# 강 의 계 획 서

2020학년도 2학기 담당교수 : 이경애

| 학수번호 | NL2005 | 과목명 | 기초영양학 | 학점/시간 | 3/3 | 이수구분 | 전공선택 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 강의개요 및 수업목표 | 영양학은 식품을 통하여 인체에 영양소가 공급되어 생명을 유지하고 성장하며 건강이 유지되는 모든 과정을 연구하는 학문으로서 6대 영양소 각각의 구조, 분류, 종류, 물리화학적 성질, 특징, 기능 등을 탐구하고 이들의 상관관계 및 영양불량 시 발생가능한 질병들을 다룬다. 따라서 각 영양소와 기능의 연결을 통해 질병의 예후를 판단할수 있고, 개인의 건강 유지 및 질병예방뿐만 아니라 지역사회 나아가 전인류를 위한 영양과 건강관리에 기여하며 타학과목의 기초가 되는 기본과목이므로 다른 학과목에 적용, 상호간 지식융합이 가능하도록 한다. | | | | | | |
| 교재 | 기초영양학. 장유경외 3인, 교문사, 2016 | | | | | | |
| 참고문헌 | 알기쉬운 영양학, 문수재 외 공저, 수학사, 2016<br>21세기 영양학 5판, 최혜미 외 공저, 교문사, 2016 | | | | | | |

**주별 강의 일정표**

| 주 | 강의주제 및 내용 | 준비사항/비고 |
|---|---|---|
| 1 | 오리엔테이션 및 Introduction<br>-학과목소개/강의방법/성적평가/과제설명<br>-제 1장 건강한 식생활 | 강의계획서 및 PPT자료<br>5대 영양소와 물의 종류 및 기능, 한국인의 식생활 현황 및 정책 |
| 2 | 제 2장 소화와 흡수<br>소화와 흡수(인체모식도 설명), 소화의 정의와 개념 | 교재 및 PPT강의안 |
| 3 | 제 3장 탄수화물 | 탄수화물의 종류와 기능 |
| 4 | 제 4장 지질 | 지질의 종류와 기능 |
| 5 | 제 5장 단백질 | 단백질의 종류와 기능 |
| 6 | 제 5장 단백질 | 단백질의 대사와 섭취기준 및 관련질병 |
| 7 | 탄수화물,단백질,지질 총정리 및 문제풀이 | PPT강의안 및 문제집 |
| 8 | 수시고사 | 시험지 |
| 9 | 제 6장 에너지와 영양 | 에너지 대사에 영향을 미치는 인자, 활동대사, 에너지대사율 |
| 10 | 제7장 수용성 비타민 | 종류 및 기능, 대사, 흡수, 섭취기준, 급원식품, 관련 질병 |
| 11 | 제8장 지용성 비타민 | 종류 및 기능, 대사, 흡수, 섭취기준, 급원식품, 관련 질병 |
| 12 | 제 9장 다량 무기질 | 종류 및 기능, 대사, 흡수, 섭취기준, 급원식품, 관련 질병 |
| 13 | 제 10장 미량 무기질 | 종류 및 기능, 대사, 흡수, 섭취기준, 급원식품, 관련 질병 |
| 14 | 강의 총정리 및 건강기능성 식품 소개 | 과제물 및 강의 자료 |
| 15 | 보고서 발표 | 제출 보고서 |
| 16 | 기말고사 | 시험지 |