

[수산가공학] 강의계획서

과목코드	KB107	분반	
개설학기	2015학년도 제 2학기	학과(전공)	식품공학과
교과목명	수산가공학	학점	3학점
담당교수	김정목	전자우편	
면담시간	화 2,3,4,5		
교과목개요	<p>식품공학 전공자를 위하여 기본적인 수산가공학의 지식을 습득하게 한다. 수산가공분야는 해양 및 내수면에서 생산되는 식량자원의 저장, 가공, 이용에 대하여 연구하는 분야로서 수산식량 자원의 효율화를 위한 가공방법 뿐만아니라 수산화학을 기초로 하여 수산물의 특성, 성분, 저장, 가공 및 위생학적 영향에 대하여 강의를 한다. 수산 식품 분야의 산업체가 성장기업으로 꼽히고 있듯이 수산 식품 산업도 또한 현대에 와서 크게 발전하고 있다. 특히 세계 인구의 급격한 팽창은 바다 생물을 이용한 식품의 폭넓은 개발을 요구하고 있고 특히 새로운 기능성 물질을 해양생물에서 찾으려는 많은 노력과 함께 이들 분야에 대한 관심이 높아지고 있다. 또한 저가의 수입 수산물의 증가에 따른 그들의 안전성이 문제가 되고 있어 우리 수산물의 가치를 제고시키기 위한 노력이 필요하다고 본다. 따라서 본 강의는 교재를 통한 수산가공에 대한 전반적인 내용 및 필요에 따라 사회에서 문제화되는 관련자료로서 강의한다.</p>		
교육목표	<ol style="list-style-type: none"> 1. 수산물의 유용성과 안전성을 비롯한 수산가공식품의 전반적인 지식함양 2. 수산관련 기업의 취업 촉진 3. 4. 5. 		
수업운영방법 (수강생유의사항)	<p>각 단원별로 기본 원리를 강의하고 수시로 quiz 및 hour exam을 통하여 평가한다.</p> <p>과목관련 자격증 : 수산제조기사 1급, 식품제조기사 1급, 품질관리기사 1급</p>		
공동강의 (Team Teaching)			
교재 및 참고도서	수산가공학의 기초와 응용, 김진수, 허민수, 김혜숙의 1명, 효일출판사		
평가방법	<p>출석 및 수업태도 : 10%</p> <p>과제 및 퀴즈: 30%(노트정리및 발표, 질의)</p> <p>중간고사 :30%</p> <p>기말고사 :30%</p>		

강의내용 및 진행계획

1 주	교수내용	수산물의 특성, 가공품의 종류
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
2 주	교수내용	어패류의 근육조직 어육의 종류 어패류의 성분-일반성분, 수분
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
3 주	교수내용	어패류의 성분-단백질, 지질
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
4 주	교수내용	어패류의 성분-당질, 무기질, 엑스성분, 비타민
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
5 주	교수내용	어패류의 성분-색소, 냄새성분, 독성물질
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	

6 주	교수내용	해조류의 성분
	강의방법, 강의도구	(교외교육)
	과제 및 결과물	
7 주	교수내용	어패류의 사후변화- 사후경직, 자기소화, 부패
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
8 주	교수내용	중간고사
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
9 주	교수내용	어패류의 선도판정법 - 관능적 판정법 - 세균학적 판정법 - 물리적 판정법 - 화학적 판정법 어획물의 취급관리
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
10 주	교수내용	냉동품 - 저온저장의 원리, 동결식품의 저장조건과 품질안정성 - 냉동에 의한 식품품질의 변화 - 식품의 동결처리 및 동결저장
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
11 주	교수내용	건제품 - 식품건조의 기초 - 건조식품의 품질과 영향요인 - 중간수분식품과 건조압축식품 - 건조방법
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
12 주	교수내용	혼제품 - 혼연의 원리 - 혼제법의 종류 염장품
	강의방법, 강의도구	(교외교육)
	과제 및 결과물	
13 주	교수내용	젓갈 및 식해류 - 젓갈, 어간장, 식해류 연제품
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
14 주	교수내용	조미가공품, 통조림, 해조가공품
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	
15 주	교수내용	
	강의방법, 강의도구	
	과제 및 결과물	