

## 2016학년도 2학기 기능성식품학 강의계획서

주차	날짜	수업내용	비고
1주차	08/30	Introduction	
	09/01	기능성식품의 배경, 분류 및 연구	
2주차	09/06	건강기능식품관련 법령 및 시장	
	09/08	건강기능식품 인증절차, 인증 주요항목	
3주차	09/13	Protein & peptide	
	09/15	추석	
4주차	09/20	아미노산 기능성소재	
	09/22	펩타이드 기능성소재 1	
5주차	09/27	펩타이드 기능성소재 2	
	09/29	1차 시험	
6주차	10/04	유산균과 건강과의 관련성	
	10/06	Probiotics	
7주차	10/11	유산균 기반 기능성 소재의 작용기작	
	10/13	유산균 기반 기능성 소재의 작용 및 prebiotic	
8주차	10/18	개교기념일	
	10/20	탄수화물 기반의 기능성 소재	
9주차	10/25	지방의 구조와 대사	
	10/27	지방대사와 심혈관계 질환	
10주차	11/01	휴강	
	11/03	지질기반 기능성소재, Phytochemicals	
11주차	11/08	Phytochemicals의 종류 및 효능 1	
	11/08	Phytochemicals의 항산화 효능	보강
	11/10	2차 시험	
12주차	11/15	Phytochemicals의 종류 및 효능 2	
	11/17	Phytochemicals의 종류 및 효능 3	
13주차	11/22	동영상 시청	
	11/24	Phytochemicals의 종류 및 효능 4, Beauty food	