

بسمه تعالی
دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
قالب نگارش طرح درس ترمی

عنوان درس : مباحث جاری تغذیه	مخاطبان : دانشجویان ترم ۲ کارشناسی ارشد تغذیه
تعداد واحد (یا سهم استاد از واحد): ۲ واحد نظری	ساعت پاسخگویی به سوالات فراگیر: شنبه ساعت ۱۲-۱۰
درس پیش نیاز : تغذیه پیشرفته ۲۱	زمان ارائه درس : شنبه ساعت ۱۰-۸، نیمسال دوم ۱۴۰۰-۹۹
مدرس : سید مصطفی نچواک (۳۰٪)، *هادی عبدالله زاد (۴۰٪)، مهنوش صمدی (۳۰٪)	
*طراح طرح درس	

هدف کلی درس :

آشنایی با مطالب و موضوعات جدید تغذیه ای که در مورد آنها گزارش های ناهماهنگ جود دارد و بحث انگیز هستند

اهداف کلی جلسات : (جهت هر جلسه یک هدف)

- ۱- آشنایی با نقش تغذیه در ابتلا و پیشگیری از سرطان
- ۲- آشنایی با نقش تغذیه در ابتلا و پیشگیری از سرطان
- ۳- آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی
- ۴- آشنایی با نقش تغذیه در عفونت و التهاب
- ۵- آشنایی با نقش تغذیه در سیستم ایمنی
- ۶- آشنایی با نقش تغذیه در استرس های فیزیولوژیک
- ۷- آشنایی با نقش تغذیه در استرس های سایکولوژیک
- ۸- آشنایی با نقش تغذیه در ورزش
- ۹- آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها
- ۱۰- آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها
- ۱۱- آشنایی با Functional foods
- ۱۲- آشنایی با اصول و مبانی personalized diet
- ۱۳- آشنایی با اصول و مبانی personalized diet
- ۱۴- آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده
- ۱۵- آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing
- ۱۶- آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing

اهداف ویژه به تفکیک اهداف کلی هر جلسه :

جلسه اول

هدف کلی : آشنایی با نقش تغذیه در ابتلا و پیشگیری از سرطان

اهداف ویژه : آشنایی با تغییرات متابولیسم ماکرو و نوترینت ها در سرطان

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- تغییرات در متابولیسم انرژی و اندازه بدن در سرطان را شرح دهد.

۲- نقش فیبر و الکل در بروز سرطان را توضیح دهد.

۳- ارتباط بین مصرف مکمل های غذایی (ویتامین و املاح) و ابتلا به سرطان را توضیح دهد.

جلسه دوم

هدف کلی: آشنایی با نقش تغذیه در ابتلا و پیشگیری از سرطان

اهداف ویژه:

۱- آشنایی با کاشکسی در سرطان

در پایان دانشجو قادر باشد:

۱- سازو کار های بروز آنورکسی در سرطان را توضیح دهد.

۲- اصول درمان تغذیه ای کاشکسی در سرطان را توضیح دهد.

۳- حمایت های تغذیه ای برای مبتلایان به سرطان را توضیح دهد.

جلسه سوم

هدف کلی: آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی

اهداف ویژه:

آشنایی با تفاوت آلرژی و عدم تحمل غذایی

در پایان دانشجو قادر باشد:

۱- سازو کارها و نشانه های آلرژی و عدم تحمل غذایی را توضیح دهد.

۲- سلیاک، عدم تحمل لاکتوز و فاویسم را توضیح دهد.

۳- آلرژی ناشی از مسمومیت با هیستامین را توضیح دهد.

جلسه چهارم

هدف کلی: آشنایی با نقش تغذیه در عفونت و التهاب

اهداف ویژه:

۱- آشنایی با مفهوم کاتابولیسم پروتئین

در پایان دانشجو قادر باشد:

۱- پاسخ های قیزیولوژیک بدن به عفونت و التهاب را شرح دهد.

۲- نیاز های تغذیه ای در عفونت و التهاب را توضیح دهد.

جلسه پنجم:

هدف کلی: آشنایی با نقش تغذیه در سیستم ایمنی

اهداف ویژه: آشنایی با نقش و اهمیت GALT

در پایان دانشجو قادر باشد:

۱- ایمنی ذاتی و ایمنی اکتسابی را توضیح دهد.

۲- نقش انواع مواد مغذی در سیستم ایمنی را شرح دهد

۳- اهمیت تغذیه انترال در سیستم ایمنی را شرح دهد.

جلسه ششم

هدف کلی: آشنایی با نقش تغذیه در استرس های فیزیولوژیک

اهداف ویژه: آشنایی با Ebb phase و Flow phase

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- تغییرات فیزیولوژیکی و تغذیه ای در فاز های متفاوت تروما را توضیح دهد.
- ۲- مراقبت های تغذیه ای در فاز های متفاوت تروما را شرح دهد.
- ۳- ضمن مقایسه تغذیه روده ای و وریدی کاربرد آنها در بیماران نیازمند را توضیح دهد.

جلسه هفتم

هدف کلی : آشنایی با نقش تغذیه در استرس های سایکولوژیک

اهداف ویژه : آشنایی با نقش تغذیه در بروز برخی از حالات روحی - روانی

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- احساسات مثبت و منفی نسبت به غذا را توضیح دهد.
- ۲- رابطه امنیت غذایی با وضعیت سایکولوژیک را توضیح دهد.
- ۳- رابطه دریافت مواد غذایی با وضعیت روحی روانی را شرح دهد.

جلسه هشتم

هدف کلی : آشنایی با نقش تغذیه در ورزش

اهداف ویژه : آشنایی با ارتباط وضعیت تغذیه ای و مصرف مکمل در ورزشکاران

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- متابولیسم انرژی در ورزشکاران را توضیح دهد.
- ۲- نقش ماکرو نوترینت ها در تولید انرژی در ورزشکاران را شرح دهد.
- ۳- نقش میکرو نوترینت ها در عملکرد ورزشکاران را توضیح دهد.
- ۴- نقش آب در عملکرد ورزشکاران را توضیح دهد

جلسه نهم

هدف کلی : آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها

اهداف ویژه : آشنایی با کنترل های مرکزی دریافت غذا و اشتها

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- نقش ساقه ی مغز، هیپوتالاموس، نوروپتیدها، نوروترانسمیترها، مکانیسم های لذت و مسیرهای لیمبیک قشر مغز را در کنترل دریافت غذا توضیح دهد.

جلسه دهم

هدف کلی : آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها

اهداف ویژه : آشنایی با کنترل های محیطی دریافت غذا و اشتها

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- سیگنال های عصبی، سیگنال های مواد مغذی، هورمون های روده ای، هورمون های پانکراسی، هورمون های بافت چربی، سایر هورمون ها و سیگنال های سیستم ایمنی در کنترل دریافت غذا را توضیح دهد .

جلسه یازدهم

هدف کلی : آشنایی با Functional foods

اهداف ویژه : آشنایی با پروبیوتیک و پره بیوتیک

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- فانکشنال فود را تعریف نماید.
- ۲- اثرات فانکشنال فود بر سلامت انسان را توضیح دهد.

جلسه دوازدهم

هدف کلی: آشنایی با اصول و مبانی personalized diet

اهداف ویژه: آشنایی با رابطه بین پلی مرفیسم و تغذیه

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- رژیم های فردی شده را تعریف نماید.
- ۲- توصیه رژیم غذایی بر اساس پلی مرفیسم را شرح دهد.

جلسه سیزدهم

هدف کلی: آشنایی با اصول و مبانی personalized diet

اهداف ویژه: آشنایی با سازو کار تاثیر مواد مغذی در بیان ژن ها

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- پلی مرفیسم های شایع در مداخلات تغذیه ای را توضیح دهد.
- ۲- وضعیت کنونی رژیم های فردی شده در جهان را توضیح دهد.

جلسه چهاردهم

هدف کلی: آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده

اهداف ویژه: آشنایی با تکنیک های recombinant DNA در تولید مواد غذایی

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- محصولاتی که در تولید آنها از مهندسی ژنتیک استفاده شده است را نام ببرد.
- ۲- هدف استفاده از مهندسی ژنتیک در تولید مواد غذایی را شرح دهد.
- ۳- تغییرات تغذیه ای در محصولات غذایی تولید شده بوسیله مهندسی ژنتیک را توضیح دهد.

جلسه پانزدهم

هدف کلی: آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing

اهداف ویژه: آشنایی با مفاهیم مولکولار رشد سلولی

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- nutrient sensing را تعریف نماید .
- ۲- nutrient sensing توسط روده را توضیح دهد.
- ۳- مواد مغذی داخل سلولی را که بعنوان سنسور عمل می کنند شرح دهد.

جلسه شانزدهم

هدف کلی: آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing

اهداف ویژه: آشنایی با NUTRIENT SIGNALING PATHWAYS

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- مسیر target of rapamycin در nutrient sensing را توضیح دهد.

جلسه هفدهم

امتحان پایان ترم

منابع:

۱- اصول تغذیه کراوس ترجمه گیتی ستوده. ۲۰۱۰

2-L.Kathleen , Sylvia Escoott –Stump. Krause, s Food and the nutrition care process . 14th ed.Elseivire. Sunders.201۷

3- A catharina r.etal.Modern nutrition in health and disease 11th ed lippinkon . 2014

روش تدریس:

سخنرانی ، بحث گروهی در سامانه نوید

وسایل آموزشی:

سامانه نوید – skype

سنجش و ارزشیابی

آزمون	روش	سهم از نمره کل (بر حسب درصد)	تاریخ	ساعت
کوئیز	-	-	-	-
آزمون میان ترم	تشریحی	۳	جلسه هشتم	۸-۱۰
آزمون پایان ترم	تستی-تشریحی	۱۵	۹۸/۱۰/۱۶	۱۰:۳۰-۱۲:۳۰
حضور فعال در کلاس	حضور و غیاب- بحث گروهی- پرسش و پاسخ	۲	تمام جلسات	۸-۱۰

مقررات کلاس و انتظارات از دانشجو:

از دانشجویان محترم انتظار می رود:

- ۱- حضور منظم و دقیق در جلسات درس مجازی داشته باشند .
- ۲- در بحث های گروهی و فعالیت های آموزشی سامانه نوید مشارکت نمایند.
- ۳- در هر جلسه آمادگی پاسخ گویی به سؤالات مبحث قبلی را داشته باشند .
- ۴- از دیگر منابع و سایت های معتبر علمی استفاده نمایند .

بسمه تعالی

جدول زمانبندی درس مباحث جاری تغذیه روز و ساعت جلسه : شنبه ساعت (۸-۱۰) سامانه نوید

جلسه	موضوع درس	مدرس	روش تدریس	تاریخ	وسیله کمک آموزشی
۱	آشنایی با نقش تغذیه در ابتلا و پیشگیری از سرطان	دکتر هادی عبدالله زاد	سخنرانی + بحث گروهی	۱۳۹۹/۱۱/۰۸	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۲	آشنایی با نقش تغذیه در ابتلا و پیشگیری از سرطان	دکتر هادی عبدالله زاد	سخنرانی + بحث گروهی	۱۳۹۹/۱۱/۱۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۳	آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی	دکتر مهنوش صمدی	سخنرانی + بحث گروهی	۱۳۹۹/۱۱/۲۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۴	آشنایی با نقش تغذیه در عفونت و التهاب	دکتر هادی عبدالله زاد	سخنرانی + بحث گروهی	۱۳۹۹/۱۲/۰۶	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۵	آشنایی با نقش تغذیه در سیستم ایمنی	دکتر هادی عبدالله زاد	سخنرانی + بحث گروهی	۱۳۹۹/۱۲/۱۳	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۶	آشنایی با نقش تغذیه در استرس های فیزیولوژیک	دکتر هادی عبدالله زاد	سخنرانی + بحث گروهی	۱۳۹۹/۱۲/۲۰	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۷	آشنایی با نقش تغذیه در استرس های سایکولوژیک	دکتر مهنوش صمدی	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۱/۱۸	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۸	آشنایی با نقش تغذیه در ورزش	دکتر هادی عبدالله زاد	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۱/۱۸	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۹	آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها	دکتر سید مصطفی نچواک	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۱/۲۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۰	آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها	دکتر سید مصطفی نچواک	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۲/۰۱	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۱	آشنایی با Functional foods	دکتر سید مصطفی نچواک	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۲/۰۸	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۲	آشنایی با اصول و مبانی personalized diet	دکتر سید مصطفی نچواک	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۲/۱۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۳	آشنایی با اصول و مبانی personalized diet	دکتر سید مصطفی نچواک	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۲/۲۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۴	آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده	دکتر مهنوش صمدی	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۲/۲۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۵	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	دکتر مهنوش صمدی	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۳/۰۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۶	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	دکتر مهنوش صمدی	سخنرانی + بحث گروهی	۱۴۰۰/۰۳/۱۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۷	امتحان پایان ترم				

نام و امضای مدرس: دکتر سید مصطفی نچواک، دکتر هادی عبدالله زاد، دکتر مهنوش صمدی

نام و امضای مدیر گروه: دکتر هادی عبدالله زاد

نام و امضای مسئول EDO دانشکده: دکتر مهنوش صمدی

تاریخ تحویل: ۹۹/۱۱/۱۰

تاریخ ارسال: ۹۹/۱۱/۱۰

تاریخ ارسال: ۹۹/۱۱/۱۲