

창신대학교 강의계획서

과 목 명	식품가공 및 저장학		
담당교수	정은정	소 속	창신대학교
수업 목표	<p>○ 식품가공 및 저장학은 위생적이고 영양가가 높으며 저장성과 기호성이 우수한 가공식품의 제조에 필요한 식품의 이화학적 성질 및 미생물 작용, 그리고 제조공정의 단위조작인 열처리, 건조, 농축, 포장 등 식품의 가공 및 저장에 관련된 이론과 기술 이해를 교육 목표로 한다.</p>		
강의내용 요약	<p>○ 식품은 안전하게 먹거나 편리성을 부가하기 위하여 가공 처리를 하게 된다. 또 식품의 지역적 한계성이나 계절에 따라 생산되는 시점이 다른 한계를 극복하고자 가공 처리하고 저장을 하게 된다. 그리고 식품을 구성하고 있는 성분들은 가공을 하거나 저장과정 중에 여러 가지로 변화되는데, 여기에서는 이러한 변화과정을 이해하고 효율적인 가공 처리를 위한 방법에 대해 알아보기로 한다.</p> <p>○ 즉 식품가공 및 저장시 일어나는 식품의 물리학적, 화학적 및 생물학적 변화를 이해하며 가공식품 품목별 제조 과정 특성을 이해하며 저장방법에 따른 원리를 학습한다. 식품 가공 및 저장의 이론과 지식을 기초로 하여 식품 품목별로 여러가지 화학적, 물리적 특성을 이해하며 이의 예방책 및 운용법에 관련된 이론과 기술을 다룬다.</p>		
기대효과	<p>○ 식품가공 및 저장학 학습을 통해 식품 가공 및 저장의 다양한 방법과 그 원리를 이해할 수 있고, 식품 원료별에 따른 대표적인 식품의 저장법과 가공법을 학습 할 수 있다.</p>		

주차/차시별 수업 계획

주차	차시	주차 강의별 설명
1주	1차시	- 식품가공 및 저장 이해
	2차시	- 국내가공식품의 역사
2주	1차시	- 식품변질의 요인과 메커니즘 이해 · 수분에 의한 변질
	2차시	- 식품변질의 요인과 메커니즘 이해 · 산소에 의한 변질 · 저장온도
	3차시	- 식품변질의 요인과 메커니즘 이해 · 가열에 의한 변질 · 미생물에 의한 변질
	4차시	- 수분활성도 저하에 의한 식품저장 이해 · 건조에 의한 식품저장
	5차시	- 수분활성도 저하에 의한 식품저장 이해 · 염장 및 당절임에 의한 식품저장
3주	1차시	- 온도조절에 의한 식품저장 이해 · 가열처리에 의한 식품저장
	2차시	- 온도조절에 의한 식품저장 이해 · 통조림 및 레토르트 식품
	3차시	- 온도조절에 의한 식품저장 이해 · 냉장에 의한 저장
	4차시	- 온도조절에 의한 식품저장 이해 · 냉동저장 · 해동
4주	1차시	- 기체조절에 의한 식품저장 이해 · 원예산물의 특징 · 기체조성 변경을 통한 저장
5주	1차시	- 첨가물 처리에 의한 식품저장 이해 · 식품첨가물 특징 · 보존제 특징
	2차시	- 첨가물 처리에 의한 식품저장 이해 · 실균제 특징 · 산화방지제 특징 · 표백제 특징
6주	1차시	- 비가열 처리에 의한 식품저장 이해 · 방사선 조사 · 고전압에 의한 식품저장
	2차시	- 비가열 처리에 의한 식품저장 이해 · 옴 가열 · 마이크로파 처리 · 초고압 처리 · 초음파 처리
7주	1차시	- 허들기술 이해 · 허들기술

주차	차시	주차 강의별 설명
8주	1차시	- 곡류가공 이해 · 곡류의 가치 · 곡류 도정
	2차시	- 곡류가공 이해 · 제분과정
	3차시	- 곡류가공 이해 · 전분제조
	4차시	- 곡류가공 이해 · 가공녹말
	5차시	- 곡류가공 이해 · 제면가공 · 제빵가공
9주	1차시	- 두류가공 이해 · 콩의 특성 · 두부제조
	2차시	- 두류가공 이해 · 두유제조 · 콩기름제조 · 간장제조 · 된장제조
10주	1차시	- 채소가공 이해 · 과일 채소류의 특징 · 주스가공과정
	2차시	- 채소가공 이해 · 당장법
	3차시	- 채소가공 이해 · 침채류(김치, 피클)
11주	1차시	- 식용유지 가공 이해 · 식용유지 가공과정
	2차시	- 식용유지 가공 이해 · 버터 가공과정
12주	1차시	- 축사가공 이해 · 식육류 가공
	2차시	- 축사가공 이해 · 햄제조
	3차시	- 축사가공 이해 · 우유가공
	4차시	- 축사가공 이해 · 유가공품
	5차시	- 축사가공 이해 · 난가공
13주	1차시	- 수산식품 가공 및 저장이해 · 수산물의 특 · 어류 사후변화 · 어패류 선도판정
	2차시	- 수산식품 가공 및 저장이해 · 수산가공품 식품류

주차	차시	주차 강의별 설명
		· 수산물 가공 저장법
14주	1차시	- 알코올성 음료가공이해 · 알코올성 음료 정의 및 분류
	2차시	- 알코올성 음료가공이해 · 청주제조 · 맥주제조
	3차시	- 알코올성 음료가공이해 · 포도주제조 · 증류주제조