

강의계획서

교원정보	성 명	하재원	소 속	식품생물공학과
	휴대전화		E-mail	
교과목 정보	교과목명	식품미생물학		
	대상학년	2학년		
	개설연도	2017년		
수업개요	식품미생물을 이해함에 있어 기본이 되는 미생물의 생리와 생육, 물질대사를 비롯하여 식품분야에서 중요하게 다루어지는 식중독, 부패와 발효, 미생물 제어기술과 산업적 이용을 전반적으로 학습하여 식품생산과 가공, 식품위생, 품질관리 등 관련 식품 산업과 연구 분야의 탄탄한 기초를 제공하는데 목표를 둔다.			
차시	차시별 주요 내용			핵심단어
1차시	미생물학의 정의 및 미생물의 분류			
2차시	미생물 세포의 성분			
3차시	미생물의 생리와 생육			
4차시	미생물의 물질대사			
5차시 *5차시까지 필수	세균			
6차시				
7차시				
8차시				
9차시				
10차시				
11차시				

※ 기타 사항은 미래인재개발원(학생회관 1층, 5571)로 문의하여 주십시오. 공개 강의 자료와