

# 2025학년도 2학기 수업계획서

## • 기본정보

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

## • 과목 관련 정보

동일과목	식품화학(2)(FST071)
선수과목	

## • 세부내용

### ※선행과제 :

1. 강의소개 : 식품소재화학 강의에서는 식품 성분이 갖는 영양적 성질, 식품 제조가공 중 소재로서의 특성과 안전 및 기호에 미치는 특성을 화학적인 관점에서 강의하고자 한다. 식품소재화학은 식품을 전공하는 학생들이 식품을 구성하는 성분을 구분하고 각각의 화학적 특징을 과학적으로 이해하는 데 도움을 줄 수 있다.

### 2. 수업목표 :

식품의 제조, 가공, 저장 등 식품 관련분야에서 이용될 수 있는 기초지식을 습득한다.

### 3. 수업진행방법 :

블렌디드러닝: 온라인강의(수요일), 대면강의(월요일)

온라인강의: 주차별 강의 진행

대면강의 : 주차별 질문

스마트교육:

## • 세부내용

---

### 4. 중요교재 및 문헌 :

Fennema's Food Chemistry : Edited by Srinivasan Damodaran and Kirk L. Parkin, 2017, CRC Press  
식품의 성분과 특성으로 알아보는 과학 식품학: 송태희 외, 2024, 교문사  
이해하기 쉬운 식품화학: 강명화 외, 2025, 파워북

### 5. 수업의 효율성 제고를 위한 기타사항(선수과제 제시 권장) : 일반화학, 유기화학

- 1) 출석 부르는 시점에 대답이 없으면 결석으로 처리하니 유의하길 바랍니다.
- 2) 강의실에서 못한 모든 질문(출결, 기타 질문 등)은 강의게시판에 설명으로 올리면 확인하겠습니다.

### 6. 학습평가

- 시험(중간 30, 기말 40), 기타 등 30

- 결석 및 지각 : 감점

- 과제 미제출 : 감점

- 질문 : 가점

### 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	강의소개 및 도입/지질의 특징과 종류/복합지질	식품화학	

• 주별계획

주	학습목표 및 주요학습활동	주교재 및 참고자료	퀴즈/과제/토론 유무
2	유도지질/유지의 물리적 성질	식품화학	강의/질문 피드백
3	유지의 화학적 성질/유지의 산패	식품화학	강의/질문 피드백
4	유지의 산패측정법 및 변향/효소의 일반적 특징	식품화학	강의/질문 피드백
5	효소의 식품적용/지용성 비타민	식품화학	강의/질문 피드백
6	지용성 비타민/지용성 비타민	식품화학	강의/질문 피드백
7	정리	식품화학	강의/질문 피드백
8	중간고사	강의자료, 참고문헌	시험
9	지용성 비타민/수용성 비타민	식품화학	강의/질문 피드백
10	수용성 비타민	식품화학	강의/질문 피드백/비디오 영상
11	무기질	식품화학	강의/질문 피드백
12	효소적 갈변	식품화학	강의/질문 피드백 또는 전공 세미나
13	비효소적 갈변	식품화학	강의/질문 피드백
14	정리	식품화학	강의/질문 피드백
15	기말고사	강의자료, 참고문헌	시험