

## 2022년도 1학기 강의 계획서

교과목명	전통발효식품학	교과목코드	345121(1)	주관학과(부)	식품공학전공
이수구분	전선	학점/이론/실습	3-3-0	강의요일/시간	(화 1A, 1B, 2A N3-516), (금 2B, 3A, 3B N3-516)

담당교수	최웅규	연구실 전화		핸드폰	
		이메일			

수업운영방식	※ 수업운영방식을 대면/비대면/혼합방식중 선택하여 입력(1 ~ 7주차 까지 적용) - 수업운영방식 : 대면방식				
교과목 개요	우리나라전통식품의 가치와 중요성을 고찰하고 전통 발효식품의 제조공정과 발효에 따른 다양한 품질요인의 변화 등에 관한 지식 습득을 바탕으로 전통발효식품의 과학적 제조기술을 습득한다.				
교과목 교육목표1	식품공학을 전공하는 학생으로써 우리나라 전통문화의 중요한 축을 이루고 있는 전통발효식품의 식품학적 의의, 제조방법에 관한 지식을 습득하고, 이를 활용하여 새로운 발효식품의 개발 능력을 갖춘다.				
교과목 교육목표2					
교과목 교육목표3					
전공역량	조직이해역량(40%) 전공역량(20%) 사회적역량(40%)				
역량별학습목표	[1.조직이해역량] 조직에서 업무 수행을 위해 그 조직의 구조와 업무 처리 절차 등을 이해하는 능력 [2.전공역량] 전공문제 해결에 필요한 심도 깊은 연구를 할 수 있는 기초지식과 능력 [4.사회적역량] 다른 성격과 능력 및 배경의 사람과 원활하게 업무를 수행하고 전공과 관련된 업무를 수행함에 있어 다른 사람을 이끌어가는 능력				
대표전공능력/핵심역량		연계성			

구분	도서명	저자명	출판사
주교재	발효식품학	이상빈 외	도서출판 효일
참고서적	발효공학	손형익 외	지구문화사
참고서적2			
참고서적3			
참고서적4			
선수과목			
강의진행방법	1. 단원의 시작 전 예습할 유인물과 과제의 부여로 충분한 이해를 하고 수업에 임할 수 있도록 함 2. 판서와 beam projector 등 시청각 자료를 활용하여 강의를 진행함 3. 질문식 강의로 스스로 내용을 파악하도록 함		
산학 공동운영	아니오	현업 기관명	
장애학생편의 제공안내	장애학생은 본 수업과 관련하여 본인 희망 시 수업도우미 및 학습지원을 위한 조정(강의자료 사전제공, 과제 및 평가 시간 조정, 시험 시간 연장 등)이 가능하오니, 필요한 학생은 수강신청 전, 후 담당 교수님 및 장애학생지원센터(☎ 849-1496)에서 상담하여 주시기 바랍니다.		

### 수업 평가 방법

순서	도구명	반영율%	평가내용
1	과제	20%	문제풀이 숙제 10, 보고서 10
2	출석	20%	
5	시험(중간)	30%	
6	시험(기말)	30%	

### 교과목학습성과

전공능력 평가도구		
역량번호	역량명	역량평가방법
1	조직이해역량	
4	사회적역량	
2	전공역량	

### 전공능력과 전공교과목간 연계성

역량번호	역량명	연계성
1	조직이해역량(40)	
4	사회적역량(40)	
2	전공역량(20)	

### 인증학습성과

순서	교과목학습성과내용	평가도구
No data have been found.		

### 주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
1주차	강의주제 및 내용	*한 학기 강의내용 소개 1. 발효미생물 1-1. 발효식품의 서론 ~ 1-4. 균주 개량 및 보존	
	과제/실험 및 실습계획	자기소개서를 작성해서 제출 또는 강의자료 요약 및 문제풀이 보고서를 웹하드에 업로드 (학생용 ID:example 비번:1234)	
	기자재	웹하드 내 업로드 된 학습 자료(학생용 ID:example 비번:1234)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
2주차	강의주제 및 내용	2. 간장류 2-1. 간장의 분류 ~ 2-5. 어간장	
	과제/실험 및 실습계획	학업계획서를 작성해서 제출 또는 강의자료 요약 및 문제풀이 보고서를 웹하드에 업로드 (학생용 ID:example 비번:1234)	
	기자재	웹하드 내 업로드 된 학습 자료(학생용 ID:example 비번:1234)	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획			
3주차	강의주제 및 내용	3. 된장류 3-1. 된장과 식문화 ~ 3-4. 일본된장	
	과제/실험 및 실습계획	동영상 강의시 : 동영상 강의 내용 요약 및 문제풀이 보고서 제출 대면 강의시 : 강의내용 복습 및 연습	
	기자재	동영상 강의 청취( <a href="http://ecampus.ut.ac.kr">http://ecampus.ut.ac.kr</a> ) 또는 Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
4주차	강의주제 및 내용	4. 고추장 4-1. 고추장의 역사와 유래 ~ 4-5. 고추장의 성분 및 영양	
	과제/실험 및 실습계획	동영상 강의시 : 동영상 강의 내용 요약 및 문제풀이 보고서 제출 대면 강의시 : 강의내용 복습 및 연습	
	기자재	동영상 강의 청취( <a href="http://ecampus.ut.ac.kr">http://ecampus.ut.ac.kr</a> ) 또는 Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
5주차	강의주제 및 내용	5. 청국장 5-1. 청국장의 역사와 유래 ~5-6. 청국장의 식품학적 의의	
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 연습	
	기자재	Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
6주차	강의주제 및 내용	6. 김치류 6-1. 역사와 유래 ~ 6-8. 김치의 산업화	
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 연습	
	기자재	Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
7주차	강의주제 및 내용	7. 기타 절임류 7-1. 썬케모노 ~ 7-3. 기타 절임류	
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 연습	
	기자재	Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
8주차	강의주제 및 내용	8. 포도주 8-1. 포도주의 역사 ~ 8-7. 포도주의 기능성 * 중간고사	
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 연습	
	기자재	Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
9주차	강의주제 및 내용	9. 젓갈 9-1. 젓갈의 유래 ~ 8-6. 젓갈의 식품학적 의의	
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 연습	
	기자재	Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)
10주차	강의주제 및 내용	10. 과실주 10-1. 과실주 ~ 10-5. 제성	
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 연습	
	기자재	Beam projector	
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)

주별세부내용

강의계획서 주차별 계획				
11주차	강의주제 및 내용	11. 탁주와 약주 11-1. 탁주와 약주의 개요 ~ 11-4. 탁주와 약주의 성분 및 품질		
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 예습		
	기자재	Beam projector		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
12주차	강의주제 및 내용	12. 맥주 12-1. 맥주의 역사 ~ 12-4. 맥주의 품질		
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 예습		
	기자재	Beam projector		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
13주차	강의주제 및 내용	13. 식초 13-1. 식초의 유래 ~ 13-10. 식품학적 의의		
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 예습		
	기자재	Beam projector		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
14주차	강의주제 및 내용	14. 치즈 14-1. 치즈의 분류 및 종류 ~ 14-5. 가공치즈		
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 예습		
	기자재	Beam projector		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	
15주차	강의주제 및 내용	15. 유발효식품 15-1. 발효유의역사 ~ 15-8. 발효버터 16. 기타발효식품 * 기말고사		
	과제/실험 및 실습계획	이번 주 수업내용 복습 및 다음주 수업내용 예습		
	기자재	Beam projector		
	혁신수업방법		건축학전공(SPC)	