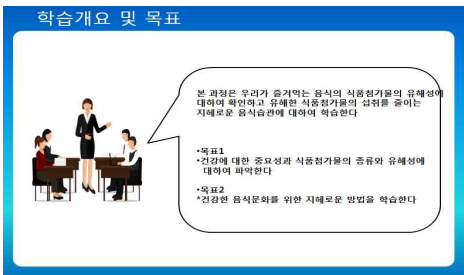
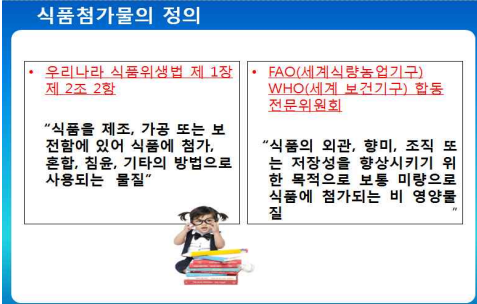












KU Learning Channel 프로그램 과정개요서

주제	식품첨가물에 관한 진실 혹은 거짓				차시	3		
대상	학생				사이트	http://tls.kku.ac.kr		
일시					보상	다드림포인트 또는 상품		
핵심역량	인성역량	의사소통역량	종합적 사고력	지식탐구역량	창의역량	정보활용역량	글로벌 역량	리더십 역량
				●		●		
강사	성명	김은주			소속	엘앤아이컨설팅(주)		

2. 특강 개요

개요	우리가 즐겨먹는 음식의 식품첨가물의 유해성에 대하여 확인하고 유해한 식품첨가물의 섭취를 줄이는 지혜로운 음식습관에 대하여 학습한다																
목표	*건강에 대한 중요성과 식품첨가물의 종류와 유해성에 대하여 파악한다 *건강한 음식문화를 위한 지혜로운 방법을 학습한다																
특강 내용	<ul style="list-style-type: none"> - 인간의 관심사항 : 건강과 웰빙 - 건강한 삶의 요소와 식품첨가물 - 첨가물 제대로 알기(종류, 기능, 특성, 부작용) - 우리가 자주 먹는 음식: 간식, 인스턴트 - 종류별 첨가물, 알아보는 법, 유해수준 - 건강한 삶을 위한 지혜 - 유해성분을 줄여 섭취하는 방법 - 천연 식품재료의 활용 																
추천 도서	보물섬, 레버리, 무엇으로 사는가, 역량개발과 평가																
특강 맛보기	 <p>본 과정은 우리가 즐겨먹는 음식의 식품첨가물의 유해성에 대하여 확인하고 유해한 식품첨가물의 섭취를 줄이는 지혜로운 음식습관에 대하여 학습한다.</p> <p>*목표1 건강에 대한 중요성과 식품첨가물의 종류와 유해성에 대하여 파악한다.</p> <p>*목표2 건강한 음식문화를 위한 지혜로운 방법을 학습한다.</p>	 <p>식품첨가물의 정의</p> <p>• 우리나라 식품위생법 제 1장 제 2조 2항 “식품을 제조, 가공 또는 보존함에 있어 식품에 첨가, 혼합, 침윤, 기타의 방법으로 사용되는 물질”</p> <p>• FAO(세계식량농업기구) WHO(세계보건기구) 합동 전문위원회 “식품의 외관, 향미, 조직 또는 저장성을 향상시키기 위한 목적으로 보통 미량으로 식품에 첨가되는 비 영양물질”</p>															
	 <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th>식품종류</th> <th>식품첨가물</th> <th>부작용</th> <th>제거방법</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>발색제, 보존료, 식용색소</td> <td>알레르기 유발</td> <td>칼집을 넣어 1분간 삶거나 튀는다.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>착색료, 산도조절제</td> <td>간,혈액,공팔장애, 생식기저하</td> <td>잘라서 뜨거운 물에 데친다.</td> </tr> <tr> <td></td> <td>식용색소, 합성감미료, 방부제, 산화방지제</td> <td>중추신경마비, 출혈성위염, 콜레스테롤상승</td> <td>체에 걸러, 찬물에 헹구 줄기를 없앤다.</td> </tr> </tbody> </table>	식품종류	식품첨가물	부작용	제거방법		발색제, 보존료, 식용색소	알레르기 유발	칼집을 넣어 1분간 삶거나 튀는다.		착색료, 산도조절제	간,혈액,공팔장애, 생식기저하	잘라서 뜨거운 물에 데친다.		식용색소, 합성감미료, 방부제, 산화방지제	중추신경마비, 출혈성위염, 콜레스테롤상승	체에 걸러, 찬물에 헹구 줄기를 없앤다.
식품종류	식품첨가물	부작용	제거방법														
	발색제, 보존료, 식용색소	알레르기 유발	칼집을 넣어 1분간 삶거나 튀는다.														
	착색료, 산도조절제	간,혈액,공팔장애, 생식기저하	잘라서 뜨거운 물에 데친다.														
	식용색소, 합성감미료, 방부제, 산화방지제	중추신경마비, 출혈성위염, 콜레스테롤상승	체에 걸러, 찬물에 헹구 줄기를 없앤다.														