

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품학		학점	3	교강사명	교강사 전화번호	
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>인류의 건강과 행복을 책임지는 식품학은 인간의 생존에 가장 기본이 되는 식생활 전반을 다루는 응용 과학으로 식생활을 과학적으로 규명하고 이에 대한 전문지식 및 기술을 연마하여 인류의 건강 증진 및 일반식품의 약리적 효과, 인체의 유용한 기능성 식품을 연구 개발한다. 이를 위해 본 교과목은 식품학을 구성하는 영양소인 수분, 탄수화물, 지질, 단백질, 무기질, 비타민의 특성과 식품의 색, 식품의 냄새, 식품의 맛, 갈색화 반응, 식물의 물성, 식물성 식품, 동물성 식품, 그 외의 식품에 대해 학습한다. 이를 바탕으로 식품의 가치와 성분, 식품 특성 표시와 전통 식품의 우수성, 일반 성분, 특수 성분, 화학적 변화, 기능성 식품에 대한 올바른 지식과 식습관 모형을 제시할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식품학	저자	조신호 외 4인		출판사	교문사	출판년도 2017
부교재(참고문헌)		저자			출판사		출판년도
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	[1]강의주제 : 식품학 [2]강의목표 : 식품학의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 • p1~23 • 빔 프로젝트 • 강의계획서 배부 	
	2	㉞ 강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내 ㉟ 식품의 분류 ㊱ 수분					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 탄수화물 [2]강의목표 : 탄수화물의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p25~67 • 빔 프로젝트 • [과제 I 차, 2차 공지] : 	
	2	㉞ 탄수화물의 분류 ㉟ 단당류와 이당류의 화학적 구조 ㊱ 다당류					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 지질 [2]강의목표 : 지질의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p69~109 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 지질의 분류와 구조 ㉟ 식용유지 및 유지제품 ㊱ 유지의 이화학적 성질					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 단백질 [2]강의목표 : 단백질의 이해 [3]강의세부내용 :				<ul style="list-style-type: none"> • p111~141 • 빔 프로젝트 	
	2	㉞ 단백질의 분류 및 구조 ㉟ 단백질의 구조와 성질 ㊱ 핵산과 효소					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 5 주	1	[1]강의주제 : 무기질과 비타민 [2]강의목표 : 무기질과 비타민의 이해				<ul style="list-style-type: none"> • p143~163 • 빔 프로젝트 	

	2	[3]강의세부내용 : ㉞ 무기질 ㉟ 비타민	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	[1]강의주제 : 식품의 색 [2]강의목표 : 식품 색소의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p165~202 • 빔 프로젝트 • [과제 I 차, 제출] : 식물성 식품의 색소 조사
	2	㉞ 식품 색소의 분류 ㉟ 식물성·동물성 색소 ㊱ 식품의 갈변	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	[1]강의주제 : 식품의 냄새 [2]강의목표 : 식품 냄새의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p203~218 • 빔 프로젝트
	2	㉞ 후각 ㉟ 냄새의 분류 및 종류 ㊱ 식품의 조리·가공과 냄새 성분	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1		<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)
	2	중간고사	
	3		
제 9 주	1	[1]강의주제 : 식품의 맛 [2]강의목표 : 식품 맛의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p219~242 • 빔 프로젝트 •
	2	㉞ 미각 ㉟ 맛의 분류와 구조 ㊱ 미각의 변화와 맛 성분의 종류	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	[1]강의주제 : 식품의 물성 [2]강의목표 : 식품 물성의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p243~253 • 빔 프로젝트 • [과제2차, 수시 평가] • 맛 성분의 종류와 미각
	2	㉞ 식품의 교질상태 ㉟ 텍스처 ㊱ 리올로지	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	[1]강의주제 : 식물성 식품 [2]강의목표 : 식물성 식품의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p255~286 • 빔 프로젝트
	2	㉞ 곡류/ 두류/ 서류 ㉟ 채소류 ㊱ 과일류/ 해조류/ 버섯류	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	[1]강의주제 : 동물성 식품 [2]강의목표 : 동물성 식품의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p287~334 • 빔 프로젝트
	2	㉞ 수조육류 ㉟ 우유류/ 난류 ㊱ 어패류	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 13 주	1	[1]강의주제 : 그 외의 식품들 및 독성성분 [2]강의목표 : 기타 식품과 독성성분의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p335~352 • 빔 프로젝트
	2	㉞ 향신료/ 조미료 ㉟ 기호식품/ 편의식품 ㊱ 독성성분	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	

제 14 주	1	[1]강의주제 : 식품첨가물 [2]강의목표 : 식품첨가물의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> • p353~366 • 빔 프로젝트
	2	㉞ 식품첨가물의 분류 ㉟ 식품첨가물의 관리 ㊱ 식품첨가물 공전	
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> • 기말고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)
	2		
	3		

5. 성적평가 방법

중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	10 %	5 %	20 %	5 %	100 %	

6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)

-강의 70%, 질의/응답 10%, 발표 및 토론 20%

7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항

- 강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달
- 강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지
- 강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)
- 성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)

8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)