

강의계획서

과목명	낙농식품미생물학	과목번호	ACHE534001	학점	3.0
개설대학	식품소재공학전공	개설학기	2015.1 학기	강의언어	한국어
담당교수	김학렬				

[강의계획서]

강의개요 및 목적
미생물을 이용한 식품생산과 관련하여 우유 및 낙농제품과 관련된 미생물의 일반적 특징을 살펴보고 이들 미생물의 확인과 응용에 관한 일반적 내용에 대하여 공부한다. 유가공업체의 취업을 원하는 학생들에게 필수적으로 요구되는 내용을 다룸
교재 및 참고문헌
축산식품미생물학(유한문화사)
강의진행 방법 및 활용매체
PPT 자료를 이용한 강의 진행
과제, 평가방법, 선수과목
<ul style="list-style-type: none"> * 과제 * 평가방법 : 중간고사(40%), 기말고사(40%), 출석(20%) * 선수과목
수강에 특별히 참고할 사항
없음.
장애학생을 위한 학습지원 사항
특이사항 없음

[강의 내용 및 일정]

no	강의 요목 및 수업목표	과제 및 연구문제	교재 및 참고자료	비고
1	미생물의 세계			
2	미생물의 구조 및 기능			
3	미생물의 영양, 성장, 및 조절			
4	미생물대사			
5	원유의 미생물			
6	우유, 유제품의 미생물학적 시험법			
7	우유의 살균과 멸균			
8	유산균의 분류 및 특성			
9	스타터 미생물			
10	스타터 미생물-2			
11	발효유의 미생물			
12	HACCP			
13	미생물시험법			