

강의계획서

2025학년도 1학기

호텔조리과(24 내위주)

교과목명	식품공중위생과문제해결능력						
담당교수	이필우	휴대폰		이메일			
이수구분	전공선택	교과목구분	직업기초	학점(시수)	2(2)		
진출분야(직업군)		대학 핵심 역량 비중 (100점)	전문직무	현장개선	창의성	협업	인성
직무							
수업목표	식품공중위생 교과목의 강의 목표는 식품위생의 개념과 중요성을 이해하고, HACCP 시스템을 적용하며, 실무에서 식품 안전을 확보하는 능력을 키우는 것이다.						
교재	[주교재]		상당시간	월	09:00 ~ 17:50		
	식품공중위생[자체제작][자체제작][2025]			화	09:00 ~ 17:50		
	[참고도서]			수			
	식품위생의 현황 및 이론과 실무에 대한 지식[김지응 외 2명][백산][2023]			목			
				금			
장비 및 도구	빔프로젝트, 강의교재, 자체제작 유입물						
자료 및 자료	강의교재, 위생관련 실습기구, 발표ppt						
평가계획							
평가항목	평가내용			평가방법	평가시기	평가비중 (100%)	
수행평가	식품관련 이슈발표, 문제점, 해결(예방)방안을 토론하여 모색			발표법	6		
	토론참여, 질문, 상호교류			토론법	10		
중간고사	수업내용관련 평가			선택형시험	8	30	
기말고사	수업내용관련 평가			서술형시험	15	30	
출석평가	- 학칙 및 규정에 따름					20	
사이버 강의	수업내용관련 퀴즈			선택형시험	14	20	
동점자 처리기준	학칙 및 기준에 따름						
교수학습계획							
교수학습법	토론중심수업(토론)		강의중심수업(강의)		플립 러닝		

▣ 주차별 강의계획 ▣

주차	학습목표	주요 학습내용	비고
01주	식품공중위생의 개념과 중요성을 이해하고, 강의 목표 및 학습 계획을 파악한다.	[오리엔테이션] 품위생의 정의, 공중보건과의 연계의 이해	플립러닝 교육자료 공유
02주	식품위생의 기본 원리와 목적을 이해한다.	[강의]+[활동] 식품위생의 정의, 위해 요소 관리의 이해	플립러닝 교육자료 공유
03주	식중독의 종류와 원인을 파악한다.	[강의]+[활동] 감염형, 독소형, 자연독, 화학적 식중독의 이해	플립러닝 교육자료 공유
04주	HACCP 시스템의 개념과 적용 방법을 이해한다.	[강의]+[활동] 위해 요소 분석 및 중점 관리의 이해	플립러닝 교육자료 공유
05주	식품의 보존 방법과 관리 시스템을 이해한다.	[강의]+[활동] 냉장, 냉동, 가열 보존법의 이해	플립러닝 교육자료 공유
06주	미생물이 식품에 미치는 영향을 이해한다.	[강의]+[활동] 지표균주, 미생물학적 검사 방법의 이해	플립러닝 교육자료 공유
07주	식품 첨가물의 종류와 안전성을 평가한다.	[강의]+[활동] 감미료, 보존료, 착색료의 이해	플립러닝 교육자료 공유
08주	중간고사	선택형+서술형 시험 진행	
09주	식품 안전 관리 인증기준을 이해하고 적용한다.	[강의]+[활동] 우수제조기준, 표준위생관리기준의 이해	플립러닝 교육자료 공유
10주	식품위생 관련 법규를 이해하고 준수한다.	[강의]+[활동] 식품위생법, 관련 규제의 이해	플립러닝 교육자료 공유
11주	개인 및 환경 위생 관리의 중요성을 이해한다.	[강의]+[활동] 개인위생, 환경위생 관리 방법의 이해	플립러닝 교육자료 공유
12주	식품 사고 발생 시 대처 방법을 이해한다.	[강의]+[활동] 식품 회수 절차, 클레임 대응 전략의 이해	플립러닝 교육자료 공유
13주	실제 사례를 통해 문제 해결 능력을 키운다.	[강의]+[활동] 사례 분석 및 해결 전략 개발의 이해	플립러닝 교육자료 공유
14주	팀 프로젝트를 통해 학습 내용을 종합적으로 적용한다. 2. 식품안전기준을 종사자에게 교육시키며 조리 작업에 따른 개별 안전기준을 설명할 수 있다. 3. 안전사고 예방 교육과 설비 점검 및 안전검사의 기준을 제시하여 준수방법을 계획할 수 있다. 4. 법적요구사항에 해당하는 식품안전기준을 설명할 수 있다.	[체험] 팀 프로젝트를 통해 학습 내용을 종합적으로 적용한다.	플립러닝 교육자료 공유
15주	기말고사	선택형+서술형 시험 진행	

▣ 온라인 강의진행계획 ▣

주	강	강의내용	과제물	학습자료
01	1	식품공중위생과 문제해결 강의소개		
02	2	식품공중위생의 기초		
03	3	미생물학 기초		
04	4	식품 안전 관리 시스템		
05	5	위생 관리 기준		
06	6	식품 오염 원인		
07	7	고객 불만 처리		
09	8	식품위생법		
10	9	사례 연구: 위생 문제 해결		
11	10	위생 점검 체크리스트 작성		
12	11	최신 트렌드: 지속 가능한 위생		
13	12	위생 점검 및 감사		
14	13	위생 점검 및 감사		

성취수준	교수학습과정을 통해 기대하는 주요 학습내용에 대한 이해와 직무수행능력 성취 및 대학 핵심역량이 달성된 수준 A: 매우 우수, B: 우수, C: 보통, D: 다소 미흡, F: 미흡
공지사항	- 수강 교과목의 성적이 C+~D°인 경우에는 취득학점을 취소하고 재수강 신청이 가능합니다. - 학사일정에 의한 대학휴강, 담당 교수자의 개인휴강은 보강으로 수업을 진행합니다. - 성적 열람 후 해당 과목의 성적 이의신청을 담당교수님께 신청할 수 있습니다.
장애학생 지원안내	본 교과목을 수강하는 장애학생은 수업에 별도 도움이 필요한 경우 장애학생지원센터(031-467-4729)로 필요한 도움을 요청 (예 : 청각-효과적인 학습 효과를 위해 교수와 가장 가깝게 좌석 배치& 지체장애 및 지적장애 등-시험시간 연장 등)