

## 2025학년도 2학기 미래식품과식문화트렌드 수업계획서

### - 교과목 정보

전주대학교

교과목명(영문)	미래식품과식문화트렌드				
학수번호	17855-01	과목구분	교양선택	수강인원	40
학점 및 주당시간	3학점 (이론시간:3., 실습시간: 0., 설계시간: 0)				
주 수강대상	1		대면/비대면	-	
추천 선수과목			E-Mail	jiyoung@jj.ac.kr	
담당교수	유지영	연구실		전화번호(연구실)	
강의시간(강의실)	화9~11, 목12~14(스타238)			강의평가(최근1년)	-
면담가능교시	목(09교시~10교시)				

### - 수업계획

수업개요 및 목표	우리는 앞으로 무엇을 먹게 될까? 기후위기, 인구 증가, 식량 부족 같은 현실 속에서 미래 식품이 왜 필요한지 살펴보고, 대체육, 곤충식품, 3D 푸드프린팅, 스마트팜 같은 혁신 기술을 쉽고 흥미롭게 배워보는 교양 과목이다.				
학습준거	- 대체육, 곤충식품, 3D 프린팅, 스마트팜 등 주요 미래식품 기술의 원리와 사례를 비교·설명할 수 있다.				
교재	주교재	푸드테크(정환목, 20240131)			
	부교재 및 기타참고자료				
수업방식					
설명식(○)	팀티칭( )	원격강의( )	사례기반학습( )	액션러닝( )	개별지도( )
실험/실습( )	세미나( )	협동학습( )	2PBL( )	TBL( )	iClass( )
기타( )					

### - 프로그램 사용여부

사용안함
------

### - 성적평가방법(%)

항목	출석	수시 (중간)	기말	과제	태도	퀴즈	추가1	추가2	추가3	추가4	총점
비율	10	30	30	20	10	0	0	0	0	0	100
만점	10	30	30	20	10	0	0	0	0	0	100

### - 평가원칙

--

- 주별 수업내용

주차	내용	수업방식	과제/수행평가
01 주	왜 미래식품인가? 식량위기, 기후변화, 인구 증가, 지속가능한 식품 시스템 필요성		
02 주	전통 농업의 한계와 기술의 등장 농업 자원의 고갈, 수확량 문제, 푸드테크 개념, 지속가능성		
03 주	대체육의 원리와 논쟁 식물성 대체육: 단백질 재료, 조직화, 식감 구현, 글로벌 기업 사례		
04 주	배양식품/배양육: 실험실 고기의 가능성과 한계 세포배양 원리, 상용화 현황, 소비자 수용성 문제		
05 주	식용곤충: 고단백 대체식품인가 혐오인가 영양 가치, 사육 친환경성, 위생 이슈와 제도		
06 주	스마트팜과 식량 자립의 미래 자동화 농업, ICT 기반 수직농장, 도시농업 사례 및 한계		
07 주	2050년, 나는 무엇을 먹을 것인가? 기술 vs 전통 / 소비자 수용성 등		
08 주	중간고사		
09 주	3D 푸드 프린팅: 맞춤형 영양의 시작 원리, 재료 특성, 실제 사례, 제약 조건		
10 주	K-푸드와 퓨전식품의 기술적 진화 기술과 전통의 결합, 한식의 세계화 전략		
11 주	개인맞춤형 식단과 기능성 식품 유전자 기반 식단, 마이크로바이옴, 맞춤 보충제		
12 주	푸드 스타트업과 산업의 변화 국내외 푸드테크 기업 사례, 제품, 투자 트렌드 분석		
13 주	푸드마일리지와 로컬푸드: 탄소발자국, 지역 식품순환 미래 식품소비자: Z세대는 무엇을 먹는가? 트렌드, 가치소비, 브랜드 신뢰		
14 주	윤리적 소비와 먹거리 정의(Food Justice) 정부 정책과 규제: 배양육은 합법인가?		
15 주	기말고사		

※ 장애학생을 위한 지원 및 조정

- 청각: 강의자료(대필도우미) 제공
- 지체: 휠체어 접근 가능한 좌석 조정, 강의자료(대필도우미) 제공
- 시각: 강의자료 파일(확대자료, 점자자료 등) 제공
- 개별 장애유형에 따른 과제제출, 평가관련 지원 및 조정

\* 지원항목은 장애학생 특성 및 강의특성에 따라 달