

2023학년도 2학기 수업계획서

• 기본정보

과목명	식품위생학				
학점(시간)	3(3)				
이수구분	전공핵심	과목유형	일반강의	수업형태	블렌디드
수강번호	1858			반번호	01
강의시간	화09:00-10:15 금10:30-11:45				
강의실	F27-205 F27-205				
담당교수	김명희	팀티칭	N	소속	식품공학과
면담시간	월요일 3시~5시				

• 과목 관련 정보

동일과목	외식조리위생학(FSI045), 식품위생학(1)(FST059)
선수과목	

• 세부내용

1. 강의소개

식품위생학이란 음식물에 의한 위생상의 위해를 예방하고 사람의 건강을 유지증진시키는 데 필요한 문제를 연구, 개발하는 과학으로 위생적으로 안전하고 건강에 장애를 일으키지 않는 영양이 보장된 식품에 관한 연구를 하는 학문임. 따라서, 식품공학전공자가 식품위생과 안전에 관한 이해를 높이기 위해서 식품위생학 전공지식이 반드시 필요하다고 할 수 있음. 최근, 국내외에서 식품안전사고가 대형화, 국제화되면서 식품위생의 중요성은 더욱 커져 가고 있음. 이번 식품위생학 강좌에서는 먹거리의 생산에서 소비단계까지 위해요소를 확인하고 위해요소를 과학적으로 제어할 수 있는 방법과 기술, 위생관리의 이론적, 실무적 접근법에 대해서 강의할 것임.

2. 수업목표

식품위생안전성 확보에 문제가 될 수 있는 다양한 식품안전 요인들에 대하여 학습하고 이들 원인들을 제거하기 위한 과학적인 기법에 대하여 학습함으로써 실무에 적용할 수 있는 이론 수업을 목표로 한다.

3. 수업진행방법 :

블렌디드러닝으로 온라인강의(금요일)와 대면강의(화요일 오전 9시)를 조합하여 실시한다.

온라인강의: 주차별 강의 진행

대면강의 : 주차별 질문

• 세부내용

※ 장애학생을 위한 학습지원 : 학습도우미(이동보조, 강의·보고서 대필, 학습보조), 보조기기, 휠체어 접근이 가능한 강의실, 좌석 우선배정, 점자, 확대자료 등이 필요한 수강자는 사전 문의 바랍니다.

스마트교육:

4. 중요교재 및 문헌

21C 식품위생학, 김덕웅 등, 수확사

5. 수업의 효율성 제고를 위한 기타사항(선수과제 제시 권장)

- 1) 출석 부르는 시점에 대답이 없으면 결석으로 처리하니 유의하길 바랍니다.
- 2) 강의실에서 못한 모든 질문(출결, 기타 질문 등)은 강의게시판에 실명으로 올리면 확인하겠습니다.

※ 장애학생의 요구가 있을 경우 장애유형에 따라 편의를 제공한다.

6. 학습평가

중간시험, 기말시험, 숙제, 출석
학습태도 : 질의응답의 적극성 반영
과제물 : 2회 이상

※ 장애학생을 위한 평가지원 : 학습도우미(이동보조, 시험 대필), 점자, 음성 시험지, 확대 문제지, 시험시간 연장, 대필 도우미, 별도시험장소, 보조기기가 필요한 수강자는 사전 문의 바랍니다.

평가비율

중간시험 : 30%, 기말시험 : 40%, 출결 : 10%, 예·복습 : 10%, 기타 : 10%

※ 스마트교육: 학생의 수업 활동 참여에 대한 평가 권장
예: 수업참여도(발표, 토론, 학생 간 상호 평가), 포트폴리오 등

• 주별계획

주	학습목표 및 주요학습활동	주교재 및 참고자료	퀴즈/과제/토론 유무
1	식품위생학 도입/식품과 미생물		강의 소개
2	위생지표 미생물/세균성 식중독		강의, 질의 피드백, 과제
3	독소형 식중독/곰팡이성 식중독		강의, 질의 피드백
4	식품매개감염병/기생충		강의, 질의 피드백
5	농약/중금속, 내분비계 장애물질		강의, 질의 피드백
6	내분비계 장애물질/식품가공 중 생성되는 유해물질		강의, 질의 피드백
7	식품가공 중 생성되는 유해물질 / 질의응답		강의, 질의 피드백
8	중간시험 주간		
9	식품가공 중 생성되는 유해물질/식품첨가물		강의, 질의 피드백
10	식품첨가물/방사선조사식품		강의, 질의 피드백 또는 영상 자료
11	방사선조사식품/유전자재조합식품		강의, 질의 피드백
12	식품과이물/식품안전관리인증제도		강의, 질의 피드백 또는 전공 세미나
13	위해물질의 저감화		강의, 질의 피드백
14	정리 / 질의응답		강의, 정리
15	기말시험		