

## بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

دانشکده بهداشت

قالب نگارش طرح درس



مخاطبان: دانشجویان ترم ۳ کارشناسی ارشد تغذیه

ساعت مشاوره: چهارشنبه ۱۵-۱۳

زمان ارائه درس: شنبه ساعت ۸-۱۰

نیمسال: اول ۱۴۰۵-۱۴۰۴

عنوان درس: مباحث جاری تغذیه

تعداد و نوع واحد: ۲ واحد نظری

درس پیش نیاز: تغذیه پیشرفته ۱ و ۲

مدرس: سید مصطفی نچواک (۵۰٪)\*، مهنوش صمدی (۵۰٪)

\*طراح طرح درس

هدف کلی درس:

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

اهداف کلی جلسات: (جهت هر جلسه یک هدف)

- ۱- آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها
- ۲- آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها
- ۳- آشنایی با functional foods
- ۴- آشنایی با اصول و مبانی personalized diet
- ۵- آشنایی با اصول و مبانی personalized diet
- ۶- آشنایی با سیستم های تامین انرژی در ورزش
- ۷- آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing
- ۸- آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing
- ۹- آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی
- ۱۰- آشنایی با نقش تغذیه در استرس فیزیولوژیک
- ۱۱- آشنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی
- ۱۲- آشنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی
- ۱۳- آشنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی
- ۱۴- آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته
- ۱۵- آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته
- ۱۶- آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده

اهداف ویژه رفتاری به تفکیک اهداف کلی هر جلسه:

جلسه اول

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 مغز، هیپوتالاموس، نوروپپتیدها، نوروترانسمیترها، مکانیسم های لذت و مسیرهای لیمبیک قشر مغز را در کنترل دریافت غذا توضیح دهد.

جلسه دوم

هدف کلی: آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها

اهداف ویژه: آشنایی با کنترل‌های محیطی دریافت غذا و اشتها

در پایان دانشجو قادر باشد:

- ۱- سیگنال‌های عصبی، سیگنال‌های مواد مغذی، هورمون‌های روده‌ای، هورمون‌های پانکراسی، هورمون‌های بافت چربی، سایر هورمون‌ها و سیگنال‌های سیستم ایمنی در کنترل دریافت غذا را توضیح دهد.

جلسه سوم

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 چهارم

هدف کلی: آشنایی با اصول و مبانی personalized diet

اهداف ویژه:

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 پنجم

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 ششم

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 هفتم

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 هشتم

هدف کلی: آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing

اهداف ویژه: آشنایی با NUTRIENT SIGNALING PATHWAYS

جلسه نهم

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 دهم

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 فیزیولوژیک بدن به عفونت و التهاب را شرح دهد.
- ۲- نیاز های تغذیه ای در عفونت و التهاب را توضیح دهد.

جلسه یازدهم

هدف کلی : آشنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی

اهداف ویژه :

- ۱- آشنایی با اتیولوژی و پاتوفیزیولوژی التهاب
- ۲- ارزیابی آزمایشگاهی و دارودرمانی در بیماری های التهابی
- ۳- آشنایی با اصول کلی رژیم ضدالتهابی

در پایان دانشجو قادر باشد :

- ۱- اتیولوژی و پاتوفیزیولوژی التهاب را شرح دهد
- ۲- ارزیابی آزمایشگاهی و دارودرمانی در بیماری های التهابی را شرح دهد
- ۳- اصول کلی رژیم ضدالتهابی را شرح دهد

جلسه دوازدهم

هدف کلی : آشنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی

اهداف ویژه :

- ۱- تغذیه درمانی پزشکی در بیماری های آرتریت روماتوئید-استئوآرتریت و نقرس و لوپوس
- در پایان دانشجو قادر باشد :
- ۱- تغذیه درمانی پزشکی در بیماری های آرتریت روماتوئید-استئوآرتریت و نقرس و لوپوس را شرح دهد

جلسه سیزدهم

هدف کلی : آشنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی

اهداف ویژه :

- ۱- تغذیه درمانی پزشکی در بیماری های اسکرودرما و فیبرومیالژی و سندرم شوگرن و بیماری پروانه ای
- در پایان دانشجو قادر باشد :
- ۱- تغذیه درمانی پزشکی در بیماری های اسکرودرما و فیبرومیالژی و سندرم شوگرن و بیماری پروانه ای را شرح دهد

جلسه چهاردهم

هدف کلی: آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته

اهداف ویژه:

- ۱- آشنایی با رژیم مایع صاف- مایع کامل و نرم و کاربرد هریک در انواع بیماری ها و اختلالات

در پایان دانشجو قادر باشد:

- ۱- رژیم مایع صاف- مایع کامل و نرم و کاربرد هریک در انواع بیماری ها و اختلالات را شرح دهد

جلسه پانزدهم

هدف کلی: آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته

اهداف ویژه:

- ۱- آشنایی با مراحل مختلف رژیم دیسفاژی- رژیم کم فیبر و پر فیبر و رژیم پروتئین- پر کالری.

در پایان دانشجو قادر باشد:

#### جلسه شانزدهم

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.

تغییرات تغذیه ای در محصولات غذایی تولید شده بوسیله مهندسی ژنتیک را توضیح دهد.

#### جلسه هفدهم

#### امتحان پایان ترم

منابع:

L.Kathleen , Sylvia Escott –Stump. Krause, s Food and the nutrition care process . 13th ed.Elseivire. Sunders.2012

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

#### روش تدریس:

سخنرانی، پرسش و پاسخ و بحث کلاسی

وسایل و رسانه های کمک آموزشی:

پاورپوینت، سایت دانشکده، سامانه از راه دور نوید و اسکایپ

#### سنجش و ارزشیابی

| آزمون             | روش    | سهم از نمره کل (درصد) | تاریخ      | ساعت |
|-------------------|--------|-----------------------|------------|------|
| کوئیز             | شفاهی  | ۱۰                    | هر هفته    | -    |
| آزمون میان ترم    | تشریحی | ۳۰                    | ۱۴۰۴/۰۸/۱۰ | ۱۰-۸ |
| آزمون پایان ترم   | تشریحی | ۵۰                    |            |      |
| حضور فعال در کلاس | تکالیف | ۱۰                    | تمام جلسات |      |

مقررات درس و انتظارات از دانشجو:

از دانشجویان محترم انتظار می رود:

۱- حضور منظم و دقیق در جلسات درس داشته باشند.

۲- در بحث های گروهی و فعالیت های آموزشی مشارکت نمایند.

۳- در هر جلسه آمادگی پاسخ گویی به سؤالات میحث قبلی را داشته باشند.

۴- از دیگر منابع و سایت های معتبر علمی استفاده نمایند.

۵- توانایی خلاقیت و طرح مباحث چالشی و نوین را داشته باشند

۶- قابلیت انطباق مباحث تدریس شده را با جنبه های عملی دانش تغذیه (رژیم درمانی) را داشته باشند

# بسمه تعالی

## جدول زمانبندی درس

روز و ساعت جلسه : شنبه ها ساعت (۸-۱۰) کلاس شماره ۱۰۵

| جلسه | موضوع درس                                      | مدرس                    | تاریخ      | وسیله کمک آموزشی          |
|------|------------------------------------------------|-------------------------|------------|---------------------------|
| ۱    | آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها   | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۶/۲۹ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۲    | آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها   | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۷/۰۵ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۳    | آشنایی با functional foods                     | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۷/۱۲ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۴    | آشنایی با اصول و مبانی personalized diets      | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۷/۱۹ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۵    | آشنایی با اصول و مبانی personalized diets      | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۷/۲۶ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۶    | آشنایی با سیستم های تامین انرژی در ورزش        | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۸/۰۳ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۷    | آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing         | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۸/۱۰ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۸    | آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing         | دکتر سید مصطفی<br>نچواک | ۱۴۰۴/۰۸/۱۷ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۹    | آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی               | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۰۸/۲۴ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۰   | آشنایی با نقش تغذیه در استرس فیزیولوژیک        | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۰۹/۰۱ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۱   | شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی        | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۰۹/۰۸ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۲   | شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی        | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۰۹/۱۵ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۳   | شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی        | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۰۹/۲۲ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۴   | آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته           | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۰۹/۲۹ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۵   | آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته           | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۱۰/۰۶ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۶   | آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده | دکتر مهنوش صمدی         | ۱۴۰۴/۱۰/۱۳ | وایت برد - ویدیو پروژکتور |
| ۱۷   | امتحان پایان ترم                               |                         |            |                           |

نام و امضای مدرس: دکتر سید مصطفی نچواک-دکتر مهنوش صمدی

نام و امضای مدیر گروه: دکتر امیر صابر

نام و امضای مسئول EDO دانشکده: دکتر معین بشیری

تاریخ تحویل: تاریخ ارسال:

به نام خدا



مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی (EDC)

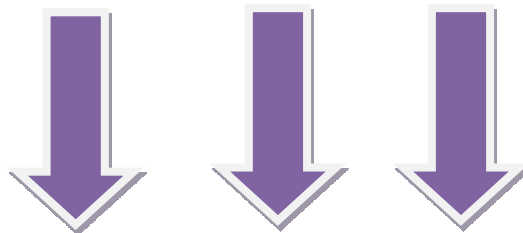
نام درس: مباحث جاری تغذیه

نام استاد: دکتر سیدمصطفی نچواک-دکتر مهنوش صمدی رتبه علمی: استاد- دانشیار

نام دانشکده: علوم تغذیه و صنایع غذایی

نام گروه آموزشی: گروه علوم تغذیه

تعداد سوال: ۲۰ عدد





| ردیف | عنوان محتوای آموزشی                            | مدت زمان آموزش | درصد زمان اختصاص داده شده | تعداد سؤالات | تعداد سؤالات مربوط به هر یک از سطوح اهداف یادگیری |               |              |
|------|------------------------------------------------|----------------|---------------------------|--------------|---------------------------------------------------|---------------|--------------|
|      |                                                |                |                           |              | حیطه ی شناختی                                     | حیطه ی مهارتی | حیطه ی نگرشی |
| ۱    | آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها   | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            | ۱                                                 |               |              |
| ۲    | آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها   | ۲              | ۱۰۰                       | ۲            | ۱                                                 | ۱             |              |
| ۳    | آشنایی با functional foods                     | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            | ۱                                                 |               |              |
| ۴    | آشنایی با اصول و مبانی personalized diets      | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   |               | ۱            |
| ۵    | آشنایی با اصول و مبانی personalized diets      | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            | ۱                                                 |               |              |
| ۶    | آشنایی با سیستم های تامین انرژی در ورزش        | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   | ۱             |              |
| ۷    | آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing         | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            | ۱                                                 |               |              |
| ۸    | آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing         | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   | ۱             |              |
| ۹    | آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی               | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   | ۱             |              |
| ۱۰   | آشنایی با نقش تغذیه در استرس فیزیولوژیک        | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   | ۱             |              |
| ۱۱   | شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی        | ۲              | ۱۰۰                       | ۲            | ۱                                                 | ۱             |              |
| ۱۲   | شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی        | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   |               | ۱            |
| ۱۳   | شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی        | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            | ۱                                                 |               |              |
| ۱۴   | آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته           | ۲              | ۱۰۰                       | ۲            | ۱                                                 |               | ۱            |
| ۱۵   | آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته           | ۲              | ۱۰۰                       | ۱            |                                                   | 1             |              |
| ۱۶   | آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده | ۲              | ۱۰۰                       | ۲            |                                                   | 1             | ۱            |