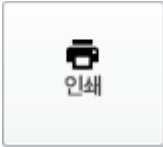


2017학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품가공저장학및실습	학수번호	220053	분반	01
	이수구분	선전	학점	3.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 2.00
	인증구분		교재명	실무를 위한 식품가공저장학, 노봉수 공저, 수확사		
주 수강대상	식품생명공학 전공생		강의요일/시간	화5678		
			강의실	생자523(식품품질안전센터) 생자523 (506강의실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰				
면담가능요일/시간	수요일 5,6교시					

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품재료학		이수체계도의 선수과목							
교과목 성격	본 교과목은 식품 원료를 가공하여 영양적 품질의 손실을 적게 하면서 관능적 품질을 향상하고 또한 건강에 유익한 방법을 제시하고자 한다. 한편 식품의가공기술의 주된 핵심 기술은 식품에 물리적 화학적 또는 미생물학적 처리 또는 이용에 따른 변질의 요인을 선명하고 변질 억제 방법과 위생적이면서 품질을 유지하고 향상하는 과학적이고 체계적인 방법을 이해하며, 실습을 통해 식품가공방법을 체험 하고자 한다.									
교과목 목표	- 식품가공기술과 관계되는 물리적 화학적 전처리 기술을 이해하며 식품원료로서의 농산물 축산물 수산물의 가공과정을 이해하고 가공과정의 단위조작을 습득함을 목표로 한다. - 식품가공의 기본공정을 이해하며 식품가공방법을 실습을 통해 이해하고자 한다.									
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	기타			
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
성적평가방법(%)	출석 및 과제			기타평가도구(20%)						

	중간(수시)/기말 고사									
	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	10	10	0	0	0	0	20	0
참고도서	최신 식품가공학, 성종환 공저, 형설출판사 기초가 탄탄한 식품가공학, 박원종 공저, 수학사									
유의사항	- 실험주제에 따라 강의내용이 변경 될수 있음 - 실험보고서는 실험 1주일 이내로 제출									

교과목 학습성과

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

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
등록된 NCS분류가 존재하지 않습니다.				

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	실험실 안전수칙 이해 및 교육 안내 식품가공학 소개	- 실험실 안전수칙 설명 - 팀 편성 - 식품가공학 소개 - 식품가공학 강의 방법 설명	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	곡류가공	- 곡류의 가공 - 녹말의	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		가공 - 곡류 가공품	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	두류가공 실험 A조: 녹말 입자 관찰	- 콩의 품종 및 특성 - 콩 가공식품 - 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 호화된 전분 입자 관찰	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
4	과일, 채소류가공 실험 B조: 녹말 입자 관찰	- 과일, 채소류의 특징 - 가공에서의 주의점 - 생고구마, 감자, 쌀, 옥수수 전분 입자 관찰 - 호화된 전분 입자 관찰	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	A조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	식용유지의 가공 실험 A조: 잼의 제조	- 식용유지의 가공 공정 - 버터 및 마가린 가공 - 과일잼 제조	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	B조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	축산식품의 가공 실험 B조: 잼의 제조	- 식육류 가공 - 유가공 - 알의 가공 - 과일잼 제조	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	A조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	수산식품의 가공 및 저장 음료 가공	- 어류의 구조 및 주요성분 - 어패류의 사후변화 - 수산물의 가공, 저장법 - 알콜성 음료 - 비알콜성 음료	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	B조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
9	식품의 변질 요인과 그 메커니즘	- 수분의 의한 변질 - 산소에 의한 변질 - 열에 의한 변질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	수분활성도 저하에 의한 식품저장	- 건조에 의한 식품저장 - 염장에 의한 식품저장 - 당절임에 의한 식품저장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 시험 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	온도 조절에 의한 식품저장 실험 A조: 요거트 제조	- 가열 처리에 의한 식품저장 - 저온 저장 - 요거트 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	기체 조절에 의한 식품저장 실험 B조: 요거트 제조	- 수확 후 생리 - CA와 MA 저장 - 표면 코팅 - 요거트 제조 실습	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	A조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	A, B실습: 소시지 제조	- A, B실습: 소시지 제조	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input checked="" type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	B조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	휴강	현충일	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____	A, B조 실험보고서제출 마감	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	첨가물 처리에 의한 식품저장	- 보존제 - 살균제 - 천연항균질	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 시험 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____