2017학년도 2학기 수업계획서

인쇄

교과목	과목명	식품과학	학수번호	911002	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	안심안전농식품사업단 식품관련 비전공학생		강의요일/시간	월2수12		
			강의실	[생명자원과학관]507강의실(세미나실)		
담당교수	성명	이창주				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰		Email		
	면담가능요일/시간	수요일 5, 6교시 또는 예약 후 면담가능				

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습					이수체계도의 선수과목					
교과목 성격	식품에 대한 기초학문으로 식품관련 비전공 학생들에게 식품에 대한 기초지식을 갖추기 위한 학문이다.									
교과목 목표	- 식품의 기초구성성분을 식품 과학적으로 이해 - 식품의 특수성분에 대한 깊이 있는 내용 학습 - 식품의 종류별 식품영양학적 특성의 기초적 이해									
활용기자재	유인물	LCD프로젝트	컴퓨터 노트북	전자칠판	기타					
	☑	☑	☐	☐	☐					
수업방법	강의식	토론식	세미나식	실험실습식	인터넷 전용	인터넷 병행	기타			
	☑	☑	☐	☐	☐	☐	☐			
성적평가방법(%)	중간(수시)/기말고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					

	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타
	30	30	20	0	0	0	0	0	20	0
참고도서	기초가 탄탄한 식품학-황인경 외 공저, 수학사									
유의사항	- 식품관련 전공생 수강 금지 - 식품학개론 수강자 수강 금지 - 6회 이상 결석시 F									

교과목 학습성과

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

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	식품학 개요	- 식품학의 정의 - 식품학의 영역과 내용 - 식품의 구성	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	식품의 일반성분	- 물 분자의 구조 - 수분활성도 - 수분 활성과 식품의 보존성	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 용매로서의 물			
3	탄수화물 I	- 탄수화물의 분류 - 당류의 화학구조 - 단당류의 종류와 유도체	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
4	탄수화물 II	- 소당류 - 다당류 - 그외 다당류	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	지질 I	- 지질의 정의 - 지질의 구조와 조성 - 지방의 종류와 특성	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	지질 II	- 지방의 식품가공 및 조리적 활용 - 지질과 건강	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	단백질	- 아미노산 - 단백질	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
8	중간고사	중간고사	☐ 강의 ☐ 토론 ☐ 실험실습 ☑ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
9	비타민과 무기질	- 비타민 - 무기질	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
10	효소	- 효소의 분류 및 명명 - 효소의 화학적 특성과 효소반은 - 효소반응의 특이성 - 효소작용에 영향을 주는 요인	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
11	식품의 색 I	– 발색이론과 자연색소의 분류 – 식품성 식품의 색	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	식품의 색 II	– 동물성 식품의 색 – 식품의 갈변반응	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	식품의 냄새	– 식품성 식품의 냄새 성분 – 동물성 식품의 냄새 성분 – 기공에 의한 향미 상분	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	식품의 맛	– 기본맛 및 맛감각 – 감칠맛 및 향미 증진제 – 맛 특성 변화 물질	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	독성물질	– 식물성 독성 물질 – 해산물 독소 – 곰팡이 독소 – 잔류 농약 및 중금속	☑ 강의 ☑ 토론 ☐ 실험실습 ☐ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
16	기말고사	기말고사	☐ 강의 ☐ 토론 ☐ 실험실습 ☑ 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____