

창신대학교 강의계획서

과목명	기초영양학		
담당교수	박혜진	소속	식품영양학과
수업 목표	<p>식품영양학 전공과목의 가장 핵심을 이루는 과목으로 식품속의 영양소들이 유기체인 인체에서 소화, 흡수되어 대사되어 생명을 유지시켜 성장, 발달을 하는지에 대한 기본적인 지식을 습득하여 이와 관련된 주요 전공과목들과 연계하여 이해할 수 있도록 하는데 목표를 두고 있다.</p>		
강의내용 요약	<ul style="list-style-type: none"> - 영양학의 정의와 중요성 - 건강한 식생활을 위한 지침과 식생활모형 - 탄수화물의 구조, 분류, 소화, 흡수, 운반 과정 - 탄수화물의 체내기능, 대사과정, 관련 질환과 급원 식품 - 지질의 구조, 분류, 소화, 흡수, 운반 과정 - 지질의 체내 기능, 대사과정, 관련 질환과 급원 식품 - 단백질의 구조, 분류, 소화, 흡수 운반과정 - 단백질의 체내 기능, 대사과정, 관련 질환과 급원 식품 - 에너지 필요량 & 에너지 균형 & 체중 		
기대효과	<ul style="list-style-type: none"> - 식품 속 다량 영양소들의 소화, 흡수, 대사 과정들을 배움으로써 영양관련 필수교육과정에 대한 이해와 식품영양관련 지식을 습득이라는 전공능력을 함양할 수 있다. - 영양사 국가고시 핵심 과목으로 식품학, 식품화학, 생리학, 고급영양학, 임상영양학, 영양교육, 조리원리 등 주요 전공과목들과의 연계성이 높은 기초 과목이나 높은 이해도를 요구하는 교과목으로 학습자가 용이한 시간에 학습이 자유롭게 이루어질 수 있고 반복학습이 가능한 온라인 콘텐츠로 인해 본 교육내용에 대한 이해도 증가는 물론 연계과목들의 학습효과 상승도 기대할 수 있다. 		
기타	<ul style="list-style-type: none"> - 온라인 콘텐츠와 LMS를 통한 하브루타, 플립러닝을 연계한 블렌디드 과정을 통해 자기 맞춤형 학습법 개발을 기대할 수 있다. - 학습자가 주체가 되는 혼합형 교육방식으로 스스로가 공부할 수 있는 사고력 향상과 학습자간 상호작용이 촉진되고 수업 참여도 향상을 기대할 수 있다. - 식품영양학과의 주요 과목들과 연계성이 높은 만큼 영양사 국가고시 특강 또는 학습역량이 다소 떨어지는 학생들을 위한 비교과 특강, 복학생, 편입생, 전과생들을 대상으로 한 전공심화 과정의 콘텐츠로서의 활용도가 높을 것으로 기대된다. 		

주차/차시별 수업 계획

주차	차시	주차 강의별 설명
1주	1차시	- 건강, 영양, 영양소를 구분하여 설명할 수 있고, 한국인영양섭취기준에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 한국인들의 사망원인과 식생활과의 관계, 식품군, 식품구성자전거에 대해서 알 수 있다.
2주	1차시	- 소화작용의 종류, 소화기관과 부속기관을 구분하여 설명할 수 있으며, 구강과 위에서의 소화과정에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 소장, 대장의 구조와 소화기능, 소화부속기관의 종류와 기능에 대해서 알 수 있으며 영양소의 흡수기전에 대해서 알 수 있다.
3주	1차시	- 영양소의 체내 운반경로, 탄수화물의 정의, 주요 단당류와 이당류에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 소당류, 다당류,식이섬유소의 종류와 특성에 대해서 알 수 있다.
4주	1차시	- 탄수화물의 소화과정, 흡수, 운반에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 탄수화물의 에너지 대사과정 중 해당과정에 대해서 알 수 있다.
5주	1차시	- TCA회로와 전자전달계에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 과당, 갈락토즈 대사, 오탄당인산회로, 신체의 혈당조절 기전에 대해서 알 수 있다.
6주	1차시	- 글리코겐 대사, 코리회로, 알라닌 회로에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 탄수화물의 체내기능, 관련 질환, 섭취기준과 급원식품들에 대해서 알 수 있다.
7주	1차시	- 지질의 특성과 분류, 지방산의 종류에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 지질의 소화, 흡수, 운반에 대해서 알 수 있고 지단백질의 종류와 기능에 대해서 알 수 있다.
8주	중간고사	
9주	1차시	- 지단백질 대사(중성지질 & 콜레스테롤)과정에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 지방산의 분해 & 합성과정에 대해서 알 수 있다.
10주	1차시	- 에이코사노이드의 정의, 종류, 콜레스테롤 합성과 분해 과정에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 지질의 다양한 체내기능, 섭취기준, 관련 질환들에 대해서 알 수 있다.
11주	1차시	- 단백질의 특성, 아미노산의 구조와 특성, 단백질의 분류에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 단백질의 소화, 흡수, 운반에 대해서 알 수 있으며 아미노산물에 대해서 알 수 있다.
12주	1차시	- 신체 내 다양한 질소처리방법에 대해서 알 수 있으며, 요소회로에 대해서 설명할 수 있다.
	2차시	- 아미노산 탄소골격, 신체내 다양한 조직에서의 아미노산 대사 특성, 아미노산 합성 과정에 대해서 알 수 있다.
13주	1차시	- 단백질 품질평가 & 단백질의 체내 기능들에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 후천성, 선천성 단백질 결핍증에 대해서 알 수 있다.
14주	1차시	- 에너지 대사 측정법, 에너지 대사 측정법, 인체의 에너지 필요량에 대해서 알 수 있다.
	2차시	- 갈색지방세포와 백색지방 세포, 에너지 균형에 대해서 알 수 있다.
15주	기말고사	