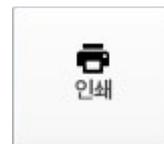


2016학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품가공학실험	학수번호	220018	분반	01
	이수구분	선전	학점	1.0	시간	이론 : 0.00 / 실습 : 2.00
	인증구분		교재명			
주 수강대상	식품가공학 이수 및 청강생		강의요일/시간	목34		
			강의실	생자523(식품품질안전센터)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	생명자원과학대학 식품·환경학부				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	화요일 5,6교시				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품가공학, 식품재료학				이수체계도의 선수과목	
교과목 성격	식품가공학은 재료를 처리하여 제품을 만드는 일련의 과정과 제품의 모든 취급 및 처리를 종합적으로 연구하는 학문으로, 본 교과목에서는 식품가공방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.					
교과목 목표	식품가공의 기본공정을 이해하며 식품가공방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.					
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터노트북	전자칠판	기타	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실습식	인터넷전용	인터넷병행
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
성적평가방법 (%)	중간(수시)/기말고사		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	실무를 위한 식품가공저장학, 노봉수 공저, 수학사 최신 식품가공학, 성종환 공저, 형설출판사 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원종 공저, 수학사									
유의사항										

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품별 가공 원리 및 방법을 이해 하는가?
2.자료분석	중(○)	가공식품의 제조 단계를 이해 하는가?

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	실험실 안전수칙 이해 및 교육 안내 식품가공실습 개요 설명	- 실험실 안전수칙 설명	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
2	식품가공실습의 기초 녹말 입자 관찰	- 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 호화된 전분 입자 관찰	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
3	전분 가공	- 고구마 전분 분리 및 수율 측정	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	전분 가공	- 감자 전분 분리 및 수율 측정	<input type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	요거트 제조 실습	- 탈지분유 및 우유를 이용한 요거트 제조	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
			<input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		
6	젤리, 마말레이드, 잼가공	- 포도 잼가공 제조실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	젤리, 마말레이드, 잼가공	- 포도 잼가공 제조실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	어묵제조	- 고기풀을 이용해 어묵 제조실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	어묵제조	- 고기풀을 이용해 어묵 제조실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	병조림과 통조림 제조	- 통조림 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	밀가루 글루텐 측정	- 강력분, 중력분, 박력분의 글루텐 분리 및 함량 측정	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	밀가루 글루텐 측정	- 강력분, 중력분, 박력분의 글루텐 분리 및 함량 측정	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	소세지 제조	- 소세지 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
15	소세지 제조	- 소세지 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" 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 type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____