

2018학년도 1학기 100% 온라인 강의 콘텐츠 개발 차시별 수업계획서

②

교과목명	식품위생 및 법규	교수명	홍정화	촬영 희망 일자
구분	차시별 수업내용(콘텐츠내용)		멀티미디어 매체 사용	
수 업 내 용 / 콘 텐 츠 내 용	1 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 과목소개 및 진행방식 오리엔테이션 ● 식품위생의 역사와 발전 ● 세계 각국 및 한국의 식품위생 행정 		1/10
	2 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 2. 식품위생법 1 ● 2. 식품위생법 2 ● 2. 식품위생법 3 		1/11
	3 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 3. 식품위생법 4 ● 3. 식품위생법 5 ● 3. 식품위생법 6 		1/11
	4 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 4. 식품위생법 7 ● 4. 식품과 미생물 ● 4. 소독과 멸균 		1/12
	5 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 5. 세균성 식중독 1 -감염형 1 ● 5. 세균성 식중독 2 -감염형 2 ● 5. 세균성 식중독 3 - 감염형 3 		1/22
	6 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 6. 세균성 식중독 (독소형) ● 6. 세균성 식중독기(독소형.기타 바이러스성) ● 6. 식품관련법규 (국민영양증진법, 학교급식법 등) 		1/24
	7 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 7. 곰팡이독 식중독 ● 7. 자연독 식중독(독버섯) ● 7. 자연독 식중독(식물유래) 		1/24
	8 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 8. 자연독 식중독(동물유래) ● 8. 화학적 식중독 (중금속 1) ● 8. 화학적 식중독 (중금속 2) 		1/25

수업 내용 / 콘텐츠 내용	9 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 화학적 식중독 - 부정 식품첨가물 ● 방사선 조사식품 ● 내분비 장애물질 		1/26
	10 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● GMO ● 식품과 전염병 1 ● 식품과 전염병 2 		1/26
	11 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 기생충과 위생동물 1 ● 기생충과 위생동물 2 ● 식품첨가물 		1/29
	12 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 이물관리 ● 개인위생관리 ● 공장위생관리 ● 위해요소 중점관리기준 		1/31
	13 차 시	<ul style="list-style-type: none"> ● 식품위생검사 및 시험 1 ● 식품위생검사 및 시험 2 ● 식품위생검사 및 시험 3 		1/31
기타 전달 사항				
<p>2017년 12월 29일</p> <p>소 속 : 바이오식품과학부</p> <p>신청 교수명 : 홍 정 화 (서명)</p>				