

강의 계획서

교과목명	식품위생학	담당교수	나예슬
------	-------	------	-----

교과목 개요 (강의소개)	식품과 건강장애와의 관계 및 그 예방에 대해 알고 식품위생에 관련된 과거와 현재의 주요 원칙과 이슈에 대한 지식을 습득한다.
교재 및 참고문헌	이해하기 쉬운 식품위생학, 파워북
공개주차	1주~4주, 6주~7주, 9주~11주, 14주
주별	강의 주제 강의 내용
1주	오리엔테이션, 위생이란?
2주	식품, 미생물의 관계
3주	식품위생검사
4주	세균성식중독
5주	바이러스성식중독
6주	기생충과 위생동물
7주	식품첨가물
8주	중간고사
9주	HACCP와 위생
10주	화학적 식중독
11주	자연독 식중독
12주	식품위생검사
13주	식품위생검사2
14주	식품시설의 위생
15주	기말고사