

수업계획서(학생배부용)

2021학년도 1학기

담당교수 : 정민재 (인)

과목명	국문	식품재료학	시간	이론	1	이수구분	전공선택
	영문	Food Materials		실습	1		
학과/전공	식품영양학과 A반		학년	1		수강인원	50

학습목표	올바른 식품의 선택은 건강한 음식의 기본이 된다. 이 교과목을 통해 식품재료의 특성을 파악하고, 조리, 가공과정 중의 식품성분변화를 이해하여 영양관리 및 급식 경영 분야, 식품개발 및 품질관리 분야 전문인으로서의 기초를 다진다.
학습방법	이론강의, 개인발표
평가방법	출석 : 20%, 평가(평소) : 80%, 결석1회당감점 : 2점, 지각1회당감점 : 1점 출석 20%, 중간고사 30%, 기말고사 40%, 발표 10%

주	구분	일자	수업 및 실습내용	교수방법
1	이론	03/08	강의 안내	
	실습	03/08		
2	이론	03/15	곡류	
	실습	03/15		
3	이론	03/22	서류 및 두류	
	실습	03/22		
4	이론	03/29	채소류1	
	실습	03/29		
5	이론	04/05	채소류2	
	실습	04/05		
6	이론	04/12	과일류	
	실습	04/12		
7	이론	04/19	버섯류	
	실습	04/19		
8	이론	04/26	중간평가	
	실습	04/26		
9	이론	05/03	육류	
	실습	05/03		
10	이론	05/10	우유 및 유제품, 난류	
	실습	05/10		
11	이론	05/17	어패류, 갑각류	
	실습	05/17		
12	이론	05/24	해조류, 유지류	
	실습	05/24		
13	이론	05/31	조미식품재료, 향신료	
	실습	05/31		
14	이론	06/07	기호식품재료	
	실습	06/07		
15	이론	06/14	기말평가	
	실습	06/14		

◎ 교재

교재구분	도서명/소프트웨어명	저자명/Version	출판사/개발회사	년도
주교재	식품재료학	홍진숙외6인	교문사	2019
참고	식중독 예방을 위한 식재료 검수 매뉴얼	식품의약품안전처		2016

◎ 토론, 발표, 시험 등 상세내역

토론, 발표 시험 등 상세내역	발표: 식품재료의 활용 사례
------------------------	-----------------

◎ 과제물 상세내역

과제물 상세내역	
-------------	--

◎ 수업매체 상세내역

수업매체 상세내역	컴퓨터, 빔프로젝터
--------------	------------

◎ 참고문헌 상세내역

참고문헌 상세내역	식품재료학(교문사, 홍진숙 외 6인)
--------------	----------------------