

2021년도 2학기 블렌디드 러닝 강좌 수업용 동영상 콘텐츠 제작 차시별 수업계획서 ②

교과목명	글로벌식품인증개론	교수명	이상현	촬영 희망 일자
구분	차시별 수업내용(콘텐츠내용)		멀티미디어 매체 사용	
수업 내용 / 콘 텐 츠 내 용	1 차 시	식품의 인증이 필요한 요인과 강의진행방법과 학습내용에 대해 소개하며, 수강생들의 의견을 청취하여 강의 진행방법을 조율한다. 국내외 식품산업의 현황과 흐름에 대해 알아본다.	PPT	2021. 7. 19
	2 차 시	글로벌 식품인증 소개 - 1 국내외 식품안전관리 및 인증 동향과 흐름에 대해 개략적으로 알아본다.	PPT	2021. 7. 20
	3 차 시	글로벌 식품인증 소개 - 2 이슬람 문화권의 식품인증체계인 HALAL의 기본개념 중 역사와 배경에 대해 사례중심으로 학습하여 이해한다.	PPT	2021. 7. 21
	4 차 시	글로벌 식품인증 소개 - 3 HALAL 인증 식품을 주로 사용하는 동남아시아 식품시장의 현황과 구조에 대해 알아보고, 앞으로의 발전방향에 대해 토론을 통해 예측한다.	PPT	2021. 7. 22
	5 차 시	글로벌 식품인증 소개 - 4 HALAL 인증 식품을 주로 사용하는 서남아시아의 식품시장 현황과 구조에 대해 알아보고, 앞으로의 발전방향에 대해 토론을 통해 예측한다.	PPT	2021. 7. 23
	6 차 시	글로벌 식품인증 소개 - 5 HALAL 인증 식품을 주요 식문화로 이용하는 북미 및 유럽 지역의 이슬람교도 및 이용자들을 중심으로 시장동향에 대해 이해하고, 미래 발전방향에 대해 토론을 통해 알아본다.	PPT	2021. 7. 26
	7 차 시	글로벌 식품인증 소개 - 6 이슬람 교도를 제외한 전세계 HALAL 식품을 이용하는 소비자들의 소비패턴과 관련 시장동향에 대해 알아보고, 앞으로 새롭게 형성되는 안전한 먹거리시장과의 연관성에 대해 토의한다.	PPT	2021. 7. 27
	8 차 시	HALAL 인증 방법에 대한 소개 - 1 HALAL 인증 주요기관인 말레이시아 정부 산하 JAKIM에 대해 알아보고, 주요 인증동향을 실무적으로 알아본다.	PPT	2021. 7. 28

수업 내용 / 콘텐츠 내용	9 차 시	HALAL 인증 방법에 대한 소개 - 2 HALAL 인증 주요기관인 인도네시아 할랄인증청(BPJPH)에 대해 알아보고, 주요 인증동향을 절차를 현장중심적으로 알아본다.	PPT	2021. 7. 29
	10 차 시	HALAL 인증 방법에 대한 소개 - 3 HALAL 인증 주요기관인 싱가포르 MUIS에 대해 알아보고, 주요 인증동향을 절차를 현장중심적으로 알아본다.	PPT	2021. 7. 30
	11 차 시	FSSC 22000 (식품안전시스템인증)은 식품안전재단이 개발·운영하는 제도로 ISO 식품안전경영시스템 제도를 기반으로 하여 적용되는 국제기준 및 개별 기준을 알아보고, 주요 인증방법에 대해 학습한다.	PPT	2021. 8. 2
	12 차 시	식품 생산에서부터 소비에 이르는 식품 사슬, 제품 및 서비스 품질 속성을 평가하는 별도의 표준, 품질 인증 사이트의 제품에 표시될 수 있는 품질 보장 표시, 식품 안전 및 식품 품질 위험을 파악하고 통제하는 Codex HACCP 방법, 윤리적 모듈 등이 포함되는 안전 품질 식품(SQF) 인증체계에 대해 알아본다.	PPT	2021. 8. 3
	13 차 시	유기식품(Organic foods) 인증체계에 대해 알아보고, 국내와 국외 주요 동향과 향후 발전방향을 다함께 예측해 본다.	PPT	2021. 8. 4
기타 전달 사항				
2021 년 6 월 18 일				
소 속: 식품생명과학부				
서명(사인) 또는 날인: 이 상 현 				