

결	전공주임	교학부장
재		

수업 계획서

< 2017학년도 3월 6일 ~ 6월 25일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품위생법규	학점	3	교강사명		교강사 전화번호	
강의시간	3	강 의 실		수강대상		E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>의식산업에서의 식품위생의 중요성이 급격히 증가하고 있는 현실에서 올바른 위생문제 및 법령을 익힘을 목적으로 한다. 식품위생을 이해하고 그 중요성을 인식하며, 중요 식중독 원인과 예방법, 그리고 HACCP를 통한 통합적 위생관리를 이해한다. 또한 최근의 식품에 관한 법률상의 규제, 절차 및 규정에 대하여 학습하며 식품의 허위, 식품과대 포장 사고사례 조사를 통한 식품위생법규의 특징을 학습하고, 식품위생법에 근거를 둔 하부명령, 식품과 관련이 있는 기타 법령을 배운다. 식품과 함께 식품첨가물 기구, 용기 포장 등의 위생문제 등 오염물질을 이해하고 관리하는 방법을 익힘으로서 올바른 식품위생관리를 위한 법규를 터득할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식품위생관계법규	저자	이성범	출판사	문운당	출판년도	2009
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·실험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·실험) 내용			과제 및 기타 참고사항		
제 1 주	1	[1]강의주제 : 식품위생법 [2]강의목표 : 법의 분류와 체계이해하기 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의계획서 • orientation • p5-20 • Beam Project • 사례소개 		
	2	㉞ 강의orientation : 강의소개 및 강의운영 안내 ㉟ 식품위생법의 개요					
	3	㊱ 식품위생법의 목적과 정의 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	[1]강의주제 : 식품위생법 및 관련법규 [2]강의목표 : 식품위생법의 이해 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p21-99 • Beam Project • 사례소개 • [과제부여 1] :식품첨가물의 위해요소 에 대하여 조사 		
	2	㉞ 식품 등의 공전과 검사 ㉟ 식품의 위해 평가 ㊱ 식품위생 및 영업					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	[1]강의주제 : 식품위생법, 시행령, 시행규칙 [2]강의목표 : 벌칙 및 시설기준의 이해 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p100-144 • Beam Project • 사례소개 		
	2	㉞ 시정명령과 허가취소 등 행정 제재 ㉟ 식품위생법 시행령					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	[1]강의주제 : 식품위생법, 시행령, 시행규칙 [2]강의목표 : 식품위생법 위반시 행정처분 이해 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p145-178 • Beam Project • 사례소개 		
	2	㉞ 식품위생법 시행규칙 ㉟ 수입식품의 검사 및 등록기준					
	3	㊱ 업종별 시설기준 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 5 주	1	[1]강의주제 : 식품위생법, 시행령, 시행규칙 [2]강의목표 : 식품 취급하는 곳의 위반시 행정처분 [3]강의세부내용 :			<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p179-216 • ppt+동영상 		
	2	㉞ 식품제조·가공법 등 위반시 행정처분기준					

	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉔ 집단급식소의 설치·운영자의 준수사항 및 시설기준 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Beam Project • 사례소개
제 6 주	1	<p>[1]강의주제 : 식품의 표시기준과 식품위생분야 종사자 등의 건강진단 규칙</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p217-258 • Beam Project • 사례소개
	2	<p>[2]강의목표 : 식품의 표시기준과 식품위생분야 종사자 위생</p> <p>[3]강의세부내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ㉕ 식품의 목적과 정의에 따른 표시 기준 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉖ 식품식품위생분야 종사자의 건강진단 목적 및 항목 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 7 주	1	<p>[1]강의주제 :식품안전관리 인증기준</p> <p>[2]강의목표 :식품안전관리 인증기준의 이해</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p259-290 • Beam Project • 1주~7주, summary • 사례소개
	2	<p>[3]강의세부내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ㉗ HACCP에 관한 설명 ㉘ HACCP 적용체계 및 운영관리 ㉙ HACCP 교육훈련 	
	3	<p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 8 주	1	중간고사	<ul style="list-style-type: none"> • 중간고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점)
	2		
	3		
제 9 주	1	<p>[1]강의주제 :식품일반에 대한 공통기준 및 규격</p> <p>[2]강의목표 :식품의 일반원칙과 원재료 분류에 관한 이해</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p291-336 • Beam Project • 사례소개 • [과제부여 II] : 외식업체의 식중독사고 사례 조사
	2	<p>[3]강의세부내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ㉚ 식품에 관한 총칙 	
	3	<ul style="list-style-type: none"> ㉛ 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 <p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 10 주	1	<p>[1]강의주제 : 장기보존식품의 기준 및 규격</p> <p>[2]강의목표 : 식품의 기준 및 규격의 이해</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p337-359 • Beam Project • 사례소개
	2	<p>[3]강의세부내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ㉜ 식품의 기준 및 규격 ㉝ 기구의 기준 및 규격 ㉞ 검체의 채취 및 취급방법 	
	3	<p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 11 주	1	<p>[1]강의주제 : 학교급식법,국민건강증진법,국민영양관리법</p> <p>[2]강의목표 : 국민건강 증진에 관한 법의 이해</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p360-411 • Beam Project • 사례소개
	2	<p>[3]강의세부내용 :</p> <ul style="list-style-type: none"> ㉟ 학교급식법 · 시행령 · 시행규칙 ㊱ 국민건강증진법 · 시행령 · 시행규칙 ㊲ 국민영양관리법 · 시행령 · 시행규칙 	
	3	<p>[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)</p>	
제 12 주	1	<p>[1]강의주제 : 지역보건법, 보건범죄단속에관한 특별조치법</p> <p>위생사에 관한 법률</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 강의교안 • p412-457 • Beam Project • 사례소개
	2	<p>[2]강의목표 : 지역주민의 건강증진과 국민보건 향상에 관한 법의 이해</p>	
	3	<p>[3]강의세부내용 : 국민 삶의 질 향상에 관한 법의 이해</p> <ul style="list-style-type: none"> ㊳ 지역보건법 · 시행령 · 시행규칙 ㊴ 보건범죄단속에관한 특별조치법 · 시행령 · 시행규칙 	

		㉔ 위생사에 관한 법·시행령·시행규칙 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 13 주	1	[1]강의주제 : 먹는물관리법·감염병의 예방 [2]강의목표 : 생활환경 개선에 관한 법의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p458-520 Beam Project 사례소개 				
	2	㉔ 먹는물관리법·시행령·시행규칙 ㉕ 먹는 물 수질기준 및 검사 등에 관한 규칙					
	3	㉖ 감염병의 예방 및 관리에 관한 법률·시행령·시행규칙 [4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 14 주	1	[1]강의주제 : 폐기물관리법, 하수도 법 [2]강의목표 : 국민생활의 질적 향상에 관한 법의 이해 [3]강의세부내용 :	<ul style="list-style-type: none"> 강의교안 p521-564 Beam Project 9주~14주, summary 사례소개 				
	2	㉔ 폐기물관리법·시행령·시행규칙 ㉕ 하수도 법·시행령·시행규칙					
	3	[4]수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 15 주	1	기말고사	<ul style="list-style-type: none"> 기말고사 평가 기준 : 객관식25점, 주관식5점, (총30점) 				
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타 (수업참여도)	합계	비고	
30%	30%	15%	20%	5%	100%		
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)				-이론강의 70%, 질의/응답 10%, 토론/ 발표 20%			
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항				-강의오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달 -강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지 -강의교재 관련 공지 : 강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명 -성적평가 관련 공지 : 중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 등			
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							