

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
식품학	주교재	조신호 외 4인	식품학	교문사	2013
	부교재1	이경애 외 6인	식품학	파워북	2012
	부교재2	강갑석 외 2인	식품학	백산출판사	2012

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1] 강의제목: 식품학이란 2] 강의주제: 식품과 영양소, 식품의 성분과 기능 3] 강의세부내용: ① 식품의 영양성, 안전성, 기호성, 경제성의 선택 ② 식품의 성분과 기능 ③ 식품의 분류 및 구성	강의 및 토론	주교재 pp 2-6 부교재1 pp 2-4 부교재2 pp 11-17	빔 프로젝트 VCR
2	1] 강의제목: 수분[물] 2] 강의주제: 물의 특징과 구조 3] 강의세부내용: ① 식품의 결속정도에 따른 결함수, 준결함수, 자유수 ② 수분활성도와 식품의 보존성과의 관계 ③ 등온흡습곡선 및 탈습곡선의 이해	강의 및 토론	주교재 pp 10-20 부교재1 pp 8-13 부교재2 pp 21-27	빔 프로젝트 VCR
3	1] 강의제목: 탄수화물 2] 강의주제: 탄수화물의 분류와 화학적 구조 3] 강의세부내용: ① 단당류와 이당류 ② 소당류와 다당류 ③ 단당류와 이당류의 화학적 구조	강의 및 토론	주교재 pp 27-67 부교재1 pp 16-46 부교재2 pp 29-63	빔 프로젝트 VCR
4	1] 강의제목: 지질[지방] 2] 강의주제: 지질의 분류와 구조적 특성 3] 강의세부내용: ① 식용유지와 유지제품 ② 유지의 이화학적 성질 ③ 유지의 산패와 자동산화 *과제제출 : 식품의 색[동물성, 식물성]에 대한 조사	강의 및 토론 [사례연구]	주교재 pp 71-106 부교재1 pp 52-76 부교재2 pp 65-88	빔 프로젝트 VCR
5	1] 강의제목: 단백질 2] 강의주제: 단백질의 분류와 구조에 따른 특성 3] 강의세부내용: ① 단백질의 성질 ② 단백질의 변성 ③ 단백질의 분해 ④ 효소	강의 및 토론	주교재 pp 113-140 부교재1 pp 82-104 부교재2 pp 89-117	빔 프로젝트 VCR
6	1] 강의제목: 무기질 2] 강의주제: 무기질의 분류와 기능 3] 강의세부내용: ① 산과 알칼리 생성원소 ② 무기질과 수질 ③ 식품조리가공중의 무기질의 변화	강의 및 토론 [사례연구]	주교재 pp 114-149 부교재1 pp 124-127 부교재2 pp 149-168	빔 프로젝트 VCR
7	중 간 고 사			

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	1] 강의제목: 비타민 2] 강의주제: 비타민의 분류에 따른 특성 3] 강의세부내용: ① 수용성 비타민 ② 지용성 비타민	강의 및 토론	주교재 pp 154-162 부교재1 pp 112-117 부교재2 pp 119-147	빔 프로젝트 VCR
9	1] 강의제목: 식품의 색 2] 강의주제: 식품색소의 분류 및 특성 3] 강의세부내용: ① 식물성 색소의 종류와 특성 ② 동물성 색소의 종류와 특성 ③ 식품의 갈변현상 ④ 기타 식품의 색소	강의 및 토론	주교재 pp 167-194 부교재1 pp 144-172 부교재2 pp 209-231	빔 프로젝트 VCR
10	1] 강의제목: 식품의 냄새 2] 강의주제: 냄새성분의 분류 및 성분 3] 강의세부내용: ① 냄새의 종류 ② 식물성 냄새성분 ③ 동물성 냄새성분 ④ 식품의 조리·가공과 냄새성분 *과제제출 : 기호식품에 대한 조사	강의 및 토론	주교재 pp 204-218 부교재1 pp 174-182 부교재2 pp 243-259	빔 프로젝트 VCR
11	1] 강의제목: 식품의 맛 2] 강의주제: 맛의 분류 및 종류 3] 강의세부내용: ① 맛과 화학구조 ② 맛의 역할 ③ 미각의 변화 ④ 맛성분의 종류	강의 및 토론	주교재 pp 220-242 부교재1 pp 190-211 부교재2 pp 171-208	빔 프로젝트 VCR
12	1] 강의제목: 식물성 식품 2] 강의주제: 식물성 식품의 분류 3] 강의세부내용: ① 곡류, 두류, 서류에 대한 특성 ② 채소류, 과일류, 버섯류에 대한 특성	강의 및 토론	주교재 pp 256-283 부교재1 pp 250-270	빔 프로젝트 VCR
13	1] 강의제목: 동물성 식품 2] 강의주제: 동물성 식품의 분류 3] 강의세부내용: ① 수조육류의 성분 및 특성 ② 우유류의 성분 및 특성 ③ 난류 및 어패류의 성분 및 특성	강의 및 토론	주교재 pp 288-325 부교재1 pp 228-245	빔 프로젝트 VCR
14	1] 강의제목: 식품의 독성성분 2] 강의주제: 독성성분의 분류 3] 강의세부내용: ① 식물성식품의 독성물질 ② 동물성성분의 독성물질 ③ 곰팡이에 의한 독성물질 ④ 중금속에 의한 독성물질 ⑤ 잔류농약 및 환경호르몬에 의한 독성물질	강의 및 토론 [사례연구]	주교재 pp 348-351 부교재1 pp 272-290	빔 프로젝트 VCR
15	기 말 고 사			