

TBL 교과목 운영 신청서

학과명	바이오기능성식품학과					
과목명	(국문) 식품미생물학			학점/시수	3	
	(영문) Food Microbiology			개설학기	3	
담당교수	성명	오상남	소속	의과학대학		
학습과정	학습활동					
계획 단계	식품미생물은 우리가 흔히 접하는 유산균에서부터 발효미생물, 병원성 미생물, 그리고 농산물의 공존미생물, 환경미생물등 다양하게 접할 수 있다. 20개의 예시 주제 포함 팀별 자유주제 선정 을 통해 일상 속의 식품 미생물의 영역을 보다 분석적으로 접근해보고, 이해하는데 초점을 맞추 고 무엇보다 흥미로운 아이디어를 발굴하는데 있어서 참여도를 높이고자 한다.					
선행학습 단계	1-2주차의 식품미생물학 개론 수업을 통해, 주요 발효미생물, 병원성미생물, 장내미생물, 항생제 등에 대해 중요한 개념들을 숙지하였으며, 미생물들이 결국 우리 인간과 공존함으로써 협력하는 기술과 제어하는 기술을 통해 삶과 건강과 미래의 산업에 유익한 방향으로 이끌어져야 함을 강 조하였음.					
준비도 확인 단계	- 팀별 모임을 통해 도출되어지는 지식을 숙지 했는지에 대한 피드백을 제공함. - 주제의 명확성을 전달하고, 세부주제를 설정함.					
개념적용 문제해결단계	☐ 20개의 주제는 다음과 같이 설정하였으며, 이중 팀이 하나의 주제를 선택함. 1. 세계 최강의 발효식품은? 2. 최강의 좋은 미생물은? 3. 최강의 나쁜 미생물은? 4. 김치 vs 사우어클라우트 5. 된장 vs 미소 6. 청국장 vs 나또 7. 야채 발효관련 미생물 8. 육류 발효관련 미생물 9. 지금까지 출제된 식품미생물 문제풀이 전체 한번씩 풀어보기 10. 내게 가장 필요한 유산균제품 11. 최강의 혐오발효식품, 왜 먹는가? 12. 발효와 부패의 미생물적 고찰 13. 장내미생물과 건강 14. 농산물의 미생물 15. 꽃과 미생물 16. 가장 오래된 발효식품에 대해 17. 왜 발효식품을 먹어야 하는가? 18. 미생물을 이용해서 적용해보고 싶은 분야 19. 항생제의 남용 20. 식품과 항생제” ☐ 웹엑스 수업시간을 통해 섹션별 대화가 이루어지며, 순차적으로 자료수집을 공유하도록 한다. ☐ 수업이후의 시간은 개별 대화방을 통해 의견을 공유함으로써 비대면의 TBL활동을 지속할 수 있도록 돕는다. ☐ 일주일에 한번씩 주제 관련 업데이트 내용을 모든 수강학생들에게 공유하도록 한다. ☐ 토의를 이끌어내기 위해 뉴스등에서 보도된 자료 및 정보를 공유한다.					
팀구성	구분	팀장	팀원(명)	구분	팀장	팀원(명)
	팀1	이예성	6명	팀5	최다인	6명
	팀2	윤재옥	6명	팀6	이동영	6명
	팀3	최효성	6명	팀7		
	팀4	황수정	6명	팀8		
2020학년도 TBL 교과목 운영 프로그램 신청서를 제출합니다. 2020년 9월 11 일 학과장 이 정 상 (인) 대학혁신지원사업단 귀하						