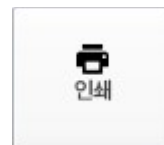


2016학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품학개론	학수번호	220001	분반	01
	이수구분	기전	학점	3.0	시간	이론 : 3.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	이해하기 쉬운 식품학, 이경애 외 공저, 파워북		
주 수강대상	식품환경학부 전공학생		강의요일/시간	월3화78		
			강의실	생자523(506강의실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	생명자원과학대학 식품·환경학부				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	화요일 5,6교시				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습		이수체 계도의 선수과 목								
교과목 성격	식품에 대한 기초학문인 식품학개론은 식품생명을 본격적으로 공부하기에 앞서 식품에 대한 탄탄한 기초지식을 갖추는데 필수적인 학문이다.									
교과목 목표	- 식품의 구성성분별 기초적인 식품과학적 지식의 전달 - 식품의 특수성분에 대한 깊이 있는 내용 학습 - 식품의 종류별 식품영양학적 특성을 제시함으로써 식품학 전공자들의 식품에 대한 이해									
활용기자재	유인물	LCD프 로젝트	컴퓨터 노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
수업방법	강의식	토론식	세미나 식	실험실 습식	인터넷 전용	인터넷 병행	기타			
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
성적평가방법 (%)	중간(수시)/기말 고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					

	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	10	10	0	0	0	0	20	0
참고도서	기초가 탄탄한 식품학-황인경 외 공저, 수확사 생각이 필요한 식품재료학-노봉수 외 공저, 수확사									
유의사항										

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품별 구성물질은 어떻게 이루어져 있는가?
2.자료분석	중(○)	식품의 6대 영양소는 무엇인가?

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	식품학 개요	- 식품학의 정의 - 식품학의 영역과 내용 - 식품의 구성	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	식품의 일반성분	- 물 분자의 구조 - 수분활성도 - 수분 활성도와 식품의 보존성 - 용매로서의 물	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	탄수화물 I	- 탄수화물의 분류 - 당류의 화학구조 - 단당류의 종류와 유도체	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	탄수화물 II	- 소당류 - 다당류 - 그외 다당류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	지질	- 지질의 정의 - 지질의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		구조와 조성 - 지방의 종류와 특성 - 지방의 식품가공 및 조리적 활용 - 지질과 건강	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
6	단백질	- 아미노산 - 단백질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	비타민과 무기질	- 비타민 - 무기질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	중간고사		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	효소	- 효소의 분류 및 명명 - 효소의 화학적 특성과 효소반응 - 효소반응의 특이성 - 효소작용에 영향을 주는 요인	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	식품의 색	- 발색이론과 자연색소의 분류 - 식품성 식품의 색 - 동물성 식품의 색 - 식품의 갈변반응	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	식품의 냄새	- 식품성 식품의 냄새 성분 - 동물성 식품의 냄새 성분 - 가공에 의한 향미상분	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	식품의 맛	- 기본맛 및 맛감각			

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 감칠맛 및 향미 증진제 - 맛 특성 변화 물질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	독성물질	- 식물성 독성 물질 - 독버섯 독소 - 해산물 독소 - 곰팡이 독소 - 잔류 농약 및 중금속	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	식품의 분산과 텍스처	- 식품의 교질성 - 식품의 텍스처 - 식품의 리올로지	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15	동물성 및 식물성 식품	- 육류, 어패류, 난류, 우유 - 곡류, 서류, 두류 - 채소류, 과일류 - 버섯류 - 해조류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____