

2017년도 2학기 강의계획서

작성자	김정목	작성일시	2017년 8월 28일			
교과목명	수산가공학	교과목 번호	KB107	이수구분	교양선택(), 전문교양()	
					전공 (선택(●), 필수())	
강의홈페이지						
학 점	3 학점	주당 시수	3-0-0(0) (이론-설계-실험/실습)	강의구성 (%)	이론(100 %), 실기(%) 발표(%), 설계(%)	
담당교수	김정목	상당 일시	월 13~15 수 10~12	연구실	공대C동 3101호	
담당조교	김총경	소속	식품공학과 사무실	연구실	공대C동 3108호 Email:	
교과목 개요	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 뿐만 아니라 수산 화학을 기초로 하여 수산물의 특성, 성분, 저장, 가공 및 위생학적 영향에 대하여 강의를 한다. 근래에 들어 새로운 기능성 물질을 해양생물에서 찾으려는 많은 노력, 저가의 수입 수산물의 증가에 따른 그들의 안전성이 문제, 국내산 수산물의 가치를 제고시키기 위한 노력에 대한 이해가 필요하다 따라서 본 강의는 교재를 통한 수산가공에 대한 전반적인 내용 및 필요에 따라 사회에서 이슈화되는 관련자료도 활용되어진다.					
교과목 목표	수산가공업체에서 요구되는 수산식품의 원료적 특성과 가공특성을 이해하고 가공공정의 과학화, 미이용자원의 이용, 품질개선 및 신제품의 개발에 필요한 지식과 능력을 습득하게 한다.					
선수 과목 및 수강 필수 조건	일반화학					
교 재	구 분	교 재 명		저 자	출판사	출판년도
	주교재	수산가공학의 기초와 응용		김진수외 3인	효일출판사	2007년
	참고 서적	수산가공학 요론		박영호, 장동석, 김선봉	형설출판사	2000년
		수산식품가공 이용학		이성갑, 김동수	광문각	2000년
강의진행 방 식	강의(○) 토의(○) 과제평가(○) 현장학습() Computer 사용(○) Beam Project 사용(○) OHP사용() VTR 사용() 기타() ※해당란에 모두 표시					
강의평가 방 식	중간고사(35 %), 기말고사 (40 %), 수시평가(15 %), 과제(%), 발표/토의 (5 %) 출석(5 %), 실기(%), 설계(%), 기타(%) ※합은 100%					
학습성과 (이행수준, 반영비율)	1. 수산가공의 의의와 목적, 가공범위, 생산 및 가공동향에 관한 이해(중,20%) 2. 수산물의 주요성분, 근육조직, 사후변화, 선도의 판정에 대한 이해(중,20%) 3. 수산가공품 (냉동품, 건제품, 훈제품, 염장품, 수산발효식품, 통조림, 연제품, 조미가공품, 해조류 가공품, 부산물의 가공에 관한 지식(상,30%) 4. 수산가공공정에 필요한 원료의 특성, 공정의 특성 파악(상,30%)					
CQI 반영내용	수산가공식품의 원료 특성과 가공방법, 제조공정, 가공품의 종류, 기능성 소재등에 관한 자료를 탐색하게 함으로서 교과목에 대한 관심을 고조시킴					

학습성과 평가기준 및 평가방법

관련학습성과	1. 수산가공의 의의와 목적, 가공범위, 생산 및 가공동향에 관한 이해(중.20%)	
1) 평가기준(달성인정 최소기준)	<ul style="list-style-type: none"> - 식량자원으로서의 수산물과 중요성의 이해 - 수산원료의 화학적 물리적 특성 이해 - 수강생이 관련학습성과의 70% 이상을 성취 	
2) 평가방법 (Quiz, 보고서, 발표, 시험, 프로젝트 등)	<ul style="list-style-type: none"> - 발표, 수시시험, 중간/기말고사 	
관련학습성과	2. 수산물의 주요성분, 근육조직, 사후변화, 선도의 판정에 대한 이해(중.20%)	
1) 평가기준(달성인정 최소기준)	<ul style="list-style-type: none"> - 어육의 종류(철합육, 보통육)와 어류의 근육조직 - 어패류의 성분 및 해조류의 성분에 관한 이해 - 어패류 사후경직, 자가소화, 부패과정등의 생화학적 변화, 어획물의 선도관리법에 관한 인지 - 수강생이 관련학습성과의 70% 이상을 성취함을 목표 	
2) 평가방법 (Quiz, 보고서, 발표, 시험, 프로젝트 등)	<ul style="list-style-type: none"> - 발표, 수시시험, 중간/기말고사 	
관련학습성과	3. 수산가공품 (냉동품, 건제품, 훈제품, 염장품, 수산발효식품, 통조림, 연제품, 조미가공품, 해조류 가공품, 부산물의 가공에 관한 지식(상.30%)	
1) 평가기준(달성인정 최소기준)	<ul style="list-style-type: none"> - 수산가공품의 저장의 원리 기초 및 특성 이해 - 냉장, 냉동, 건조공정이 수산물의 품질에 미치는 영향과 가공방법에 관한 이해 - 수강생이 관련학습성과의 60% 이상을 성취함을 목표 	
2) 평가방법 (Quiz, 보고서, 발표, 시험, 프로젝트 등)	<ul style="list-style-type: none"> - 발표, 수시시험, 중간/기말고사 	
관련학습성과	4. 수산가공공정에 필요한 원료의 특성, 공정의 특성 파악(상.30%)	
1) 평가기준(달성인정 최소기준)	<ul style="list-style-type: none"> - 원료어의 가공적성, 공정에 따른 일반 제법의 적용원리 이해 - 수산가공식품 제조 시설에서 적용되는 가공기술을 적용할 수 있는 능력 평가 - 수강생이 관련학습성과의 60% 이상을 성취함을 목표 	
2) 평가방법 (Quiz, 보고서, 발표, 시험, 프로젝트 등)	<ul style="list-style-type: none"> - 발표, 수시시험, 중간/기말고사 	