

# 강 의 계 획 서

<2016년도 2학기>

교과목	식품위생학		구분	이론3-실습0	학점	3	담당	
과정		저자	김지응 외 2	출판사	백산	교재명	꼭 알아야 할 식품위생 및 HACCP실무	
학습 목표	<p>식품위생의 중요성을 안다.          식품에 유해함이 발생할 수 있는 조건 및 식중독 사고예방을 할 수 있다.          HACCP의 개념을 파악하고 이의 구조 및 적용절차를 알 수 있다.          식품위생을 숙지하고 현장에서 선행요건프로그램을 적용할 수 있다.</p>							
주	강의일자	학습주제	강 의 내 용		평가방법 및 내용	학습준비물	비고	
1		식품과 위생	식품위생의 개념 식품위생행정 식품의 안전성과 병해의 요인		수업참여도	교재		
2		식품과 미생물	미생물의 종류 및 특징 식품의 부패 및 보존		수업참여도	교재		
3		식중독	식중독의 개념 및 발생현황 식중독의 발생의 위험성		수업참여도	교재		
4		식중독	자연독식중독, 알려지식중독, 화학적 식중독의 발생요인과 이의 대처방법		수업참여도	교재		
5		식중독	세균성식중독의 발생요인 세균성식중독 예방법		레포트발표 수업참여도	교재 레포트		
6		전염병 및 인축공통전염병	전염병의 정의 및 분류 경구전염병의 종류 바이러스성 및 인수공통전염병		수업참여도	교재	레포트 1	
7		식품사업장에서 의 식중독사례	식품관련 업장에서의 식중독사례를 비교 분석 해당 사례의 식중독 사건의 예방법 을 알고 토론		수업참여도	교재		
8			<b>중 간 고 사</b>		중간고사 이론시험	필기도구		
9		식품과 위생동물	기생충의 분류와 위생동물 및 곤충		수업참여도	교재		

주	강의일자	학습주제	강의내용		평가방법 및 실습내용	학습준비물	비고
10		식품첨가물	식품첨가물의 개요 및 각론		수업참여도	교재	
11		외식산업의 위생관리	개인위생관리 및 시설, 설비위생관리 안전한식품을 위한 위생관리		수업참여도	교재	
12		외식산업의 위생관리	사고예방과 안전관리 사고예방의 교육과 훈련		수업참여도	교재	
13		HACCP	HACCP의 정의 HACCP의 구조 및 체계 선행요건프로그램운영 방식		수업참여도	교재	레포트 2
14		HACCP	HACCP의 시스템 선행요건프로그램의 적용기준 HACCP의 12절차 7원칙		수업참여도	교재	
15			<b>기 말 고 사</b>				
참고문헌		부교재명: 식품위생학, 저자: 이정훈 외, 백산출판사 식품공전					
학습평가방법 및 평가내용	중간고사		기말고사		수시(평소) 평가		
	객관식		주관식		리포트 평가 수업참여도		
성적평가기준 (상대+절대)	출석	중간고사	기말고사	리포트	기타 (수업참여도)	총점	
	20%	30%	30%	15%	5%	100%	
참고사항	<b>레포트 1</b> : 세균성식중독의 발생요인과 예방방법에 대하여 조사 <b>레포트 2</b> : 우리나라에서 시행되고 있는 식품위생관리방안 HACCP에 관하여 조사 ( 레포트는 표지, 목차, 참고문헌 제외한 A4 10장 이상, 줄간격 160, 글자크기 11포인트)						