

2016학년도 1학기 수업계획서

과목명	축산식품가공학
학점(시간)	3(3)
이수구분	전공선택
수강번호	01
강의시간	
강의실	
교수명	한기동
소속	식품공학과
면담시간	목요일 오전

※동일과목:

식품가공학(2)(FST034)

※선수과목:

※선행과제 :

1. 강의소개 :

식품가공에 대한 일반적인 이해(저장, 가공원리 및 기술에 대한 이해)를 바탕으로 축산식품에 대한 가공원리 및 기술을 이해하는 수업이다.

국제정세가 자유무역중심으로 재편되면서 국내 축산업의 경쟁력 강화 필요성이 대두되고 있다. 이러한 상황은 이 과목의 중요성을 부각

시킨다고 볼수 있다. 이 강좌에서는 먼저, 한국의 식육 및 우유산업의 현황을 파악하고 경쟁력제고를 위하여 필요한 것에대한 검토가 이루어지

고. 식육 및 유가공을 위하여 소재의 이해가 필수적이다. 가공원료로서의 근육의 구조와 기능을 이해하고 우유의 가공적성에 대한 이해를 강의한

다. 가공육제품의 제조이론의 이해를 바탕으로 기본적인 식육의 생산 및 가공 기술에대한 강의가 이루어지며, 유제품가공에 관하여 이해를 바탕

으로 한 다양한 유제품 가공기술에대한 강의가 이루어진다.

2. 수업목표 :

식육 및 우유의 생산, 가공, 품질관리, 유통에 있어서 필요한 과학적 기초지식을 습득하고, 또한 우리나라의 축산식품산업의 현황에 대한 이해도 이루어진다.

3. 수업진행방법 :

인터넷 강의로 수업전 강의자료 준비가 중요함

4. 중요교재 및 문헌 :

주교재 : 축산식품가공학, 김현욱, 이무하, 성삼경, 선진문화사

5. 수업의 효율성 제고를 위한 기타사항 :

인터넷강의이므로 강의의 집중도가 떨어질 수 있으므로 강의자료를 잘 이용하여 강의를 듣도록 해야함.
미리 정해진 수업범위에 대한 예습을 한다.

6. 학습평가 :

중간시험 40%, 학기말시험 40%, 리포트, 기타 20%

7. 주별계획

주	학습목표 및 목차	주교재 및 참고자료	퀴즈/과제/토론 유무
1	식육산업의 현황, 식육자원의 도축 및 식육품질, 식육가공의 의의 및 역사		
2	염지공정의 효과, 염지재료의 기능, 염지방법 및 염지촉진법		
3	세절혼합, 유화공정, 혼합공정		
4	총전, 건조공정, 훈연공정, 가열공정		
5	포장, 신선육포장, 육제품의 분류		
6	근육의 구조, 근육의 수축기작, 근육의 사후변화1		
7	근육의 사후변화2, 식육의 저장과 보존, 신선육의 성질, 신선육의 선도측정 및 신선육의 저장 중 변화		
8	중간고사		
9	유가공산업의 현황, 우유 영양성분의 특성과 기능, 우유와 인체건강		
10	우유 미생물, 원유의 평가 및 우유와 유제품의 평가, 시유 및 가공유의 생산		
11	크림, 버터, 아이스크림		
12	발효유, 발효유의 효능, 농축건조유제품		
13	치즈 및 치즈시장의 특징, 치즈의 제조 및 숙성, 치즈의 영양적 가치		
14	계란 및 난제품, 축산물 등급제도, 식용곤충		
15	기말고사		