

[수업기본정보]			
교과목명	식품위생학	과목코드 / 이수구분	3828 / 전선
개설학과	식품과학전공	학년	3
학점 / 시간	3 / 3	강의시간	화(13-15), 목(14-16)
강의유형	이론	수업유형	
강의비율(녹화:실시간:대면)	0:0:100	강의종류	일반

[담당교수정보]			
교수	김상순	연락처	
이메일		면담시간	

[강의역량및 목표]			
핵심역량	종합적사고력, 소통역량, 주도성		
핵심역량강의목표	상대방과 효과적으로 소통하고 팀원 간의 상호 협조와 협력을 이끌어낼 수 있다		
	다양한 정보와 지식을 이해하고 문제를 규명하며 분석·추론하여 이를 바탕으로 문제 해결에 적용할 수 있		
	진로 및 자기계발과 학습전략 활용에 있어 적극적이고 능동적인 태도를 함양할 수 있다		
주 전공역량	식품 안전 및 위생관리 능력	교과목의 연관성	상
주 전공역량 정의	식품 제조와 가공과정에서 식품의 안전을 관리하는 능력		
보조 전공역량1	식품 품질 관리 능력	교과목의 연관성	중
보조 전공역량1 정의	식품 제조와 가공과정에서 품질을 유지하고 개선하기 위해 필요한 능력		
보조 전공역량2	교과목의 연관성		
보조 전공역량2 정의			
역량기반 교육목표	식중독을 일으키는 다양한 인자들과 이를 예방할 수 있는 방안에 대해서 이해한다		

[주별 강의계획서]		
1주차 09-01 ~ 09-07	주별학습목표	식품 위생의 개요
	강의내용	식품 위생의 개요와 국내외 식중독 현황에 대해서 살펴본다
	수업유형	ppt 기반 이론 수업
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
2주차 09-08 ~ 09-14	주별학습목표	생물학적 위해인자 1

	강의내용	식중독을 유발하는 생물학적 위해 인자의 종류와 특징에 대해서 살펴 본다
	수업유형	
	학습활동	
3주차 09-15 ~ 09-21	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
	주별학습목표	생물학적 위해인자 2
	강의내용	식중독을 유발하는 생물학적 위해 인자의 종류와 특징에 대해서 살펴 본다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
4주차 09-22 ~ 09-28	주별학습목표	가열 살균 기술
	강의내용	식중독 미생물을 제어할 수 있는 가열 살균 기술의 종류와 특징에 대해서 살펴 본다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
5주차 09-29 ~ 10-05	주별학습목표	비가열 살균 기술
	강의내용	식중독 미생물을 제어할 수 있는 비가열 살균 기술의 종류와 특징에 대해서 살펴 본다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
6주차 10-06 ~ 10-12	주별학습목표	미생물 검출 기술 1
	강의내용	식중독 미생물을 검출할 수 있는 방법의 종류와 원리에 대해 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
7주차 10-13 ~ 10-19	주별학습목표	미생물 검출 기술 2
	강의내용	식중독 미생물을 검출할 수 있는 방법의 종류와 원리에 대해 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
8주차 10-20 ~ 10-26	주별학습목표	중간 고사

	강의내용	1-7주차 내용을 바탕으로 중간 고사를 실시한다
	수업유형	
	학습활동	
9주차 10-27 ~ 11-02	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
	주별학습목표	화학적 위해 인자 1
	강의내용	식중독을 유발할 수 있는 화학적 위해 인자의 종류와 특징에 대해서 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
10주차 11-03 ~ 11-09	주별학습목표	화학적 위해 인자 2
	강의내용	식중독을 유발할 수 있는 화학적 위해 인자의 종류와 특징에 대해서 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
11주차 11-10 ~ 11-16	주별학습목표	식품 위해 분석
	강의내용	과학적인 방법을 통해 식품 내 위해 인자를 분석하고 정량적으로 표현하는 방법에 대해 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
12주차 11-17 ~ 11-23	주별학습목표	식품 이물 및 알러지
	강의내용	식품 산업에서 식품 이물의 발생 현황과 식품으로 인한 알러지에 대해서 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
13주차 11-24 ~ 11-30	주별학습목표	HACCP
	강의내용	식품위해요소중점관리기준 (HACCP)의 절차와 적용법에 대해서 이해한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
14주차 12-01 ~ 12-07	주별학습목표	GAP/식품첨가물

	강의내용	GAP 기준에 대해서 이해하고 HACCP 과의 차이점을 중점으로 파악한다. 식품 첨가물의 종류와 준에 대해서 이해한다.
	수업유형	
	학습활동	
15주차 12-08 ~ 12-14	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
	주별학습목표	식품위생법
	강의내용	식품을 위생적으로 관리하기 위한 국내의 식품 위생법의 구조와 특징에 대해서 살펴본다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)
	주별학습목표	기말 고사
16주차 12-15 ~ 12-21	강의내용	9-15주차 내용을 바탕으로 기말고사를 실시한다
	수업유형	
	학습활동	
	강의실	화13-15(동319), 목14-16(동319)

[성적평가방법]

평가방법	
평가 항목 및 기준	출석(15%)중간(35%)기말(35%)과제(15%)퀴즈(0%)발표(0%)프로젝트(0%)토론(0%)기타5(0%)

[학습 활동에 대한 세부 내용]

구분	주제	제출일	제출방법
과제	실생활에서 식품 위생 안전을 위해 중요하다고 생각되는 것을 5분 내 외의 영상을 만들어서 제출한다	2025.11.30	

[관련 도서 및 참고자료]

	교재	저자/역자	출판사
주교재	식품위생학 (생각이 필요한)	서울대학교농생명과학대학 농생명공학부식품위생학실	수학사

[수강생유의사항]