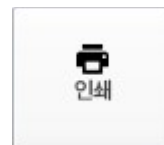


2016학년도 2학기 수업계획서



교과목	과목명	식품전공영어	학수번호	220059	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	교수 자체 콘텐츠		
주 수강대상	식품환경학부 2학년 전공 학생		강의요일/시간	목34		
			강의실	생자503(501강의실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	생명자원과학대학 식품·환경학부				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	면담신청 후 가능, 수요일 5,6교시				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품학개론, 일반생물학, 일반화학				이수체계도의 선수과목	
교과목 성격	식품전공자를 위한 기초전공영어 습득을 위한 과목으로, 전공영어를 이해하고 습득하기 위한 교과목 이다.					
교과목 목표	- 식품화학, 식품미생물, 식품가공 등 분야별 전공단어 습득 - 식품학 전공자들을 위한 전공영어 단어에 대한 이해					
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터노트북	전자칠판	기타	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실습식	인터넷전용	인터넷병행
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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	5	0	15	0	0	0
참고도서	Food Science: An Ecological Approach, Sari Edelstein, 2014 Dictionary of Food Science and Nutrition, A&C Black Pub. Ltd, 2006									
유의사항	- 영어발표 (5min)									

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품전공 영어 단어를 이해하는가?
3.문제해결	중(●)	식품전공 단어를 이해하고 한글화 할 수 있는가?
4.실무능력	중(●)	식품전문용어 이해 하는가?
6.의사전달	상(●)	식품전문용어를 이해하고 설명 할 수 있는가?
10.국제능력	중(●)	영문 원서의 전문용어를 이해하고 설명 할 수 있는가?

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품전공영어	식품가공	식품가공	식품가공	60.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	Syllabus introduction Foundation of food science	- 학습 과정 소개 - 학습 내용 구성	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 강의소개 _____ 기타물 _____
2	Food classification	- 식품과 관련된 전공영어	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
3	Korean Thanksgiving Day (cancel a lecture)	추석연휴	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
4	Food composition & Carbohydrates	- 식품구성 성분과 관련된 전공 영어 탄수화물	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
5	Lipids	- 지방	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	Quiz	교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 Quiz _____
6	Proteins	- 단백질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
7	Vitamins and minerals	- 비타민 및 무기질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	Quiz	교재물 Quiz _____ 유인물 _____ 기타물 _____
8	Mid-exam	- 중간고사	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
9	Meat and meat substitutes	- 육류 - 육류 대용물	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
10	Fruits and vegetables	- 과일 및 채소	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
11	Grains and cereals	- 곡류	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	Quiz	교재물 Quiz _____ 유인물 _____ 기타물 _____
12	Food chemistry		<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 식품화학 과 관련된 전공영어	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
13	Food processing	- 식품가공 과 관련된 전공영어	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
14	Food microbiology	- 식품미생 물과 관련 된 전공영 어	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	Quiz	교재물 Quiz _____ 유인물 _____ 기타물 _____
15	Presentation	- Oral presentation (5min)	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____
16	Final- exam		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재물 _____ 유인물 _____ 기타물 _____