

수업계획서(학생배부용)

2021학년도 1학기

담당교수 : 노재필 (인)

과목명	국문	식품위생학	시간	이론	1	이수구분	전공선택
	영문	Food Hygiene		실습	2		
학과/전공	식품영양학과 A반		학년	2		수강인원	50

학습목표	식품위생상 문제가 되는 위해요소를 이해하고, 식품안전 대책을 올바르게 수립할 수 있다. 또 산업현장에서 응용할 수 있는 식품위생 전문지식과 소양을 갖추어 식품개발 및 품질관리 분야의 전문인으로서 부족함이 없도록 한다.
학습방법	이론 강의
평가방법	출석 : 20%, 평가(평소) : 80%, 결석1회당감점 : 2점, 지각1회당감점 : 1점 출석 20점, 중간평가 40점, 기말평가 40점

주	구분	일자	수업 및 실습내용	교수방법
1	이론	03/04	서론	
	실습	03/04		
2	이론	03/11	식품 미생물 및 세균성 식중독	
	실습	03/11		
3	이론	03/18	자연독 식중독 및 곰팡이독	
	실습	03/18		
4	이론	03/25	화학적 식중독	
	실습	03/25		
5	이론	04/01	화학적 식중독 및 식품위생검사	
	실습	04/01		
6	이론	04/08	식품위생검사	
	실습	04/08		
7	이론	04/15	문제풀이-1	
	실습	04/15		
8	이론	04/22	중간평가	
	실습	04/22		
9	이론	04/29	문제풀이-2	
	실습	04/29		
10	이론	05/06	식품안전사례 연구	
	실습	05/06		
11	이론	05/20	식품과 감염병	
	실습	05/20		
12	이론	05/27	기생충과 위생동물 및 HACCP	
	실습	05/27		
13	이론	06/03	식품첨가물	
	실습	06/03		
14	이론	06/10	단체급식 및 식품영업의 위생관리대책	
	실습	06/10		
15	이론	06/17	기말평가	
	실습	06/17		

◎ 교재

교재구분	도서명/소프트웨어명	저자명/Version	출판사/개발회사	년도
주교재	식품위생학	주난영 외 5인 (21년	파워북	2021

◎ 토론, 발표, 시험 등 상세내역

토론, 발표 시험 등 상세내역	수업 중 퀴즈, 중간평가, 기말평가
------------------------	---------------------

◎ 과제물 상세내역

과제물 상세내역	수업 중 퀴즈에 대비한 예상 문제 핸드아웃 풀어오기
-------------	------------------------------

◎ 수업매체 상세내역

수업매체 상세내역	파워포인트 및 영상자료 활용
--------------	-----------------

◎ 참고문헌 상세내역

참고문헌 상세내역	심창환 외, 개정판 식품위생학, 문운당, 2013. 식품의약품안전처 홈페이지 한국식품정보원 홈페이지
--------------	---