

## 2023학년도 플립러닝(Flipped Learning) 교과목 강의계획서

|                  |  |       |  |   |
|------------------|--|-------|--|---|
|                  |  |       | 접수 번호  | 2 |
| <b>1. 담당교수</b>   |  |       |  |   |
| 성명               | 염경진  | 단과대학  | 의료생명대학   |   |
| e-mail           |  | 전공    | 식품영양학과   |   |
| 핸드폰              |  | 내선    |  |   |
| <b>2. 교과목 정보</b> |  |       |  |   |
| 과목명              | 영양학개론/ Introduction to Nutrition   |       |  |   |
| 이수 구분            | <input type="checkbox"/> 교양 <input type="checkbox"/> 전공 필수 <input checked="" type="checkbox"/> 전공 선택<br><input type="checkbox"/> Lego-Convergence <input type="checkbox"/> Micro-Degree  |       |  |   |
| 학수 번호            |  | 학점    | 2  |   |
| 예상 인원            | 55   | 분반    | X  |   |
| 운영 학년            | <input checked="" type="checkbox"/> 2024학년   | 운영 학기 | <input checked="" type="checkbox"/> 1학기 <input type="checkbox"/> 2학기 |   |
| <b>3. 교과목 분석</b> |  |       |  |   |
| 개요               | 급격한 환경변화 및 생활 습관의 변화에 따른 만성질환의 급증으로 건강을 유지하기 위한 올바른 식품의 선택이 그 어느 때 보다 강조되고 있는 현대사회에서, 건강을 유지하는데 필요한 영양소의 종류와 작용 등을 알고 실제 식생활에서 다양한 영양소의 식품 공급원을 효율적으로 활용할 수 있는 기초지식을 학습할 수 있다.   |       |  |   |
| 학습 목표            | 최적의 건강을 유지하고 질병을 예방하는데 필요한 주요 6대 영양소의 기본지식을 학습함으로써 건강한 식생활의 과학적 근거를 이해하고 올바른 식품을 선택할 수 있는 식품영양학의 기초지식을 습득할 수 있다.   |       |  |   |
| 기대 효과            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 건강 유지 및 질병 예방에 필수적인 6대 영양소의 종류 및 기능 그리고 체내 작용에 대한 기초지식의 효율적인 선행 반복 학습을 할 수 있다.</li> <li>▶ 본 학습 전(前), 사전 학습을 위한 다양한 자료 제공을 통하여 영양소의 기능 및 관련 식품에 대한 광범위한 이해를 도모할 수 있다.</li> <li>▶ 온라인을 통한 기초지식 습득, 선행학습 및 반복학습 후에 학습자 중심의 오프라인 토론/토의 수업으로 이해력을 증진시키고 전공지식을 효율적으로 습득할 수 있다.</li> <li>▶ 식품영양 관련 기초지식이 부족한 학생들의 이해력 향상을 도울수 있다.</li> </ul> |       |  |   |

| 4. 수업 설계(* 중복 선택 가능)  |  |   |  |                       |  |
|-----------------------|--|---|--|-----------------------|--|
|                       |  | 주 자료  | 보조 자료  |                       |  |
| Pre-Class<br>(사전 학습)  | <input type="checkbox"/> 직접 촬영 <input checked="" type="checkbox"/> 스튜디오 촬영   |   | <input type="checkbox"/> TED / 유튜브<br><input type="checkbox"/> KOCW / K-MOOC<br><input type="checkbox"/> 기타( ) |                       |  |
| In-Class<br>(본 학습)    | 학습 활동  | <input checked="" type="checkbox"/> 토의/토론 <input type="checkbox"/> 발표 <input type="checkbox"/> 프로젝트 <input type="checkbox"/> 기타 |  |                       |  |
| Post-Class<br>(사후 학습) | 공유 및 평가  | <input type="checkbox"/> 팀 활동 보고서 <input type="checkbox"/> 성찰 일지 <input checked="" type="checkbox"/> 기타 ( Q/A )                 |  |                       |  |
| 5. 주차별 강의 계획          |  |   |  |                       |  |
| 주차                    | 학습 주제 및 내용   | Pre-Class<br>(사전 학습)  | In-Class<br>(본 학습)   | Post-Class<br>(사후 학습) |  |
| 1주차                   | <b>영양과 건강</b><br>• 영양학의 개요<br>• 영양과 건강<br>• 영양판정   | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분)  | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분)   | Q/A<br>(25분)          |  |
| 2주차                   | <b>건강한 식생활</b><br>• 건강한 식생활의 원칙<br>• 한국인 영양소 섭취기준<br>• 식사구성안<br>• 한국인을 위한 식생활 지침                                   | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분)  | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분)   | Q/A<br>(25분)          |  |
| 3주차                   | <b>영양소의 소화와 흡수</b><br>• 소화<br>• 에너지 영양소의 소화 작용<br>• 흡수<br>• 주요 영양소의 흡수   | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분)  | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분)   | Q/A<br>(25분)          |  |
| 4주차                   | <b>탄수화물</b><br>• 탄수화물의 정의 및 분류<br>• 탄수화물의 소화와 흡수<br>• 탄수화물의 대사<br>• 탄수화물의 체내 작용<br>• 탄수화물과 건강<br>• 탄수화물 섭취기준과 급원식품 | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분)  | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분)   | Q/A<br>(25분)          |  |

|      |  |                 |                          |              |
|------|--|-----------------|--------------------------|--------------|
| 5주차  | <b>지질</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 지질의 정의 및 분류</li> <li>• 지질의 소화와 흡수</li> <li>• 지질의 수송 및 대사</li> <li>• 지질의 체내 작용</li> <li>• 지질과 건강</li> <li>• 지질의 섭취기준과 급원식품</li> </ul>                        | 스튜디오촬영<br>(25분) | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분) | Q/A<br>(25분) |
| 6주차  | <b>단백질</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 단백질의 체내 작용</li> <li>• 단백질의 질 평가</li> <li>• 단백질의 상호 보조 효과</li> <li>• 단백질과 건강</li> <li>• 단백질의 섭취기준과 급원식품</li> </ul>  | 스튜디오촬영<br>(25분) | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분) | Q/A<br>(25분) |
| 7주차  | <b>에너지와 영양</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 에너지 대사</li> <li>• 에너지 소비</li> <li>• 에너지 균형</li> <li>• 체중 판정 및 체중 관리</li> <li>• 식사장애</li> </ul>   | 스튜디오촬영<br>(25분) | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분) | Q/A<br>(25분) |
| 8주차  | 중간고사 (1주차~7주차 학습내용)  |                 |                          |              |
| 9주차  | <b>비타민의 개요</b><br><b>지용성비타민</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 비타민 A (Retinoids &amp; Carotenoids))</li> <li>• 비타민 D (Calciferol)</li> </ul>   | 스튜디오촬영<br>(25분) | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분) | Q/A<br>(25분) |
| 10주차 | <b>지용성비타민</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 비타민 D (Calciferol)</li> <li>• 비타민 E (Tocopherols &amp; Tocotrienols))</li> <li>• 비타민 K (Phyllochinone, Menaquinone, Menadione)</li> </ul>               | 스튜디오촬영<br>(25분) | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분) | Q/A<br>(25분) |
| 11주차 | <b>수용성비타민</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 비타민 C(Ascorbic acid)</li> <li>• 비타민 B<sub>1</sub> (Thiamin)</li> <li>• 비타민 B<sub>2</sub> (Riboflavin)</li> <li>• 니아신 (Vitamin B<sub>3</sub>)</li> </ul> | 스튜디오촬영<br>(25분) | 퀴즈<br>토의<br>토론<br>(100분) | Q/A<br>(25분) |

|      |   |                        |   |                     |
|------|---|------------------------|---|---------------------|
| 12주차 | <b>수용성비타민</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 비타민 B<sub>6</sub> (Pyridoxine)</li> <li>• 엽산 (Vitamin B<sub>9</sub>, Folate)</li> <li>• 비타민 B<sub>12</sub> (Cobalamin)</li> <li>• 판토텐산 (Vitamin B<sub>5</sub>)</li> <li>• 비오틴 (Vitamin B<sub>7</sub>)</li> </ul>   | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분) | <b>퀴즈</b><br><b>토의</b><br><b>토론</b><br>(100분) | <b>Q/A</b><br>(25분) |
| 13주차 | <b>무지질의 개요</b><br><b>다량 무기질</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 칼슘 (Calcium, Ca)</li> <li>• 인 (Phosphorus, P)</li> <li>• 칼륨 (Potassium, K)</li> <li>• 나트륨 (Sodium, Na)</li> <li>• 염소 (Chloride, Cl)</li> <li>• 마그네슘 (Magnesium, Mg)</li> </ul>   | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분) | <b>퀴즈</b><br><b>토의</b><br><b>토론</b><br>(100분) | <b>Q/A</b><br>(25분) |
| 14주차 | <b>미량 무기질</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 철 (Iron, Fe)</li> <li>• 아연 (Zinc, Zn)</li> <li>• 구리 (Copper, Cu)</li> <li>• 요오드 (Iodine, I)</li> <li>• 불소 (Fluoride, F)</li> <li>• 셀레늄 (Selenium, Se)</li> <li>• 망간 (Manganese, Mn)</li> <li>• 크롬 (Chromium, Cr)</li> <li>• 몰리브덴 (Molybdenum, Mo)</li> </ul> | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분) | <b>퀴즈</b><br><b>토의</b><br><b>토론</b><br>(100분) | <b>Q/A</b><br>(25분) |
| 15주차 | <b>수분</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 신체 수분 함량 및 분포</li> <li>• 수분의 체내 기능</li> <li>• 수분 평형</li> <li>• 인체의 산, 염기 평형</li> </ul>   | <b>스튜디오촬영</b><br>(25분) | <b>퀴즈</b><br><b>토의</b><br><b>토론</b><br>(100분) | <b>Q/A</b><br>(25분) |
| 16주차 | <b>기말고사 (9주차 ~ 15주차 학습내용)</b>   |                        |   |                     |