○ ○

2015-2학기 강의계획서

교과목명	식품위생 및 법규	학점(시수)	3학점/3시간	강좌CODE	HC30002-001	
개설학과 (전공)	식품조리과학부 호텔조리전공	수강대상	2학년			
담당교수	성 명	유 진 현 (인)	소 속	호텔조리과	직위	조교수
	전화번호					
교과목개요 및 교육목표	국민소득의 증대와 식생활의 발달로 식재료의 안전공급, 식품대량생산의 확대로 인해 인체에 위해한 위생학적인 면은 더욱 중요시 되고 있으며 이들 중 식품위생의 관리 범주에 속하는 식중독, 미생물, 전염병, 기생충질환, 위생동물, 식품첨가물 등의 다양한 인자를 살펴본다. 또한 위생 행정을 통해 식품위생에 대한 전반적인 개념을 이해하고 발생원인 및 관리방법에 대해 학습하여 국민건강증진에 이바지함은 물론이거니와 식품관련 자격시험에 대비할 수 있도록 하는데 목적을 두고자 한다.					
수업 방법	수업 형태	이론중심(●) 이론과 실습병행( ) 실습중심( )				
	수업 방식	강의식(●) 토론식(●) 팀활동식(●) 세미나식( ) 실험실습방식( )				
	성적 평가 구성	1. 출 석 : 20% 2. 과 제 : 20% (발표, 보고서포함) 3. 중간고사 : 30% (평소평가포함) 4. 기말고사 : 30% (평소평가포함)				

◆ 교과목과 성취수준과의 상관

성취기준		1.식품위생상 위해방지와 관련된 법률적이해 2.식품별 기준 및 규격에 대한 이해 3.기타관계법규의 시행령 및 규칙에 대한 이해 4.식품위생사 및 식품위생관리사 자격 취득 요건 충족
평가 방법	중간	식품위생의 개요 및 식중독 등 이론 강의 수업을 통해 학습했던 내용들을 중심으로 서술형 문제와 단답형 문제 객관식 문제로 복수 출제하여 식품위생의 전반적인 교과내용을 숙지하고 있는지를 판단하게 된다.
	기말	식품첨가물과 식품위생 행정 및 법규 등 수업을 통해 학습했던 내용들을 중심으로 서술형 문제와 단답형 문제 객관식 문제로 복수 출제하여 식품위생사 국가고시 및 식품위생관리사 자격시험에 대비하도록 출제
	과제	토론 및 팀티칭 활동을 통해 평가 식품위생 사고 사례를 조사하여 발표한다. 세계의 발효음식을 고찰하여 제출한다. 식품 및 식품위생 관련 스크랩북 만들어 제출한다.
	기타	과제는 종강수업 전까지 제출한다.(이후 제출은 점수에 반영하지 않는다.)
교 재 및 부교재		주교재: 식품위생학, 이정훈, 윤미숙, 신숭녕, 유진현, 권기한, 백산출판사 부교재: 식품위생관리, 김종규, 노우섭, 한국방송통신대학교 출판부 부교재: 식품위생법 및 외식사업관계법규, 유진현, 김두진, 김석주, 나정숙 부교재: 식품위생학, 권훈정, 김정원, 유화춘

◆ 강의계획

주차	수업일자	주차수업 주요내용 및 목표	교재범위 및 과제	비고
1	9. 02(수)	식품위생법의 개요 및 식품위생 관련 미생물	P.17 - 62	
2	9. 09(수)	식품의 부패 및 저장	P.63 - 90	
3	9. 16(수)	세균성 식중독, 감염형 식중독, 독소형 식중독	P.91 -146	
4	9. 23(수)	곰팡이 독에 의한 식중독	P.147-170	
5	9. 30(수)	동식물에 의한 식중독	P.171-215	
6	10.07(수)	화학물질에 의한 식중독	P.216-238	
7	10.14(수)	식품과 전염병, 경구전염병, 인수공통 전염병	P.239-266	
8	10.21(수)	**중간고사**		
9	11.04(수)	식품과 기생충 질환	P.267-298	
10	11.11(수)	우유, 유지류, 어패류, 식육 위생	P.301-310	
11	11.18(수)	식품과 위생동물환경오염과 식품위생	P.311-320	
12	11.25(수)	식품업소의 위생시설 및 개인위생,	P.321-380	
13	12.02(수)	식품첨가물	P.381-448	
14	12.09(수)	식품위생 행정 및 법규	P.449-479	
15	12.16(수)	**기말고사**		

◆ 참고사항

신 흥 대 학 교