

강의계획서

교원정보	성 명	하재원	소 속	식품생물공학과
교과목 정보	교과목명	발효식품학		
	대상학년	3학년		
	개설연도	2018년		
수업개요	우리의 전통 발효식품들은 21세기 접어들면서 세계의 중요 먹거리로 자리를 잡아가고 있다. 본 강의에서는 발효식품 제조에 관여하는 발효 미생물들의 종류와 물질대사, 실제 생활에 이용되는 주요 발효식품들의 제조공정 및 발효 양상들을 종합적으로 학습함으로써 발효식품 연구 분야의 기초를 제공하는데 목표를 둔다.			
차시	차시별 주요 내용		핵심단어	
1차시	발효식품과 미생물			
2차시	주류 (포도주I)			
3차시	주류 (포도주II)			
4차시	주류 (맥주I)			
5차시 *5차시까지 필수	주류 (맥주II)			
6차시				
7차시				
8차시				
9차시				
10차시				
11차시				

*기타 사항은 교수학습지원부(학생회관 2층, 5571)로 문의하여 주십시오. 공개 강의 자료와

강의계획서를 함께 12월 28일까지 제출하여 주십시오.