원광대학교 1의 4페이지

2017학년도 2학기 수업계획서



| | 과목명 | 식품전공영어 | 학수번호 | 220059 | 분반 | 01 | | |
|---------|---------------|-------------------------|---------------|-----------------|-----|--------------------------|--|--|
| 교과목 | 이수구분 | 선전 | 학점 | 2.0 | 시간 | 이론 : 2.00 / 실습 : 0.00 | | |
| | 인증구분 | | 교재명 교수 자체 컨텐츠 | | | | | |
| 주 수강대상 | 식품생명공학과 전공생 | | 강의요일/시 간 | 화78 | 화78 | | | |
| 1 10416 | | | 강의실 | [생명자원과학관]506강의실 | | | | |
| | 성명 | 이창주 | 이창주 | | | | | |
| | 소속 | 농식품융합대학 식품생명공학과 | | | | | | |
| 담당교수 | 시 키리 | 전화 | | 연구실 | | | | |
| | 연락처 | 휴대폰 | | Email | | | | |
| | 면담가능요 일/시간 | 수요일 5, 6교시 또는 예약 후 면담가능 | | | | | | |

교과목 기본정보

| 선수과목 또는 선수학습 | 식품학개론, 일반생물학, 일반 화학 선수과 목 | | | | | | | | | |
|--------------|--|--|------------|-----------|-----------|-----------|------|-------------|----|--|
| 교과목 성격 | | 식품전공자를 위한 기초전공영어 습득을 위한 과목으로, 전공영어를 이해하고 습 득하기 위한 교과목 이다. | | | | | | | | |
| 교과목 목표 | - 식품화학, 식품미생물, 식품가공 등 분야별 전공단어 습득 - 식품학 전공자들을 위한 전공영어 단어에 대한 이해 | | | | | | | | | |
| 활용기자재 | 유인물 | LCD프 로젝트 | 컴퓨터 노트북 | 전자칠 판 | 기타 | | | | | |
| 월증기자제 | ~ | ✓ | | | | | | | | |
| 수업방법 | 강의식 | 토론식 | 세미나 식 | 실험실 습식 | 인터넷 전용 | 인터넷 병행 | 기타 | | | |
| ТНОН | ~ | ~ | ✓ | | | | | | | |
| 성적평가방법(%) | 중간(수시)/기말 고사 | | 출석 5 | 및 과제 | | 7 | 타평가! | 도구(20% □ | 6) | |

원광대학교 2의 4페이지

| | 중간 | 기말 | 출석 | 과제 | 발표 | 토론 | 퀴즈 | 팀활동 | 태도 | 기타 |
|------|---|-------|----|---------------|----|----|----|-----|----|----|
| | 30 | 30 | 20 | 0 | 10 | 0 | 0 | 0 | 10 | 0 |
| 참고도서 | Food Science: An Ecological Approach, Sari Edelstein, 2014 Dictionary of Food Science and Nutrition, A&C Black Pub. Ltd, 2006 | | | | | | | | | |
| 유의사항 | - 6회 c | 기상 결석 | 시F | 사 영어로 수 있음 | | | | | | |

교과목 학습성과

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

교과목별 NCS분류 지정

| 교과목 | 대분류 중분류 소분류 | | 소분류 | 일치 비율 | | | |
|-----|-------------|---------------|-------|-------|--|--|--|
| | 등록된 | NCS분류가 존재하지 않 | 낳습니다. | | | | |
| | | | | | | | |

* 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 English- mediated Courses | - 강의 과 정 소개 - 전공영어 내용 구성 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 2 | | | | | |

| 주차 | 학습주제 | 학습내용 | 강의방법 | 과제 | 학습자료 |
|----|-----------------------------|--------------------------------|---|--------|-----------------|
| | Food classificatio | | ✓ 강의✓ 토론□ 실험실습□ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 3 | Food composition | - 식품구성 성분과 관 련된 전공 영어 | ✓ 강의✓ 토론☐ 실험실습☐ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 4 | Carbohydrat | es 탄수화물 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 5 | Lipids | - 지방 | ✓ 강의✓ 토론☐ 실험실습☐ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 6 | Proteins | - 단백질 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 7 | Vitamins and minerals | - 비타민 및 무기질 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 8 | Mid-exam | - 중간고사 | 강의 토론 실험실습 | - 중간고사 | 교재 유인물 기타 |
| 9 | | - 육류 - 육류 대 용물 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 10 | Fruits and vegetables | - 과일 및 채소 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 11 | Grains and cereals | - 곡류 | ✓ 강의✓ 토론 | | |

원광대학교 4의 4페이지

| 주차 | 학습주제 | 학습내용 | 강의방법 | 과제 | 학습자료 |
|----|----------------------|---|---|----------------------------------|-----------------|
| | | | □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 12 | Food chemistry | - 식품화학 과 관련된 전공영어 | ✓ 강의✓ 토론☐ 실험실습☐ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 13 | Food processing | - 식품가공 과 관련된 전공영어 | ✓ 강의✓ 토론☐ 실험실습☐ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 14 | Food microbiology | - 식품미생 물과 관련 / 된 전공영 어 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | | 교재 유인물 기타 |
| 15 | Presentation | - Oral presentation (5min) - 식품가공 학 전문가 특강 | ☑ 강의 ☑ 토론 □ 실험실습 □ 기타 | - 식품전공 영어 발표 또는 전문 가 특강 | 교재 유인물 기타 |
| 16 | Final- exam | | 강의 토론 실험실습 ✓ 기타 | 기말고사 | 교재 유인물 기타 |