

# KOCW 참여강의 개요

## 1. 교과목 개요

교과목명(국문)	식품위생·안전성과학
[교과목명 (영문)]	Food Hygiene and Safety
교수자명	조태진
교과목 학습목표	식품 위생 및 안전성과학 분야의 기초 이론 및 관련 응용기술 파악
교과목 소개	식품 위생 및 안전성과학 분야의 핵심 지식에 해당하는 식중독 발생의 원인과 제어, 환경 위생관리 방법, 병원성균 저감화 및 검출 기술, 집단식중독 발생 시 활용 가능한 역학 및 감시체계, 다양한 유형의 감염병, 위생교육, 위생 관련 곤충학 등에 대하여 전반적으로 다루는 교과목이다.
교과목 키워드	식품위생학, 식품안전성학, 식중독, 식중독균, 그람음성균, 그람양성균, 바이러스, 기생충, 살균제, 병원성균 저감화 기술, 병원성균 검출 기술, 역학, 질병감시체계, 식중독 원인조사, 감염병, 인수공통감염병, 공중보건, 항생제내성, 스트레스적응, 위생교육, 위생곤충학

## 2. 주차별 강의 내용 및 연관 파일명

주차	주제	내용 요약	키워드	해당 주차의 강의자료 파일명
1	Concept of food hygiene and safety		식품위생, 식품안전	Lecture 1.pdf
2	Foodborne diseases		식중독, 식중독균	Lecture 2.pdf
3	Foodborne pathogens - Gram positive bacteria I		식중독균, 그람양성균	Lecture 3.pdf
4	Foodborne pathogens - Gram positive bacteria II		식중독균, 그람양성균	Lecture 4.pdf
5	Foodborne pathogens - Gram negative bacteria I		식중독균, 그람음성균	Lecture 5.pdf
6	Foodborne pathogens - Gram negative bacteria II		식중독균, 그람음성균	Lecture 6.pdf
7	Mid-term exam		-	-
8	Foodborne pathogens - Virus and parasites		식중독균, 바이러스, 기생충	Lecture 8.pdf
9	Life-environment safety and public health		생활환경 안전성, 살균제, 소독제	Lecture 9.pdf
10	Pathogen control		병원성균, 저감화 기술, 검출 기술	Lecture 10.pdf

11	Epidemiology and surveillance		역학, 질병감 시체계, 식중 독 원인조사	Lecture 11.pdf
12	Infectious diseases and public health		감염병, 인수 공통 감염병, 공중보건	Lecture 12.pdf
13	Trends in food hygiene and safety		항생제내성균, 슈퍼박테리아, 스트레스적응	Lecture 13.pdf
14	Hygienic education		위생교육	Lecture 14.pdf
15	Entomology & hygiene		곤충학, 위생 곤충	Lecture 15.pdf
16	Final exam		-	-