

2023학년도 1학기 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작 신청서 ①

교과목명(학점)	GMP공정설계 (3학점)	신청 교수명	이 상 현
분류	교양 () / 전공 (O)	휴대폰	XXXXXX
소속	식품영양식품공학부	이메일	XXXXXXXXXX
강좌개요	<p>식품가공 및 제조에 있어서 공정설계 및 배치를 위한 기본개념 및 주요 고려요인을 설정할 수 있는 능력을 길러 줌으로써, 실제 현장에서 일어나는 다양한 문제점에 대처하고, 종합적인 식품제조공정에 대한 이해도를 높이는 데 있다. 지금까지 배운 전공지식을 바탕으로 한 주제중심의 강의가 이루어지며, 문제해결능력을 높이기 위해 발표에 의한 토론수업도 병행한다.</p>		
학습목표	<p>식품공학적 기초지식을 이용하여 현장에서 필요로 하는 전문능력을 배양하도록 한다. 식품현장에서 일어나는 문제점을 도출하여 이를 공학적 지식을 이용하여 해결하는 현장중심적 능력을 함양한다.</p>		
차시별 수업내용	<p align="center">별도 양식에 작성 예정</p>		
유의사항	<ul style="list-style-type: none"> * 블렌디드 러닝 강좌 운영을 위한 수업용 동영상 촬영 기준 > 교과목 : 50분×13주차 = 650분 이상 촬영 (학점 무관) * 1학점 당 동영상 50분 재생 되도록 구성 * 학기 운영 후 대학강의공개(KOCW) 사이트에 강의 공개 * 온라인 시수 모두 인정 <p>▶ 자세한 사항은 '1. 원격수업 수업용 동영상 콘텐츠 제작 신청 안내문' 참조</p>		

본인은 위와 같이 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작을 신청합니다.

2022 년 11월 25일

소 속: 식품영양식품공학부

서명(사인)또는 날인: 이 상 현

대학교육혁신처장 귀하

2023년도 1학기 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작 차시별 수업계획서 ②

교과목명		GMP 공정설계(3학점)	분류	교양 () 전공 (0)	교수명	이 상 현		
구분	차시별 수업내용(콘텐츠내용)				촬영 (분)	콘텐츠구성	촬영 희망 일자	
수 업 내 용 / 콘 텐 츠 내 용	1 차 시	식품공정 설계 개론 - 식품공정 이란 - 공정설계의 필요성 - 공정설계 설명		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	2 차 시	건조공정 - 건조의 역사 - 식품건조의 형태 - 건조중 품질변화		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	3 차 시	혼합공정 - 혼합공정의 역사 - 혼합공정의 형태 - 식품 혼합 중 품질변화		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	4 차 시	분말공정 - 분말화 공정의 역사 - 식품분말공정의 형태 - 분말 중 품질변화		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	5 차 시	과립화 공정 - 과립화 공정 역사 - 식품 과립화공정의 형태 - 과립화 중 품질변화		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	6 차 시	포장공정 - 식품포장의 역사 - 포장공정의 중요성 - 포장공정의 트렌드		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	7 차 시	정제공정 - 정제공정의 역사 - 정제공정의 필요성 - 정제공정의 형태		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		
	8 차 시	공정설계 1 - 공정의 구성 - 제품 형태별 공정의 기본구성 - 공정의 기본요인		50분	퀴즈() 요점정리(0) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25		

수업 내용 / 콘텐츠 내용	9 차 시	공정설계 2 - 식품공정의 설비 - 설비의 기본구성 - 식품설비 설계의 기본요인	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	10 차 시	공정설계 3 - 설비선정 요인 - 선정 인자 : 비용, 유동성, 효율 등 - 기회비용 측면 인자	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	11 차 시	공정설계4 - 공정의 연계성 - 설비와 공정의 구성 - 공정간 연계시 주요 요인	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	12 차 시	공정설계 5 - 공정의 경제성 분석 - 경제성과 공정과의 관계 - 경제성을 고려한 공정설계	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	13 차 시	공정설계 6 - 종합정리 - 전통식품 공정설계 - 설계된 공정의 평가 - 토론	50분	퀴즈() 요점정리(O) 토론() 과제() 기타()	2022. 01. 10- 2022. 01.25
	14 차 시			퀴즈() 요점정리() 토론() 과제() 기타()	
	15 차 시			퀴즈() 요점정리() 토론() 과제() 기타()	
기타 전달 사항					
2022 년 11 월 25 일					
소 속: 식품영양식품공학부					
서명(사인) 또는 날인: 이 상 현 					