

# 수업계획서

결	전공주임	교학부장
재		

< 2018학년도 3월 12일 ~ 6월 24일 >

1. 강의개요								
학습과정명	식품위생학	학점	3	교강사명	교강사 전화번호			
강의시간	3시간	강 의 실		수강대상	호텔조리	E-mail		
2. 교육과정 수업목표								
식품위생에 대한 현대인의 관심이 증대되고 있는 상황에서 체계적인 식품위생관리를 강조하는 식품위생학은 식품 조리 및 외식산업 전반에 영향을 미친다. 이를 위해 본 교과목에서는 식품위생의 개념 및 식품위생 행정, 식품과 미생물, 식중독과 미생물, 화학물질에 의한 식중독, 환경과 식품위생, 식품과 전염병, 기생충과 위생동물, 식품시설의 위생관리, 위해요소중점관리제도(HACCP), 식품첨가물, 식품 위생검사 등을 다루며 식품위생학을 통해 조리사를 비롯한 식품개발자, 품질·생산관리자, 식품관련 종사자로서 체계적인 식품위생관리로 식품의 안전과 위생에 발생되는 제반 위해요소를 사전에 예방·방지할 수 있다.								
3. 교재 및 참고문헌								
주교재	꼭 알아야 할 식품위생 및 HACCP실무		저자	김지용 외	출판사	백산	출판년도	2014
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: 식품과 위생 2)강의목표: 식품위생의 개념 및 행정, 식품의 안전성과 식인성 병해와 원인			강의 계획서, 강의교안 P.12~16 빔 프로젝트 < 과제 1,II > 공지			
	2	3)강의 세부 내용 ①강의 오리엔테이션 : 강의 소개 및 강의 운영안내						
	3	②식품위생의 개념 ③식품위생행정 개요 및 관련기구, 조직 ④식품의 안전성과 식인성 병해와 원인 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답						
제 2 주	1	1)강의주제: 식품과 미생물 2)강의목표: 미생물의 종류 및 특징, 식품 부패 및 보존			강의교안 P.20~37 빔 프로젝트			
	2	3)강의 세부 내용 ①세균, 곰팡이, 효모, 원생동물, 바이러스 ②대장균군, 장구균						
	3	③부패미생물과 부패요인, 환경 ④식품의 보존방법 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답						
제 3 주	1	1)강의주제: 식중독 2)강의목표: 식중독의 개념, 세균의 생장 및 필요조건			강의교안 P.40~48 빔 프로젝트			
	2	3)강의 세부 내용 ①식중독의 정의, 발생현황 ②세균의 생장과 필요조건						
	3	4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답						
제 4 주	1	1)강의주제: 식중독 2)강의목표: 세균성 식중독			강의교안 P.52~64 빔 프로젝트 < 과제 I > - 7점 -세균성식중독의 발생 사례와 예방법 조사			
	2	3)강의 세부 내용 ①감염형 식중독 ②독소형 식중독						
	3	③중간형 식중독 ④세균성 식중독 예방법 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답						
제 5 주	1	1)강의주제: 식중독 2)강의목표: 바이러스성 식중독, 자연독, 알레르기 및 화학적 식중독			강의교안 P.66~97 빔 프로젝트			
	2	3)강의 세부 내용 ①노로 바이러스, 로타바이러스						
	3	②동물성 식중독과 식물성 식중독 및 곰팡이독 ③알레르기 식중독 요인 ④화학적 식중독의 발생 요인 및 대처법 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답						
제 6 주	1	1)강의주제: 감염병 및 인수공통감염병			강의교안			

제 7 주	2	2)강의목표: 감염병의 정의, 경구감염병의 종류, 바이러스 및 인수공통감염병	P.104~135 빔 프로젝트			
	3	3)강의 세부 내용 ①감염병의 정의 및 분류 ②경구감염병의 특성 및 예방과 종류 ③바이러스성 감염병의 종류 및 주요 인수공통감염병과 예방법 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
	1	1)강의주제: 식중독의 사례 2)강의목표: 식품관련 식중독 사례분석				
제 8 주	2	3)강의 세부 내용 ①식품관련업종의 식중독 사례분석 및 예방법에 대한 토론 완성하기	빔 프로젝트 중간고사 정리 및 리뷰			
	3	4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답/ 토론				
	<b>중간 지필고사</b>					
제 9 주	1	1)강의주제: 식품과 위생동물				
	2	2)강의목표: 기생충과 위생동물				
	3	3)강의 세부 내용 ①기생충의 분류 ②위생동물 및 곤충 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
제 10 주	1	1)강의주제: 식품첨가물	강의교안 P.158~174 빔 프로젝트 < 과제 II > - 8점 -식품첨가물의 유해성 조사와 해결방안			
	2	2)강의목표: 식품첨가물의 개요 및 각론				
	3	3)강의 세부 내용 ①식품첨가물의 정의, 지정, 제조 및 허가, 사용기준 목적별 분류 ②식품첨가물 각론의 종류 및 사용기준 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
제 11 주	1	1)강의주제: 외식산업의 위생관리	강의교안 P.176~207 빔 프로젝트			
	2	2)강의목표: 시설, 설비 및 개인위생과 안전한 식품을 위한 위생관리				
	3	3)강의 세부 내용 ①시설 설비의 위생관리 방법 ②개인위생 관리 방법 ③식품수령의 절차에 따른 위생관리 방법 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
제 12 주	1	1)강의주제: 외식산업의 위생관리	강의교안 P.215~228 빔 프로젝트			
	2	2)강의목표: 사고예방과 안전관리와 이를 위한 교육과 훈련				
	3	3)강의 세부 내용 ①사고예방을 위한 분석, 형태, 훈련 및 응급조치 ②안전관리 교육의 계획 및 평가와 장점 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
제 13 주	1	1)강의주제: HACCP	강의교안 P.230~240 빔 프로젝트			
	2	2)강의목표: HACCP의 정의, 구조 및 체계와 적용절차				
	3	3)강의 세부 내용 ①HACCP의 용어 정의와 역사 ②구조와 체계 이해 ③HACCP 시스템구축 및 적용업소 지정신청 절차 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
제 14 주	1	1)강의주제: HACCP	강의교안 P.240~323 빔 프로젝트 기말고사 정리 및 리뷰			
	2	2)강의목표: HACCP 시스템, 선형요건 프로그램 적용기준, 12절차 7원칙				
	3	3)강의 세부 내용 ①HACCP 시스템과 그에 따른 선형요건프로그램 적용기준 ②HACCP 시스템의 12절차 7원칙과 교육훈련 ③미생물 분석방법 4)수업방법: 강의/ 질의/ 응답				
제 15 주	1	<b>기말지필고사</b>				
	2					
	3					
5. 성적평가 방법						
중간고사	기말고사	과제물	출결	기타	합계	비고

30%	30%	15%	20%	5%	100%
6. 수업 방법(강의, 토론, 실습 등)					
- 주 교재를 통한 이론 강의, 질의 및 응답 위주의 수업을 진행한다.					
7. 수업에 특별히 참고하여야 할 사항					
- 리포트는 개인별로 2회 작성하며, 우수한 과제는 발표를 통해 토론과 수업에 적극적으로 참여 시킨다.					
8. 문제해결 방법(실험·실습 등의 학습과정의 경우에 작성)					