

강의계획서

식품 과학

거점학교명		이리여자고등학교		강좌 과목명	식품 과학		
지도 교사	학기	소속 학교	성명	강의 교재	식품 과학	이수 학점	3
	1	이리여자고등학교	전재윤				
운영 기간		03.31.(화) ~ 07.18.(토)		강의 장소	이리여자고등학교		
유형		블렌디드		강의 시간	화요일 [온라인] (19:00~20:00) 목요일 [오프라인] (19:00~21:00)		
강의 목표		식품과학의 전반을 학습하며, 식품의 성분을 이해하고 식품 재료의 종류와 특성을 이해함.					
강의 내용		식품과 식품 문화, 식품 과학의 연관성을 익히고, 수분, 탄수화물, 지방질, 단백질 등 식품 성분의 종류와 구조를 이해함. 식품의 보존, 포장, 유통, 안전성 등 식품의 품질 관리에 대해 전반적인 내용을 다룸.					
강의 방법		강의식, 실험, 실습 수업, 모둠협력 학습					
준비물		노트북, 교과서					
학기	회차	강의 일자		강의 시수		강의 주제 및 내용 (지필고사 및 수행평가 일정 명시)	수업유형 및 방법 (온라인, 오프라인 등)
		월	일	편성	누계		
1	1	3	31	1	1	• 오리엔테이션	온라인
1	2	4	2	2	3	• 식품과 영양성분 이해하기 이론	오프라인
1	3	4	7	1	4	• 우리나라 음식문화	온라인
1	4	4	9	2	6	• 식품의 조리 - 조리 속 과학현상 찾기 활동	오프라인
1	5	4	14	1	7	• 글로벌 음식문화	온라인
1	6	4	16	2	9	• 식품의 조리 - 삼투압 원리 실험	오프라인
1	7	4	21	1	10	• 음식 속의 조리과학	온라인
1	8	4	23	2	12	• 식품의 조리 - 덜 짜게(저염) 실험	오프라인
1	9	4	28	1	13	• 발표수업 1	온라인
1	10	4	30	2	15	• 조리실습 - 저염 토마토 김치 실습	오프라인
1	11	5	7	2	17	• 식품의 조리 - 덜 달게(저당) 실험	"
1	12	5	12	1	18	• 발표수업 1	온라인
1	13	5	14	2	20	• 조리실습 - 저당 양갱 만들기 실습	오프라인
1	14	5	19	1	21	• 식품 가공의 기초	온라인
1	15	5	21	2	23	• 멍쌀과 찹쌀 구별하기 - 경단 만들기 실험	오프라인
1	16	5	26	1	24	• 식품의 가공 - 식물성 식품 재료 사례	온라인
1	17	5	28	2	26	• 밀가루 종류 구별하기 - 글루텐 실험	오프라인
1	18	6	2	1	27	• 식품의 가공 - 동물성 식품 재료 사례	온라인
1	19	6	4	2	29	• 조리실습 - 꼬리절편 만들기 실습	오프라인
1	20	6	9	1	30	• 다소비 가공식품의 특성	온라인
1	21	6	11	2	32	• 식품의 미각 테스트 - 관능검사 실험	오프라인

1	22	6	16	1	33	• 발표수업 2	온라인
1	23	6	18	2	35	• 안전한 식품선택 - 식품첨가물 찾기 활동	오프라인
1	24	6	23	1	36	• 식품의 포장	온라인
1	25	6	25	2	38	• 식품구매정보 - 식품인증제도 찾기 활동	오프라인
1	26	6	30	1	39	• 식품의 안전성 -식중독	온라인
1	27	7	2	2	41	• 식품관리 - 식중독의 이해 이론	오프라인
1	28	7	7	1	42	• 식품의 안전성 - 식품표시제	온라인
1	29	7	9	2	44	• 식품관리 - 올바른 냉장고 저장법 알기 활동	오프라인
1	30	7	14	1	45	• 수업성과 발표수업	온라인
1	31	7	16	2	46	• 수업성과 발표수업	”
1	32	7	18	2	48	• 수업성과 발표수업	”

● 특강 일정(거점학교 운영계획이 있을 시)

구분	일자	주제
특강	해당 없음	해당 없음

※ 상기 일정은 상황에 따라 변동될 수 있음.