

2025학년도 2학기 수업계획서

수업정보

교과목명 (영문명)	식품위생및법규(Food Hygiene and Law)			수업방식	대면(15주)
교과목번호	ASI209	분반	1	과정	학사과정
이수구분	전공선택	이수학점	3.0	사용언어	한국어(100%)
시간/강의실	화1,2 A동504			선수과목	
수강대상 (권장학년)	식품영양 · 식품공학부(3)				
수강제한					

담당교수 정보

담당교수		소속	식품영양 · 식품공학부	
연구실		연락처	연구실	
			기타	
e-mail		학생상담시간		

수업지원조교 정보

소속	의생명보건대학 식품영양 · 식품공학부	사무실	
성명		연락처	

교과목 개요

식품의 조리, 가공 및 저장과 유통에 있어서 안전에 위해가 되는 요소로서 생물학적, 화학적, 물리학적 위해요소들을 각각 학습하고 이를 예방하는 방법을 배운다. 또한 식품안전을 관리하는 체계로서 HACCP 원리와 응용에 대한 지식을 쌓고 식품위생법 및 이와 관련된 실제 상황등을 학습한다.

수업소개

식품의 안전성과 위생관리의 중요성이 증가함에 따라, 식품 관련 종사자가 반드시 이해해야 할 식품위생의 기본 개념과 법적 규제를 학습한다. 본 과목은 식품위생의 과학적 원리와 실천 방안, 국내외 식품위생 관련 법령(예: 식품위생법, 건강기능식품법, 식품안전기본법 등)에 대한 이해를 바탕으로 식품 안전 관리 능력을 기르는 것을 목표로 한다.

학습성과

교과목 학습성과	
1	HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다
2	식품영양에 관련하여 전문지식을 익히기 위해 노력한다
3	식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다

교과목 전공능력 및 학습성과 루브릭

전공능력 설정근거	
--------------	--

항목	내용	평가도구	목표점수	루브릭				
MO3	[HACCP전문능력] 식품안전관리인증기준을 이해하고 현장에 적용할 수 있는 능력			매우 우수	우수	보통	미흡	매우 미흡
	MC1 HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다	출석,중간고사,기말고사,퀴즈	70	80 이상	70	60	50	50 미만

운영방식

수업형태	수업유형	원격교육	산학연계	지역연계	IU_EXCEL	현장캠퍼스 연계	사회진출역량 강화교육	모듈명
		이론		○				
수업방법	플립러닝 (FL)	문제기반학습 (PBL)	프로젝트기반 학습(PjBL)	사례기반학습 (CBL)	팀기반학습 (TBL)	토의/토론	발표	
	실습/실기	견학 /현장학습	가상 /증강현실	현장캠퍼스	강의	외부콘텐츠 활용	IU-DPL	
					100%			
	AI활용학습	자기주도학습	실험	시뮬레이션 학습				
	기타							
	수업진행 추가설명							

IU-EXCEL 학습비율

	경험학습	협력학습	탐구학습	전체
학습비율(%)	0%	0%	0%	0%

산학연 연계 교육과정

산학 동행 멘토링	캡스톤 디자인	표준 현장실습 학기제	일반 산학연 연계 교육과정	기타
			○	

산학연 연계 교육 운영 계획

연계 산업체명	주식회사 하늘바이오 농업회사법인
연계 산업체 강사명	송우태
산업체 인사의 교육과정 참여내용 및 활동	제품 가공 기술 습득: 당류 가공식품(잼·과채음료·소스류 등) 및 김치류 가공(절임·발효·저온저장 등) 공정에 대한 심화 이해

평가방법

평가방법	평가비율(%)	비고
출석	20%	
중간고사	30%	
기말고사	30%	
퀴즈	20%	

상대평가 등급 분포비율 기준표

수업형태	A등급	B등급	C등급
이론수업	10~30%	25~45%	25~65%
이론,실험실습수업	10~30%	25~45%	25~65%
실험실습수업	20~40%	25~45%	15~55%
실기수업	20~40%	25~45%	15~55%

※ 절대평가 교과목은 예외로 함.

교재

교재구분	도서명	저자명	출판사	출판년도	ISBN
기타자료	handout				

기타 유의사항

1. 강의실에 들어오면 먼저 스마트출결을 하시기 바랍니다.
 2. 지난시간 결성을 하여 공인 결석계를 신청할 경우 자동으로 스마트출결로 넘어와 출석으로 인정되니 공인 결석계는 따로 제출하지 않으셔도 됩니다.
 3. 결석을 하였으나 공인결석 신청이 안되는 학생은 담당교수에게 증빙자료를 제출합니다.
- 이상의 사항을 잘 숙지하시어 한학기 수업 중 출결로 인한 불편함이 없도록 합니다.

학습윤리

학생들은 학습윤리에 대한 이해를 바탕으로 올바른 인용방식을 사용하여야 하고, 부정행위 및 표절은 본 과목 이수 불가 및 학업 유예 등의 결과를 초래할 수 있음을 인지하여야 한다. 출석은 학습활동의 성실성을 확인시켜 주는 가장 기본적인 행위로 출석확인 과정에서는 학생들의 정직성이 요구됩니다. 출석에서 행해지는 비윤리적 행위에는 대리출석, 무단조퇴 등이 있습니다. 대리출석은 출석하지 않은 사람을 출석한 것으로 하기 위하여 다른 사람이 대신 대답하거나 이름을 적는 행위를 말합니다.

출석

학사운영규정 제17조(출석점검)

- ⑥ 출석부정행위자에 대해 해당과목의 성적을 F처리 할 수 있다.
- ⑦ 교과목의 담당교수는 2주 이상 장기결석자가 발생했을 경우 해당 학과(부)장에게 통보해야 하며, 해당 학생의 지도교수는 상담을 실시하여야 한다.

장애학생지원내용

장애학생의 경우 학습지원을 위한 강의녹음과 지정좌석 배치등을 지원하며, 평가시 시험시간연장과 필요시 대필을 허가하도록 합니다.

※ 장애학생의 경우 학습지원(강의녹음허가, 지정좌석배치 등)이 필요하거나 평가지원(시험시간연장, 대필허가 등)이 필요한 경우 담당교수 혹은 상담하시기 바랍니다.

※ 세부적인 지원 및 상담이 필요한 경우 담당교수 또는 와 상담바랍니다.

주차별 수업계획

1주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	식품위생 및 법규 수업의 진행방안을 이해한다.
	주요학습내용	식품 위생 및 법규 수업 방법 설명 수업평가 및 교재설명
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
2주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	식품위생의 정의와 범위를 이해하고 개념을 확인한다.
	주요학습내용	식품위생 법규란 -정의 및 범위
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
산학연 연계	송우태 주식회사 하늘바이오 농업회사법인	

주차별 수업계획

3주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	주요 독소형 식중독균을 알아본다.
	주요학습내용	주요 독소형 식중독균 - 식중독균의 정의 - 주요 독소형 식중독균 - 대표적인 독소형 식중독균과 특성
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
4주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	주요 생체내 독소형 식중독균 중 바이러스성 식중독균을 알아본다.
	주요학습내용	주요 생체내 독소형 식중독균 - 바이러스성 식중독
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	송우태 주식회사 하늘바이오 농업회사법인

주차별 수업계획

5주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 2.식품영양에 관련하여 전문지식을 익히기 위해 노력한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	감염형 식중독균 의 특성과 예방방법을 알아본다.
	주요학습내용	감염형 식중독균 - 대표적인 감염형 식중독균과 특성 - 바이러스성 식중독 예방관리
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
6주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	자연독 식중독에 대해 알아본다.
	주요학습내용	주요한 식중독 형태 - 자연독 식중독
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	

주차별 수업계획

7주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 2.식품영양에 관련하여 전문지식을 익히기 위해 노력한다
	주차별 학습성과	곰팡이 독 중 화학적 식중독에 대해 알아본다.
	주요학습내용	곰팡이독 식중독 - 화학적 식중독 화학적 식중독의 범위 , 주요한 식중독의 예시
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
8주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	중간고사를 실시하여 학습능력을 평가한다.
	주요학습내용	중간고사
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
산학연 연계		

주차별 수업계획

9주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 2.식품영양에 관련하여 전문지식을 익히기 위해 노력한다
	주차별 학습성과	식품과 관련된 전염병을 알아본다.
	주요학습내용	식품과 전염병 - 전염병의 종류 - 기생충과 위생동물
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
10주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다
	주차별 학습성과	바아선 조사식품과 GMO식품에 대해 알아본다.
	주요학습내용	방사선조사식품 및 gmo 식품 - 방사선조사식품의 개요 - gmo 식품의 개요
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	

주차별 수업계획

11주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 2.식품영양에 관련하여 전문지식을 익히기 위해 노력한다
	주차별 학습성과	화학적 유해물질 및 오염물질에 대한 식품위생에 대해서 알아본다.
	주요학습내용	화학적 유해물질 및 오염물질에 대한 식품위생 - 화학적 식중도경 대한 동식물의 연쇄와 생물농축 및 대사 - 수질 기준 및 수질오염과 공장폐수의 환경오염 - 유해금속류에 의한 식품오염
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
12주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다 2.식품영양에 관련하여 전문지식을 익히기 위해 노력한다 3.식품 공학도로서의 관련 지식을 이해하고 설명할 줄 안다
	주차별 학습성과	농약의 잔류 오염의 위해성에 대해 알아본다.
	주요학습내용	농약의 잔류 오염 식품중 동물용 의약품의 잔류오염 방사능 오염물질
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	

주차별 수업계획

13주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다
	주차별 학습성과	식품첨가물에 대한 특성과 문제점에 대해서 알아본다.
	주요학습내용	식품첨가물 - 식품첨가물의 개요 - 식품첨가물의 법적요인
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
14주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다
	주차별 학습성과	식품위생법의 개요와 구조를 알아본다.
	주요학습내용	식품 위생학 개요 -식품 행정과 법, 식품위생 행정이란, 식품위생 법규
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	
15주차	수업방식	대면
	교과목 학습성과	1.HACCP전문능력 배양을위한 학습에 임한다
	주차별 학습성과	기말고사를 통해 최종 학습능력을 평가한다.
	주요학습내용	기말고사
	수업방법	강의
	수업자료	
	평가방법	출석
	과제	
	산학연 연계	