

# 수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요							
학습과정명	식품위생법규	학점	3	교강사명	교강사 전화번호		
강의시간	3	강의실		수강대상	식품조리학	E-mail	
2. 교육과정 수업목표							
<p>외식산업에서의 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 규정 등에 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 식품위생 관리를 위한 법규를 터득할 수 있다.</p>							
3. 교재 및 참고문헌							
주교재	식품위생관계법규	저자	한국식품영양학회	출판사	문운당	출판년도	2017
부교재(참고문헌)		저자		출판사		출판년도	
4. 주차별 강의(실습·실기·시험) 내용							
주별	차시	강의(실습·실기·시험) 내용				과제 및 기타 참고사항	
제 1 주	1	1) 강의주제 : 식품위생법의 개요				<ul style="list-style-type: none"> <li>• 강의계획서 배부</li> <li>• 강의 오리엔테이션</li> <li>• p 1-16</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>	
	2	2) 강의목표 : 법의 분류와 체계의 이해					
	3	3) 강의세부내용 : ① 강의 소개 및 운영 안내 ② 식품위생법의 개요 ③ 식품위생법 총칙 및 용어					
		4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 2 주	1	1) 강의주제 : 식품위생법, 시행령, 시행규칙 (1)				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 17-47</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> <li>• (과제1차, 2차 공지)</li> </ul>	
	2	2) 강의목표 : 식품첨가물의 유해성과 포장용기의 기준					
	3	3) 강의세부내용 : ① 식품과 식품 첨가물 ② 기구와 용기포장, 표시기준 ③ 식품공전과 검사기준					
		4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 3 주	1	1) 강의주제 : 식품위생법, 시행령, 시행규칙 (2)				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 48-91</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>	
	2	2) 강의목표 : 업종별 위생 시설기준의 이해					
	3	3) 강의세부내용 : ① 영업종류 ② 영업신고와 영업제한 ③ 식품위생교육과 위생등급					
		4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 4 주	1	1) 강의주제 : 식품위생법, 시행령, 시행규칙 (3)				<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 92-202</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>	
	2	2) 강의목표 : 조리사와 영양사의 고용기준의 이해					
	3	3) 강의세부내용 : ① 조리사와 영양사 고용기준 ② 시정명령과 허가취소 등 행정 제재 ③ 식품위생 법규 위반의 벌칙과 과징금					
		4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					

제 5 주	1	1) 강의주제 : 식품표시기준과 식품위생분야 종사자 건강진단 규칙	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 203-238</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>
	2	2) 강의목표 : 식품표시기준의 이해	
	3	3) 강의세부내용 : ① 표시기준의 용어정의와 표시 대상 ② 개별 표시 사항 및 표시기준 ③ 식품위생 분야 종사자의 건강진단 규칙 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 6 주	1	1) 강의주제 : 식품 안전관리 인증기준	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 239-281</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> <li>• 사례조사</li> </ul> <b>(과제1차 제출)</b> <b>식품업계 허위, 과대광고 표시위반 사례 조사</b>
	2	2) 강의목표 : HACCP프로그램의 이해와 운영	
	3	3) 강의세부내용 : ① Haccp 적용 및 체계운영관리 ② Haccp 선행요건 ③ Haccp 사후관리 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 7 주	1	1) 강의주제 : 식품의 기준 및 규격	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 285-340</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> <li>• 1-7주 Summary</li> </ul>
	2	2) 강의목표 : 식품위생법에 따른 원료와 제조과정의 규정	
	3	3) 강의세부내용 : ① 식품일반에 대한 공통기준 및 규격 ② 장기본준식품의 기준 및 규격 ③ 중금속 기준과 잔류허용기준 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 8 주	1	<b>중간고사</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 중간고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)</li> </ul>
	2		
	3		
제 9 주	1	1) 강의주제 : 기구 및 용기포장의 기준 및 검체 취급방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 341-353</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>
	2	2) 강의목표 : 기구 및 용기포장의 기준과 규격의 이해	
	3	3) 강의세부내용 : ① 기구 및 용기포장의 기준 ② 식품접객업소의 조리식품 기준 및 규격 ③ 검체의 채취 및 취급방법 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 10 주	1	1) 강의주제 : 학교급식법, 국민건강증진법, 국민영양관리법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 357-434</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul> <b>[과제2차, 수시평가]</b> <b>외식업체의 식중독사고 사례</b>
	2	2) 강의목표 : 국민건강 증진법에 관한 이해	
	3	3) 강의세부내용 : ① 학교급식법 시행령, 시행규칙 ② 국민건강증진법 시행령 시행규칙 ③ 국민영양관리법 시행령 시행규칙 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 11 주	1	1) 강의주제 : 농산물 원산지표시에 관한 법률	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 435-458</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> <li>• 사례조사</li> </ul>
	2	2) 강의목표 : 농수산물의 공정한 거래 유도를 위한 법률	
	3	3) 강의세부내용 : ① 원산지 표시규정 ② 원산지 표시 대상 ③ 원산지 표시대상별 표시방법 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	
제 12 주	1	1) 강의주제 : 지역보건법, 먹는물 관리	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 459-515</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>
	2	2) 강의목표 : 지역보건의료기관의 역할과 기능 이해 및 수질의 합리적 관리	
	3	3) 강의세부내용 : ① 지역 보건소의 기능 및 업무 세부사항 ② 공중위생 관리법 ③ 먹는물관리법 시행령, 시행규칙 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)	

제 13 주	1	1) 강의주제 : 감염병 예방 및 관리 2) 강의목표 : 감염병 발생과 유행 방지	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 516-562</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> </ul>				
	2	3) 강의세부내용 : ① 감염병의 종류					
	3	② 감염병 감시 및 역학조사 ③ 예방접종 및 방역(소독)관리 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 14 주	1	1) 강의주제 : 폐기물 하수도 관리법 2) 강의목표 : 폐기물 발생의 최소화과 친환경 처리방법	<ul style="list-style-type: none"> <li>• p 563-612</li> <li>• 빔 프로젝트</li> <li>• 강의교안</li> <li>• 9-14주 Summary</li> </ul>				
	2	) 강의세부내용 : ① 폐기물 배출의 억제와 친환경 처리					
	3	② 공공하수도의 설치 및 관리 ③ 분뇨의 처리 4) 수업방법 : 강의 및 토론(질의/응답)					
제 15 주	1	<b>기말고사</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 기말고사 평가 기준 : 객관식9점, 주관식12점, 서술형9점 (총30점)</li> </ul>				
	2						
	3						
5. 성적평가 방법							
중간고사	기말고사	과제물	수시평가	출결	기타	합계	비고
30 %	30 %	10 %	5 %	20 %	5 %	100 %	
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)							
강의, 질의/응답, 발표 및 토론 100%							
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항							
<p>강의 오리엔테이션 : 강의에 대한 소개와 주차별 강의내용 및 운영에 관한 주의사항 전달</p> <p>강의자료 관련 공지 : 서울호서교육정보시스템(HEMS) 사용요령 안내 및 강의자료 활용방법 숙지</p> <p>강의교재 관련 공지(강의계획서에 따른 주교재와 부교재 활용방법 설명)</p> <p>성적평가 관련 공지(중간고사, 기말고사, 출석, 과제물, 수시평가, 수업참여도 평가 설명)</p>							
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)							