위: 1~7주차)
- 기말시험 40 (범위: 9~14주차)
- 출결 10 (2회 지각부터 1점 감점, 2회 결석부터 1점 감점)
- 예복습 10 (과제 미제출 횟수마다 1점 감점)
- 기타 10
- 시험 중 부정행위 시, 해당 시험 0점 처리

평가비율

중간시험 : 30%, 기말시험 : 40%, 출결 : 10%, 예·복습 : 10%, 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	Introduction	Food Chemistry	On-line Lecture, Seminar
2	Physical and Chemical Characteristics of Water	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
3	Difference of Water Content from Water Activity	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
4	Various Reactions in Food according to Water Activity	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
5	Monosaccharides, Disaccharides	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
6	Glycogen, Inulin, Starch Hydrolysis, Dextrins	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
7	Cellulose Derivatives, Glycosaminoglycans, Dietary Fiber Pectic Substances, Gums	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
8	Midterm		Midterm
9	Physicochemical Properties of Amino acids	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
10	Structure of Protein	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
11	Proteins in Food/Protein Quality	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
12	General Characteristics of Lipids	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback, 질문마감
13	Simple Lipids, Compound Lipids, Derived Lipids Lipids in Food/Trans Fatty Acids	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
14	Summary	Food Chemistry	On-line Lecture, Feedback
15	Final		Final