

<붙임3> 강의계획서

## 강의계획서

교원정보	성 명	하재원	소 속	식품생물공학과
	휴대전화		E-mail	
교과목 정보	교과목명	식품위생학		
	대상학년	3학년		
	개설연도	2018년		
수업개요	식품위생안전에 관한 총체적인 지식을 학생들에게 전달하여 식품 위해 요소들의 검출, 억제, 규제, 교육 방법 등을 습득하게 함으로써 실제 산업 현장에서 생길 수 있는 식품안전 및 위생문제의 해결 능력을 증대시키는데 목표를 둔다.			
차시	차시별 주요 내용		핵심단어	
1차시	식품 위생의 개요			
2차시	식품과 미생물			
3차시	식중독 I (세균성, 바이러스성)			
4차시	식중독 II (자연독, 곰팡이독소)			
5차시 <b>*5차시까지 필수</b>	식중독 III (화학적)			
6차시				
7차시				
8차시				
9차시				
10차시				
11차시				

※기타 사항은 미래인재개발원(학생회관 1층, 5571)로 문의하여 주십시오. 공개 강의 자료와 강의계획서를 함께 6월 29일까지 제출하여 주십시오.