강 의 계 획 서

성명	문성원	시수	2학점
교과목명	식품학		

1. 교과목 운영 목표

식품학은 우리의 일상 생활과 매우 밀접한 관련을 갖고 있는 학문으로 식품영양학을 전공하는 학생 및 식품공학을 전공하는 학생들에게 기초화학과 더불어 식품화학을 배우고 이해하는데 기본이 되는 학문이다.

2. 강의계획(16)

주차	강의주제	강의내용
1주차	식품이란?	영양성, 안전성, 기호성, 경제성
2주차	식품 속의 수분	자유수, 결합수, 수분활성도
3주차	식품의 색	클로로필, 카로티노이드, 플라보노이드
4주차	식품의 맛	단맛, 짠맛, 신맛, 쓴맛
5주차	식품의 냄새	냄새, 향기, 향미
6주차	식품의 물성	텍스쳐, 콜로이드, 리올로지

3. 창의적 수업 방법