

2016학년도 2학기 사이버 강좌 수업 콘텐츠 개발 신청서

①

교과목명(학점)	식품재료학	신청 교수명	홍 정 화
분류	교양 () / 전공 (○)	휴대폰	
소속	식품생명과학부	이메일	
강좌개요	단체급식관리, 식품유통, 식품제조가공을 위하여는 식품재료에 대한 이해가 필수적이다. 이 강좌에서는 식품의 일반적인 특성과 곡류, 두류, 서류, 채소류, 과일류를 중심으로 품종별 특성과 역사 및 유통과 관련된 지식을 학습시키고, 특수작물로서 유지자원식물, 버섯, 약용작물, 열대작물 등에 대한 물리적, 화학적 특성과 영양학적 의의를 배우게 된다		
학습목표	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 각 재료의 일반명과 학명을 숙지한다 ▪ 재료의 분포와 역사를 알게된다 ▪ 영양성분 및기능성 성분의 분포와 이용방법을 설명할 수 있다 		
차시별 수업내용	별도 양식 참조		
사이버강좌 수업공개일정	2016년도 2학기		
워크숍 참석안내			

본인은 위와 같이 사이버 강좌 수업 콘텐츠 개발 참여를 신청합니다.

2016 년 6 월 29일

소 속 : 식품생명과학부

신청 교수명 : 홍 정 화 (서명)

교무처장 귀하

2016학년도 2학기 사이버 강좌 수업 콘텐츠 개발 차시별 수업계획서

②

교과목명	식품재료학	교수명	홍정화	촬영 희망 일자
구분	차시별 수업내용(콘텐츠내용)		멀티미디어 매체 사용	
수업 내용 / 콘텐츠 내용	1 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 세계식량 생산 현황 식량생산의 환경적 요인 주요식품재료 수급현황 	없음	7/21
	2 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 곡류의 특성 벼의 진화과정과 품종 쌀의 물리화학적 특성과 용도 	쌀을 소개합니다 (5분) 특수용 벼품종 특성(7분)	7/21
	3 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 서류의 특성 감자와 고구마 품종의 분포 감자와 고구마의 물리화학적 특성과 용도 	고구마 용도별 주요품종특성(7분) 감자 용도별 주요품종특성 (8분49초)	7/21
	4 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 두류의 특성 콩과 팥의 역사와 품종의 분포 콩과 팥의 품종별 물리화학적 특성과 용도 	콩의 용도별 주요품종 6분27초	7/21
	5 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 채소류의 특성 배추와 양배추의 역사와 품종의 분포 배추와 양배추의 품종별 물리화학적 특성과 용도 	배추김치담그기 5:38	7/21
	6 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 과채류의 특성 오이, 호박의 역사와 품종의 분포 오이, 호박의 물리화학적 특성과 용도 	오이피클 6분 호박 종류 5:26 호박고지 5:26	7/21
	7 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 산채의 특성 산채 종류 	곤드레나물 재배와 가공 6:39	7/21
	8 차 시	<ul style="list-style-type: none"> 인과, 핵과류의 특성 사과, 배, 감귤의 역사와 품종의 분포 사과, 배, 감귤의 물리화학적 특성과 용도 	사과 신품종 특성 7:33 복숭아 최신 육성품종 특성 6:37	8/4

수업 내용 / 콘텐츠 내용	9 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 유지재료작물 ▪ 유지재료 작물의 역사와 품종의 분포 ▪ 유지재료 작물의 물리화학적 특성과 용도 	유채의 주요품종 6:48 참깨의 수확과 탈곡 4:49	8/4
	10 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 열대식물 ▪ 열대채소와 과일의 품종의 분포 ▪ 열대채소와 과일의 물리화학적 특성과 용도 		8/4
	11 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 기호식품재료 ▪ 차와 커피의 품종 ▪ 차와 커피의 기능성 	차의 종류와 가공기술 5:36	8/4
	12 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 장과류와 견과류 ▪ 포도와 무화과 ▪ 호두와 아몬드 	포도가공식품만들기 4:36 무화과 주요품종과 번식 4:45	8/4
	13 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 특용작물의 특성 ▪ 오미자, 느타리버섯, 인삼의 품종의 분포 ▪ 오미자, 느타리버섯, 인삼의 물리화학적 특성과 용도 	오미자 가공 6:00 인삼주요품종특성 5:08	8/4
기타 전달 사항				
<p>2016년 6월 29일</p> <p>소 속 : 식품생명과학부</p> <p>신청 교수명 : 홍 정 화 (서명)</p>				