

2023학년도 플립러닝(Flipped Learning) 교과목 강의계획서

			접수 번호	2
1. 담당교수				
성명	염경진	단과대학	의료생명대학	
e-mail		전공	식품영양학과	
핸드폰		내선		
2. 교과목 정보				
과목명	영양학개론/ Introduction to Nutrition			
이수 구분	<input type="checkbox"/> 교양 <input type="checkbox"/> 전공 필수 <input checked="" type="checkbox"/> 전공 선택 <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	
3. 교과목 분석				
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"> ▶ 건강 유지 및 질병 예방에 필수적인 6대 영양소의 종류 및 기능 그리고 체내 작용에 대한 기초지식의 효율적인 선행 반복 학습을 할 수 있다. ▶ 본 학습 전(前), 사전 학습을 위한 다양한 자료 제공을 통하여 영양소의 기능 및 관련 식품에 대한 광범위한 이해를 도모할 수 있다. ▶ 온라인을 통한 기초지식 습득, 선행학습 및 반복학습 후에 학습자 중심의 오프라인 토론/토의 수업으로 이해력을 증진시키고 전공지식을 효율적으로 습득할 수 있다. ▶ 식품영양 관련 기초지식이 부족한 학생들의 이해력 향상을 도울수 있다. 			

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

5주차	지질 <ul style="list-style-type: none"> • 지질의 정의 및 분류 • 지질의 소화와 흡수 • 지질의 수송 및 대사 • 지질의 체내 작용 • 지질과 건강 • 지질의 섭취기준과 급원식품 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
6주차	단백질 <ul style="list-style-type: none"> • 단백질의 체내 작용 • 단백질의 질 평가 • 단백질의 상호 보조 효과 • 단백질과 건강 • 단백질의 섭취기준과 급원식품 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
7주차	에너지와 영양 <ul style="list-style-type: none"> • 에너지 대사 • 에너지 소비 • 에너지 균형 • 체중 판정 및 체중 관리 • 식사장애 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
8주차	중간고사 (1주차~7주차 학습내용)			
9주차	비타민의 개요 지용성비타민 <ul style="list-style-type: none"> • 비타민 A (Retinoids & Carotenoids)) • 비타민 D (Calciferol) 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
10주차	지용성비타민 <ul style="list-style-type: none"> • 비타민 D (Calciferol) • 비타민 E (Tocopherols & Tocotrienols)) • 비타민 K (Phyllochinone, Menaquinone, Menadione) 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
11주차	수용성비타민 <ul style="list-style-type: none"> • 비타민 C(Ascorbic acid) • 비타민 B₁ (Thiamin) • 비타민 B₂ (Riboflavin) • 니아신 (Vitamin B₃) 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)

12주차	수용성비타민 <ul style="list-style-type: none"> • 비타민 B₆ (Pyridoxine) • 엽산 (Vitamin B₉, Folate) • 비타민 B₁₂ (Cobalamin) • 판토텐산 (Vitamin B₅) • 비오틴 (Vitamin B₇) 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
13주차	무지질의 개요 다량 무기질 <ul style="list-style-type: none"> • 칼슘 (Calcium, Ca) • 인 (Phosphorus, P) • 칼륨 (Potassium, K) • 나트륨 (Sodium, Na) • 염소 (Chloride, Cl) • 마그네슘 (Magnesium, Mg) 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
14주차	미량 무기질 <ul style="list-style-type: none"> • 철 (Iron, Fe) • 아연 (Zinc, Zn) • 구리 (Copper, Cu) • 요오드 (Iodine, I) • 불소 (Fluoride, F) • 셀레늄 (Selenium, Se) • 망간 (Manganese, Mn) • 크롬 (Chromium, Cr) • 몰리브덴 (Molybdenum, Mo) 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
15주차	수분 <ul style="list-style-type: none"> • 신체 수분 함량 및 분포 • 수분의 체내 기능 • 수분 평형 • 인체의 산, 염기 평형 	스튜디오촬영 (25분)	퀴즈 토의 토론 (100분)	Q/A (25분)
16주차	기말고사 (9주차 ~ 15주차 학습내용)			