

2021년도 2학기 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작 차시별 수업계획서 ②

교과목명		식품화학	교수명	장미란	촬영 희망 일자
구분		차시별 수업내용(콘텐츠내용)		멀티미디어 매체 사용	
수 업 내 용 / 콘 텐 츠 내 용	1 차 시	수분 - 물분자의 구조와 특성 - 수분함량과 수분활성도		PPT	7/13
	2 차 시	탄수화물 - 탄수화물의 분류 - 당의 구조 및 특성 - 단당류, 소당류, 다당류		PPT	7/15
	3 차 시	지질 - 지방산 - 지질의 분류 - 유지의 물리적 성질 - 유지의 화학적 성질과 산패 - 유지의 가공		PPT	7/20
	4 차 시	단백질 - 아미노산 - 단백질의 분류 - 단백질의 구조 - 단백질의 성질과 변성		PPT	7/24
	5 차 시	비타민 - 지용성 비타민 - 수용성 비타민		PPT	7/29
	6 차 시	무기질 - 산성식품, 알칼리식품 - 무기질의 종류와 특성		PPT	8/10
	7 차 시	효소 - 효소의 특이성 - 효소작용에 영향을 주는 인자		PPT	8/12
	8 차 시	식품의 색 - 식품의 색 - 동물성 색소 - 식물성 색소 - 합성색소		PPT	8/17

