

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه
دانشکده علوم تغذیه و صنایع غذایی
قالب نگارش طرح دوره
XXXXXXXXXXXX

عنوان درس : مباحث جاری تغذیه	مخاطبان : دانشجویان ترم ۳ کارشناسی ارشد تغذیه
تعداد و نوع واحد : ۲ واحد نظری	ساعت مشاوره : چهار شنبه ۱۵-۱۳
درس پیش نیاز : تغذیه پیشرفته ۲۰۱	زمان ارائه درس : شنبه ساعت ۸-۱۰
مدرس : سید مصطفی نجواک (۵۰٪)* ، مهنوش صمدی (۵۰٪)	نیمسال: اول ۱۴۰۵-۱۴۰۴
*طراح طرح دوره	

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 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 ی 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- رژیم‌های 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 ژن‌ها

در پایان دانشجو قادر باشد:

- ۱- پلی مرفیسم‌های شایع در مداخلات تغذیه‌ای را توضیح دهد.
- ۲- وضعیت کنونی رژیم‌های فردی شده در جهان را توضیح دهد.

جلسه ششم

هدف کلی: آشنایی با نقش تغذیه در ورزش

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

در پایان دانشجو قادر باشد:

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

جلسه هفتم

هدف کلی: آشنایی با مکانیسم‌های 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 می‌کنند شرح دهد.

جلسه هشتم

هدف کلی: آشنایی با مکانیسم‌های 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	۸-۱۰
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 نچواک	۱۴۰۴/۰۶/۲۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۲	آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۰۷/۰۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۳	آشنایی با functional foods	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۰۷/۱۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۴	آشنایی با اصول و مبانی personalized diets	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۰۷/۱۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۵	آشنایی با اصول و مبانی personalized diets	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۰۷/۲۶	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۶	آشنایی با سیستم های تامین انرژی در ورزش	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۰۸/۰۳	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۷	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۰۸/۱۰	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۸	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	دکتر سید مصطفی 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)

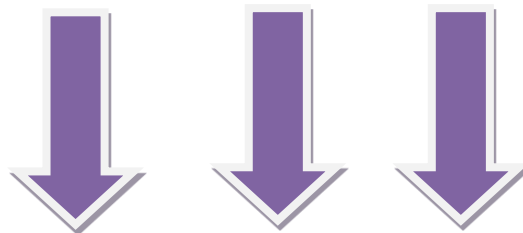
نام درس: مباحث جاری تغذیه

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