

# 창신대학교 강의계획서

과 목 명	식품위생학		
담당교수	박혜진	소속	식품영양학과
수업 목표	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품위생에 대한 이론뿐 아니라 이를 현장에서 적용할 수 있는 실무능력을 갖추도록 하기위해 식품위생안전에 대한 지식과 실무능력을 가진 전문인력 양성</li> <li>• 팀별, 개인별 하브루타 학습 참여를 통한 학생들간의 상호협력 및 자기관리 능력 강화</li> <li>• 영양사, 위생사국가고시 관련 교과목 점수 향상</li> </ul>		
강의내용 요약	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 식품위해인자의 생성과 종류</li> <li>• 식품오염 미생물</li> <li>• 살균과 소독</li> <li>• 세균성 식중독 - 감염형 &amp; 독소형 &amp; 중간형</li> <li>• 바이러스성 식중독</li> <li>• 자연독 &amp; 화학적 식중독</li> <li>• 경구감염병 &amp; 인축공통감염병</li> <li>• 기생충 : 채소 &amp; 육류 &amp; 어패류 매개 기생충</li> <li>• 환경오염물질 : 환경호르몬, 농약, 항생제, 방사능</li> <li>• 식품첨가물</li> <li>• HACCP</li> <li>• 식품위생관리 : 시설관리, 식품종사자, 식품품질관리</li> </ul>		
기대효과	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 학생들이 시간과 장소에 구애받지 않고 언제 어디서나 학습할 수 있음</li> <li>• 반복 학습이 가능하여 이해도를 높일 수 있음</li> <li>• 시각적 자료와 함께 제공되는 설명을 통해 학습효과 증진</li> <li>• 영상 콘텐츠가 학생들의 흥미를 끌어 학습 동기 증가</li> <li>• 다양한 퀴즈와 상호작용 요소를 포함하여 학생들의 적극적인 참여 유도</li> <li>• 체계적인 영상 자료를 통해 교육의 일관성을 유지</li> <li>• 온라인 영상을 통해 평가 및 피드백 과정을 효율적으로 관리</li> <li>• 새로운 학생들이나 복습이 필요한 학생들에게 유용한 자료가 됨</li> </ul>		
기타			

# 주차/차시별 수업 계획

주차	차시	주차 강의별 설명
1주	1차시	식품위생의 개념과 범위, 위해식품 생성과정에 대해서 알 수 있다.
	2차시	식품의 위해인자 분류와 식품위해인자의 생성원인에 대해서 알 수 있다.
	3차시	식품에 존재하는 미생물을 분류하고 세균의 특성, 특히 포자를 생성하는 세균의 특성에 대해서 알 수 있다.
2주	1차시	곰팡이, 효모, 바이러스의 특성에 대해서 알 수 있다.
	2차시	세균의 성장곡선과 특징, 미생물의 증식에 영향을 주는 인자들에 대해서 알 수 있다.
	3차시	주로 섭취하는 식품류에 존재하는 미생물과 오염원에 대해서 알 수 있으며 식품의 부패와 변질에 대해서 알 수 있다.
3주	1차시	식품의 부패에 관여하는 미생물의 특성과 식품 부패 생성물, 부패 요인들에 대해서 알 수 있다.
	2차시	미생물에 대한 소독과 살균의 정의와 물리적 통제방법의 종류에 대해서 알 수 있다.
	3차시	미생물의 화학적 통제방법의 종류와 소독제 구비조건과 석탄산 계수에 대해서 알 수 있다.
4주	1차시	식품위생검사의 목적 및 종류, 식품의 안전성 평가에 대해서 알 수 있다.
	2차시	식품의 생물학적 검사의 종류와 식품위생검사 지표 미생물과 검사법에 대해서 알 수 있다.
	3차시	식중독의 개념과 분류, 발생 동향, 식중독 역학조사단계와 보고체계에 대해서 알 수 있다.
5주	1차시	식중독의 일반적인 증상과 세균성 식중독 발병 메커니즘에 따른 분류, 감염형 식중독 살모넬라와 장염 비브리오 식중독에 대해서 알 수 있다.
	2차시	감염형 식중독의 대표적인 균류의 특성, 원인 식품, 증상, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	3차시	독소형 세균성 식중독 균류의 특성, 원인식품, 증상, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
6주	1차시	중간형 세균성 식중독 균류와 바이러스성 식중독의 특성, 원인식품, 증상, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	2차시	진균독소를 생성하는 곰팡이의 분류와 대표적인 진균독소의 증상과 원인 식품, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	3차시	경구감염병과 세균성 식중독을 구분할 수 있고 법정 감염병의 분류에 대해서 알 수 있다.
7주	1차시	감염병의 발생 3요소, 생성 6개 요소, 전파경로, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	2차시	주요 세균성 경구감염병의 원인균과 전파경로, 증상, 예방대책에 대해서 알 수 있다.
	3차시	주요 바이러스성 감염병의 원인균과 전파경로, 증상, 예방대책에 대해서 알 수 있다.
8주	중간고사	
9주	1차시	병원체가 세균인 인수공통감염병의 종류, 증상, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	2차시	병원체가 바이러스, 리켓차인 인수공통감염병의 종류, 증상, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	3차시	채소 매개 기생충의 종류와 생활사, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
10주	1차시	육류 & 어패류 매개 기생충의 종류와 생활사, 예방 대책에 대해서 알 수 있다.
	2차시	자연독의 분류와 식물성 자연독의 종류와 독성 통제 방법에 대해서 알 수 있다.
	3차시	동물성 자연독의 종류와 독성 통제 방법에 대해서 알 수 있다.
11주	1차시	화학적 식중독의 분류와 외인성 화학물질들의 종류와 독성에 대해서 알 수 있다.
	2차시	합성수지의 종류와 유해물질, 유인성 유해성분의 종류와 특성에 대해서 알 수 있다.
	3차시	환경오염과 생물농축 현상에 대해서 알 수 있으며 다양한 환경호르몬의 종류와 특성, 증상, 예방대책에 대해서 알 수 있다.
12주	1차시	농약, 향생제의 문제점과 예방대책에 대해서 알 수 있으며, 방사능과 식품위생과의 관계에 대해서 알 수 있다.
	2차시	유전자변형 식품의 장단점에 대해서 알 수 있으며 식품첨가물의 정의와 분류, 지정제도에 대해서 알 수 있다.
	3차시	식품변질방지를 위해 사용되는 식품첨가물들의 종류와 특성에 대해서 알 수 있다.
13주	1차시	영양강화와 기호증진을 위해 사용되는 식품첨가물들의 종류와 특성에 대해서 알 수 있다.
	2차시	식품의 품질 개량이나 품질유지, 식품제조에 사용되는 식품첨가물들의 종류와 특성에 대해서 알 수 있다.

주차	차시	주차 강의별 설명
	3차시	HACCP의 정의 특징, 선행요건, 준비단계에 대해서 알 수 있다.
14주	1차시	HACCP 실행단계 7원칙의 단계별 정의와 주요 내용에 대해서 알 수 있다.
	2차시	다양한 식품위생시설 및 설비들의 구비 조건에 대해서 알 수 있다.
	3차시	식품종사자의 위생관리, 다양한 식품감별법과 품질검사법에 대해서 알 수 있다.
15주		기말고사