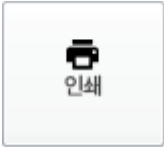


2017학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품포장학	학수번호	220027	분반	01
	이수구분	선전	학점	3.0	시간	이론 : 3.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	식품포장학-박무현, 이동선, 이광호 공저, 형설출판사		
주 수강대상	식품생명공학과 전공생		강의요일/시간	목56금4		
			강의실	생자528(507강의실및세미나실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰				
면담가능요일/시간	수요일 5,6교시					

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품가공학				이수체계도의 선수과목								
교과목 성격	식품포장에 대한 전반적인 이해와 식품공정이나 저장이 결합된 포장기술에 대해 알아본다.												
교과목 목표	식품의 보관 수명이 포장방법과 및 조건과는 어떤 상관관계가 있는지를 탐구함으로써 식품과 포장과의 관계를 이해한다.												
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	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)/기말고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)								

	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	10	10	20	0	0	0	0	0
참고도서	실무를 위한 식품가공저장학, 노봉수 공저, 수학사 최신 식품가공학, 성종환 공저, 형설출판사									
유의사항										

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	하(○)	식품포장이란 무엇인가?
2.자료분석	중(●)	식품포장의 기능은 무엇인가?
4.실무능력	상(●●)	식품재료와 목적에 맞는 포장재를 선택할 수 있는가?

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	식품포장의 기초	- 식품포장이란? - 식품포장의 기능과 특성 - 식품포장 디자인	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	금속 포장 재료 I	- 용기제조용 금속재료 - 금속캔	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
3	금속 포장재료 II	- 알루미늄 호일 및 용기 - 에어로솔 용기 - 금속포장재의 부식	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
4	플라스틱 포장재료 I	- 플라스틱의 특성 - 플라스틱 식품포장재료	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	플라스틱 포장재료 II	- 유연 플라스틱 포장재의 제조방법 - 플라스틱 성형용기의 제조방법 - 플라스틱 포장재의 후가공	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	유리포장용기 I	- 식품포장재로서의 종이 - 종이의 제조과정 - 유리포장의 취급과 이용	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	유리포장용기 II	- 유리용기를 위한 마개류 - 유리포장의 전망	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
8	중간고사	- 중간고사	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 시험 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
9	종이포장 I	- 식품포장재로서의 종이 - 종이의 제조과정	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	종이포장 II	- 종이의 종류 - 판지 및 골판지	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	기계적 포장기법 I	- 충전 - 필름의 밀봉 및 접	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		착 - 스킨포장	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	기계적 포장기법 II	- 블리스터 포장 - 수축포장	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	포장재 및 포장의 시험방법	- 포장재 및 포장의 시험방법	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	포장과 관련된 식품 보존기술	- 포장살균 - 환경조절 포장재	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	조별 발표 수업	- 가공식품에 따른 식품포장재 종류 및 특성	<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 발표수업 _____	- "가공식품에 따른 식품포장재 종류 및 특성" 과제제출 A4 5장 이내	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____