

수업계획서

2025년도 3학기

교과목코드	3600003	교과목명	식품위생관계법규	분반	77
학점/시수	2 / 2	수업형태	이론(2)	강의실	
이수구분	전선	수업대상	영양식품학과 3학년	수업교시	
담당교수명	박정숙	교과소속	영양식품학과	연락처	
연구실	무등관 1308	상담일시	월 5-8교시	사이버강좌	Y
홈페이지	http://	이메일			

핵심역량									
전문			창의			나눔		계	
60			20			20		100	
식품관리			영양관리			산업응용			계 (%)
식품성분 파악	식품위생 관리	식품가공기술	영양성분 정의	에너지대사규명	인체생리파악	융합연구개발	창의적 산업 경영	스마트창업	
0	60	0	0	0	0	0	40	0	100

수업방법	비대면
------	-----

핵심역량 연계성	미래사회 가치창출에 기여하는 인재 양성: 미래형 학생중심교육과 지역 공동체 가치 창출
----------	---

전공능력 연계성	창의적인 전문지식과 소통하는 리더십을 갖춘 식품영양 전문가 양성
----------	-------------------------------------

핵심개념	식품위생법은 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해를 방지하고 식품영양의 질적향상을 도모하며 식품에 관한 올바른 정보를 제공하여 국민보건의 증진에 이바지함에 필요로 하는 규범이다.
------	---

기능	식품위생법및 외식사업 관계 법규는 식품관련 규범을 준칙으로서 사회생활을 하면서 준수하도록 강요하는 일정한 기준이 필요로 하게 되었으며 이것을 규범이라 한다. 식품위생법및 외식사업 관계 법규는 식품관련 규범을 준칙으로서 사회생활을 하면서 준수하도록 강요하는 일정한 기준이 필요로 하게 되었으며 이것을 규범이라 한다.
----	--

선수과목 및 사전지식	식품학, 단체급식 관리 식품의 기능을 이해하고 단체급식을 관리하기 위해 식품위생법의 중요성과 통제가 필요한 분야를 선수과목에서 익히는 것이 본 교과목의 학습에 대한 동기부여가 될 것으로 여겨진다.
-------------	--

수업개요	본 교과목을 학습하여 식품으로 인하여 생기는 위생상의 위해방지와 식품영양의 질적 향상 도모, 식품에 관한 올바른 제공된 정보를 익혀 국민보건 증진에 이바지하기 위해 학습한다. 특히, 경제발전과 사회 구조의 변화로 학교와 산업체 등의 집단급식소가 증가함에 따라 특정 다수에게 제공되는 음식물의 위생과 안전을 지키기 위해 교수자의 이론 강의로 식품 등의 취급에 관한 법률과 준수에 관한 정보를 익히도록 한다.
------	--

수업목표	지식·이해	식품위생과 관련한 관계법규를 이해하고 있다. 식품에 적용되는 위생법규를 잘 준수할 수 있다.
	과정·기능	식품위생 문제에 대한 원인과 예방 대책에 대해 설명할 수 있다. 식품 가공과 저장 공정에서 위생관리를 수행할 수 있다.
	가치·태도	식품의 위생적인 관리에 대한 사회적 책무성을 배양하기 위해 노력한다. 건강한 먹거리 유통과 소비를 위해 기꺼이 재능을 기부할 수 있다.

전년도 교과목 개선사항	관련법규 수정부분 보완			
교수방법	문제해결형	플립러닝		
	지역사회연계형			
	소통중심형			
교육방법	교수방법	플립러닝	중심역량	
	- 3-5주, 11-12주 차수 시행 - 플립러닝의 전반적인 소개 - 준비단계, 평가시험, 이의제기, 피드백 등의 순환과정으로 학습한다.			
	교수방법	플립러닝	중심역량	
	교수방법		중심역량	

e-class 활용	교내 이클래스(http://ctl.kwu.ac.kr)를 활용한 소통학습. 학습자는 이클래스를 통해 수업과 관련된 질문을 하고, 교수자는 다음 수업 전까지 그에 대한 답을 함으로써 보충 학습이나 심화 학습 등 수업시간 이외 추가적인 개별 학습 기회제공
수업매체	동영상자료,유인물,인터넷자료,파워포인트
중간 CQI결과 반영 수정사항	

장애학생 을 위한 수업지원	□ 학칙 제85조에 의거하여 장애학생은 개강 첫 주에 교과목 담당교수와 의 면담을 통해 출석, 강의, 과제 및 시험에 특별 한 지원을 요청할 수 있으며 요청된 사항은 장애학생지원센터(950-3590) 또는 담당교수를 통해 지원받을 수 있습니다. □ 장애학생을 위한 수업지원 사항 안내 1. 학생은 장애학생지원센터를 통해 다음의 사항을 지원받을 수 있음 - 강의관련: 강의노트 복사, 학습도우미 지원, 타학생의 수업노트 복사 - 과제관련: 과제대필을 위한 도우미 지원, 과제제출 1주 연장 - 평가관련: 답안 대필을 위한 도우미 지원, 시험시간연장, 시험지 확대복사 - 기기관련: 학습보조기기 및 보조공학기기 지원 2. 학생은 담당교수를 통해 다음의 맞춤형 강의를 지원받을 수 있음 - 시각장애: 강의관련 자료 확대복사 - 지체장애: 수강시 좌석 앞자리 또는 뒷자리와 같이 본인이 선호하는 좌석 배정 - 청각장애: 수강시 좌석 앞자리 배정 - 지적장애: 반복학습/보충학습제공
참고사항	□ 수업자료는 e-Class(http://ctl.kwu.ac.kr/) 자료실에 탑재할 예정입니다. 구체적인 활용방법은 수업시간에 공고하겠습니다. □ 학칙 제46조에 의거하여 수업 시간수의 3/4 이상 출석 미달 시 학점이 부여되지 않습니다. □ 수업계획안은 오리엔테이션 이후 학생의견을 수렴하여 변경이 있을 수도 있으며, 최종 수업계획서는 3주차에 탑재될 예정입니다. □ 매 차시별 수업 시작과 종료에서 다음 활동을 실시합니다. 1. 수업 시작 시(1~2분 정도) - KWU 공식인사(사랑합니다, 고맙습니다, 축복합니다) - 마음다짐(예: 명상멘트, 명상 동영상 등) 2. 수업 종료 시(1~2분 정도) - 마음다짐(예: 명상멘트, 명상 동영상 등) - KWU 공식인사(사랑합니다, 고맙습니다, 축복합니다) ※영상멘트 및 동영상은 교양기초교육원 메인 홈페이지에 탑재되어 있습니다.
학습과제 작성요령 및 유의점	개인별 팀별 과제작성 및 제출 -매주 배운 범위 내에서 개인별로 문제를 만들어 풀이 및 해설을 작성하고 팀내 개인별로 작성 문제를 종합하여 정리(중복 제거 및 수정)

□ 교육 자료 목록

순번	교재명(자료명)	종류	저자	출판사	비고
1	2024~2025식품위생관계법규	도서	고진현 외 23인	(주)지구문화	

□ 학습 과제 목록

순번	과제명	내용	제출시기	제출처
1	식품위생관계법규에 관한 기출문제 풀고 내용 요약	기출문제 풀고 내용 정리하여 핵심노트 제출	6주차, 12 주차	이클래스

□ 평가 방법 목록

전공능력				과정중심평가		
전공능력	하위능력	구성요소	비율 (%)	평가방법	평가 배점	성취수준
식품관리	식품위생 관리	위생 개념 이해,식품 안전 관리 이해, 식품 위해 요소 파악	60	지필평가	24	1~5수준
				보고서평가	14	1~5수준
				토론-토의평가	10	1~5수준
산업응용	창의적 산업경영	식품 산업 현장 이해,식품산업 실무 이해,문제해결 능력	40	지필평가	24	1~5수준
				자기평가	8	1~5수준
				출석점수	20	
구분		중간 지필평가	기말 지필평가	비고		
실시여부		실시	실시			
실시방식						
과정중심 평가방법	보고서평가,자기평가,지필평가,토론-토의평가					

평가기준 첨부파일	식품위생관계법규77.pdf
성취수준 미달자 지도방안	중간고사 이후 각 평가에서 성취 기준에 80% 달성을 하지 못한 학생들에 대하여 중간 이후 성취 기준에 적합한 상담이나 수업에 관한 피드백을 제공하고 기말고사 이후 최종 평가 후 일정 기준에 도달하지 못한 학생들에 대하여 재 수강을 권고함.

□ 주차별 강의 내용 목록

학습주제	학습내용	교수방법	평가방법	교재진도	수업 주차	전공(교양) 하위능력	비고
오리엔테이션	과목안내-수업의 개요와 목표, 평가방법 법의 정의			p5-6	1	식품위생 관리	온라인
식품위생법	식품위생법, 시행령, 시행규칙 1 제1장 총칙: 제1조~제3조, 제2장 식품과 식품첨가물: 제4조~제7조 제3장 기구와 용기, 포장:제8조~제9조			p9-18	2	식품위생 관리	
식품위생법	식품위생법, 시행령, 시행규칙 2 제4장 표시:제11조~제12조 제5장 식품 등의 공전:제14조, 제6장 검사 등:제15조~제35조	플립러닝		p18-41	3	식품위생 관리	
식품위생법	식품위생법, 시행령, 시행규칙 3 제7장 영업:제36조~제49조	플립러닝	토론-토의평가	p41-90	4	식품위생 관리	
식품위생법	식품위생법, 시행령, 시행규칙 4 제8장 조리사 등:제51조~제56조, 제9장 식품위생심의위원회:제57조~제58조 제10장 식품위생단체 등:제59조~제70조	플립러닝	토론-토의평가	p91-106	5	식품위생 관리	
식품위생법	식품위생법, 시행령, 시행규칙 5 제11장 시정명령과 허가취소 등 행정 제재: 제71조~제84조 제12장 보칙:제85조~제92조			P107-131	6	식품위생 관리	
식품위생법	식품위생법, 시행령, 시행규칙 6 제13장 벌칙: 제93조~제102조			P131-224	7	식품위생 관리	
중간고사	각 주차별 정리 및 지필시험		지필평가	지필평가	8	식품위생 관리	
국민건강증진법	국민건강증진법, 시행령, 시행규칙 1 1장 총칙 ~ 3장 국민건강관리기금/ 부칙			P225-281	9	식품위생 관리	
국민영양관리법	국민영양관리법, 시행령, 시행규칙 1장 총칙 ~ 6장 벌칙 / 부칙			P282 ~ 308	10	창의적 산업경영	
학교보건법, 학교급식법,	학교보건법, 시행령, 시행규칙-1장 총칙 ~ 6장 보건교사의 배치 등 및 학교보건위원회 / 부칙 학교급식법, 시행령, 시행규칙-1장 총칙 ~ 5장 벌칙 / 부칙	플립러닝	자기평가	P309 ~362	11	창의적 산업경영	
농수산물의 원산지 표시에 관한 법률	농수산물의 원산지 표시에 관한 법률, 시행령, 시행규칙 2 1장 총칙 ~ 4장 벌칙, 부칙	플립러닝	보고서평가	P363~ 402	12	창의적 산업경영	
식품 등의 표시 광고에 관한 법률	식품 등의 표시 광고에 관한 법률, 시행령, 시행규칙 제1조 목적 ~ 제31조 과태료 / 부칙			P403 ~ 424	13	창의적 산업경영	
종합정리	식품위생관계법규 종합정리				14	창의적 산업경영	
기말고사	기말 지필시험		지필평가	지필평가	15	창의적 산업경영	

□ 전공능력비율 합계(%)

[illegible]