

2018학년도 1학기 수업계획서



교과목	과목명	식품위생학및 법규	학수번호	220506	분반	01
	이수구분	선전	학점	2.0	시간	이론 : 2.00 / 실습 : 0.00
	인증구분		교재명	교수가 자체 개발한 콘텐츠 / 생각이 필 요한 식품위생학, 서울대학교 식품위생학 실 공저, 수확사		
주 수강대상	식품생명공학과 2학년		강의요일/시 간	목12		
			강의실	[생명자원과학관 지상 5층] 506강의실		
담당교수	성명	박경민				
	소속	농식품융합대학 식품생명공학과				
	연락처	전화		연구실		
		휴대폰				
면담가능요 일/시간	화요일 6, 7교시 또는 면담신청 시 조율 가능					

교과목 기본정보

선수과목 또는 선수학습	식품학 개론		이수체 계도의 선수과 목							
교과목 성격	오늘날의 식품은 다양한 제조·가공기술의 발달 및 대량생산 공정 개발에 힘입어 광 범위한 지역으로 유통되고 불특정 다수에게 섭취된다. 따라서 미흡한 위생관리가 대규모의 식품위해 사고로 이어지는 식품산업에서 식품위생 및 안전성 확보는 무 엇보다 중요하다. 본 교과목을 통해 식품위생학의 개요, 위해인자, 제어기술 등 학 술적 기초지식뿐만 아니라, 식품위생 행정 체계, 안전관리 인증기준 및 식품위생 관련법규 등 실무능력 함양에 필요한 지식도 습득한다.									
교과목 목표	<ul style="list-style-type: none"> - 식품안전관리의 개념 및 식품위생학의 개요, 산업적 응용분야를 파악한다. - 식품 위해인자(생물학적, 화학적)의 특성 및 제어기술의 학술적 기본원리를 이해 한다. - 식품위생 행정 체계 및 관련 법규, 식품안전관리 인증기준 등 식품위생 분야 실 무지식을 습득한다. 									
활용기자재	유인물	LCD프 로젝트	컴퓨터 노트북	전자칠판	기타					
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
수업방법	강의식	토론식	세미나 식	실험실 습식	인터넷 전용	인터넷 병행	기타			
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
성적평가방법(%)	중간(수시)/기말 고사		출석 및 과제		기타평가도구(20%)					
	중간	기말	출석	과제	발표	토론	퀴즈	팀활동	태도	기타

	30	30	10	10	20	0	0	0	0	0
참고도서	- 21C 식품위생학, 김덕웅 외 공저, 수확사 - 재미있는 식품위생학, 오세욱 외 공저, 수확사 - 식품위생 관계법규, 한국식품영양학회, 문운당									
유의사항										

교과목 학습성과

학습성과(PO)	학습성과 중요도	교과목 학습성과 내용
1.기초지식	상(●)	식품위생의 범위 및 위해인자의 특성에 대한 기초지식 이해
2.자료분석	중(○)	위해성 분석(Risk analysis)을 위한 전문용어, 기술원리 및 평가기법을 이해
3.문제해결	하(○)	국내외 식품위해 사고의 case study 및 식품위생 지식을 응용한 발상(원인/대책)
4.실무능력	하(○)	식품위생행정의 관리체계와 식품위생 관련법규 등 실무지식 함양

교과목별 NCS분류 지정

교과목	대분류	중분류	소분류	일치 비율
식품위생학및법규	음식서비스	식음료조리?서비스	식음료서비스	10.00%
식품위생학및법규	식품가공	식품가공	식품가공	20.00%
식품위생학및법규	식품가공	식품가공	식품저장	20.00%
식품위생학및법규	식품가공	식품가공	식품유통	10.00%

* [NCS 및 학습모듈 검색 \(참고 사이트 바로가기\)](#)

* 비율은 NCS항목에 교과목 성격이 얼마나 일치하는지를 판단하는 기준입니다.

주별 세부내용

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
1	식품위생학 강의 소개	- 국내외 식품안전성 화두 및 흥미유발 - 식품위생학의 필요성 - 학습목표 및 강의구성 - 효율적 학습방법 및 평가요소	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
2	Ch.1 식품위생의 개요	- 식품위생의 정의 및 목적	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론		

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		- 식품 위 해요인 - 위생행정 및 관리체 계 - 위해성 분석 및 안 전성 평가	<input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
3	Ch.2 식품과 미 생물	- 미생물의 종류와 특 성 - 생육 영 향인자 - 지표균주 및 미생물 학적 검사 방법 - 식품의 변질과 부 패	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
4	Ch.3 미생물에 의한 식중 독	- 세균성 식중독의 종류와 특 징 - 감염형 세균 - 독소형 세균	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
5	Ch.3 미생물에 의한 식중 독	- 바이러스 성 식중독 - 곰팡이 독소	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
6	Ch.4 자연독 식 중독	- 동물성 인자 - 식물성 인자	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
7	Ch.5 화학적 위 해인자	- 식품가공 공정 중 생 성 - 식품첨가 물 오염 - 중금속, 농약 혼입 - 기구/용 기/포장재 로부터 용 출/이행	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
8	중간고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
9	Ch.5 화학적 위 해인자	- 내분비계 장애물질 - 동물용 의약품 - 방사선 조사 식품 - 유전자 변형(GMO)	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
		식품 - 알레르기 유발 성분			
10	Ch.6 식중독 균 제어기술	- Ohmic heating - Radio frequency - Ultraviolet - Non-thermal treatment - Hurdle technology	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
11	Ch.7 식중독 균 검출기술	- 선택분별 배지 배양 시험 - PCR 기반 검출법 - 면역학적 검출법 - ATP 측정 기반 검출법	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
12	Ch.8 식품안전관리인증기준 (HACCP)	- HACCP 개요 및 관리체계 - Hazard analysis - Critical control point	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
13	Ch.9 식품첨가물	- 식품첨가물의 정의 및 분류 - 식품첨가물 기준 및 규격 - 식품첨가물 각론(용도별)	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
14	Ch.10 식품위생 행정	- 식품위생 행정기구 및 관리체계 - 식품 등의 품질관리 및 위생 감시제도 - 국제기구 식품위생 정보	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____	- 과제 발표 및 자료 제출	교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
15	Ch.11 식품위생 관계법규	- 식품위생법의 개요 - 위생법/시행령/시행규칙 - 식품 등의 표시기준	<input checked="" type="checkbox"/> 강의 <input checked="" type="checkbox"/> 토론 <input type="checkbox"/> 실험실습 <input type="checkbox"/> 기타 _____		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____
16	기말고사		<input type="checkbox"/> 강의 <input type="checkbox"/> 토론		교재 _____ 유인물 _____ 기타 _____

주차	학습주제	학습내용	강의방법	과제	학습자료
			<input type="checkbox"/> 실험실습 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 _____		