

교재 선정

학습과목명	교재종별	저자명	교 재 명	출 판 사	출판년도
식품위생법규	주교재	이성범	식품위생관계법규	문운당	2009
	부교재	박정태	식품위생관계법류 편람	광문각	2009

학습과목의 강의계획서

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
1	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 총칙 3)강의세부내용: ①식품위생법의 목적 ②식품위생법의 정의 ③식품 등의 취급	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재37p 부교재7-8p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
2	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 식품 및 식품첨가물 3)강의세부내용: ①위해식품 등의 판매 등 금지 ②판매 등이 허용되는 식품 ③병육 등의 판매 등 금지 ④판매 등이 금지되는 병육	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 39-40p 부교재 9-10p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
3	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 기준과 규격 3)강의세부내용: ①기준, 규격이 고시되지 아니한 화학적 합성품 등의 판매 등 금지 ②식품 또는 식품첨가물에 관한 기준 및 규격 ③식품 등의 한시적 기준 및 규격의 인정 등	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 41-42 부교재 10-11p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
4	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 기구와 용기, 포장 / 표시 3)강의세부내용: ①유독기구 등의 판매, 사용 금지 ②기구 및 용기, 포장에 관한 기준 및 규격 ③영양표시대상 표시	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재43-46 부교재12-16p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
5	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 검사 3)강의세부내용: ①위해평가, 소비자의 위생검사 등 ②위생식품 등에 대한 긴급대응 ③수입식품 등의 신고 등 ④우수수입업소 등록 등	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 48-69p 부교재 17-43p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
6	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 영업 3)강의세부내용: ①시설기준/영업허가/영업허가 등의 제한 ②영업승계/건강진단/식품위생교육 ③영업제한/영업자 등의 준수사항/위해식품 회수 ④위생등급/위해요소중점관리기준 ⑤조리사/영양사/조리사 및 영양사 허가/결격사유 ⑥식품위생심의위원회의 설치 등/조직과 운영	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 70-113p 부교재 44-75p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
7	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 식품위생단체/시정명령과 허가취소 등 3)강의세부내용: ①동업자조합-설립/조합의사업 ②식품공업협회-설립/협회의 사업 ③식품안전센터-설립/사업 *과제1차: 식품첨가물의 위해요소에 대하여 조사	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 114-122p 부교재 76-81p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR *과제1차 제출

주	강 의 내 용	수업방법	학습자료 [과제포함]	기자재 [보조교구]
8	중 간 고 사			
9	1)강의주제: 식품위생법령 2)강의목표: 보칙/별칙 3)강의세부내용: ①국고보조/식중독에 관한조사 보고 ②식중독대책협의기구 설치/단체급식소 등 ③별칙/별칙 적용에서의 공무원 의제 등	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 123-155p 부교재 82-95p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
10	1)강의주제: 식품공전 2)강의목표: 총칙/식품일반에 대한 공통기준, 규격 3)강의세부내용: ①일반원칙/용어의 풀이 ②식품원재료의 분류/기준 및 규격의 적용 ③식품원료 기준/제조, 가공기준 등	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 156-170p 부교재 96-113p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
11	1)강의주제: 식품 2)강의목표: 식품의 기준 및 규격/규격 외 일반가공식품의 기준 및 규격 3)강의세부내용: ①식품/레토르트식품/냉동식품 ②식품유형/규격	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 256-292p 부교재 96-113p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
12	1)강의주제: 식품공전 2)강의목표: 장기보존식품의 기준 및 규격/ 규격 외 일반가공식품의 기준 및 규격 3)강의세부내용: ①통, 병조림식품/레토르트식품/냉동식품 ②식품유형/규격 ③과자류, 빵 또는 떡류	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 256-292p 부교재 96-113p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
13	1)강의주제: 식품공전 2)강의목표: 식품별 기준 및 규격 3)강의세부내용: ①탄산음료류, দুয়ু류, 발효 음료류, 인삼, 홍삼 ②코코아가공품류 또는 초콜릿류, 잼류, 설탕, ③식품 또는 알가공품, 어육가공품, 두부류 *과제2차: 외식업체의 식중독사고 사례 조사	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 341-344p 부교재 96-113p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR *과제2차 제출
14	1)강의주제: 기타 관련법규 2)강의목표: 국민건강증진법, 먹는물 관리법, 전염병예방법, 축산물가공처리법, 학교급식법 3)강의세부내용: ①국민건강증진법 시행령, 시행규칙 등 ②먹는물 관리법 시행령, 시행규칙, 수질검사, ③전염병예방법 시행령, 시행규칙 ④축산물가공처리법 시행령, 시행규칙	강의 및 질의응답 (사례소개)	주교재 296-358p 부교재 311-382p (PPT+영상물)	빔 프로젝트 및 VCR
15	기 말 고 사			

성적 산출을 위해 사용한 평가 요소 목록

학 습 과 목 명	평 가 요 소	배 점 비 율
식품위생법규	중간·기말고사 수시평가 및 과제물 수업기여도 출석율	중간 : 30%, 기말 : 30% 수시평가 및 과제물 : 15% 수업기여도 : 5% 출석율 : 20%