

بسمه تعالی

دانشگاه علوم پزشکی کرمانشاه

دانشکده بهداشت

قالب نگارش طرح درس



مخاطبان: دانشجویان ترم ۲ کارشناسی ارشد تغذیه

ساعت مشاوره: چهارشنبه ۱۵-۱۳

زمان ارائه درس: شنبه ساعت ۱۰-۸

نیمسال: دوم 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 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:

- 1- 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:

- 1- فانکشنال فود را تعریف نماید.
- 2- 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:

- 1- رژیم های فردی شده را تعریف نماید.
- 2- 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:

- 1- پلی مرفیسم های شایع در مداخلات تغذیه ای را توضیح دهد.
- 2- 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:

- 1- متابولیسم انرژی در ورزشکاران را توضیح دهد.
- 2- نقش ماکرو نوترینت ها در تولید انرژی در ورزشکاران را شرح دهد.
- 3- نقش میکرو نوترینت ها در عملکرد ورزشکاران را توضیح دهد.
- 4- 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:

- 1- nutrient sensing را تعریف نماید.
- 2- nutrient sensing توسط روده را توضیح دهد.
- 3- 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 قزبولوژیک 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 اسکلرودرما و فیبرومیالژی و سندرم شوگرن و بیماری پروانه ای
- در پایان دانشجو قادر باشد :
- ۱- تغذیه درمانی پزشکی در بیماری های اسکلرودرما 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 پریپروتئین- 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 Escocott –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

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

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 محث 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 (۱۰-۸) کلاس شماره ۱۰۵

جلسه	موضوع درس	مدرس	تاریخ	وسیله کمک آموزشی
۱	آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۱۲/۰۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۲	آشنایی با مکانیسم های فیزیولوژیک کنترل اشتها	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۱۲/۰۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۳	آشنایی با functional foods	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۱۲/۱۶	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۴	آشنایی با اصول و مبانی personalized diets	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۴/۱۲/۲۳	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۵	آشنایی با اصول و مبانی personalized diets	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۵/۰۱/۱۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۶	آشنایی با سیستم های تامین انرژی در ورزش	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۵/۰۱/۲۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۷	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۵/۰۱/۲۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۸	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	دکتر سید مصطفی نچواک	۱۴۰۵/۰۲/۰۵	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۹	آشنایی با آلرژی و عدم تحمل غذایی	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۲/۱۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۰	آشنایی با نقش تغذیه در استرس فیزیولوژیک	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۲/۱۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۱	شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۲/۲۶	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۲	شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۳/۰۲	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۳	شنایی با نقش تغذیه در بیماریهای التهابی	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۳/۰۹	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۴	آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۳/۱۶	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۵	آشنایی با رژیم های غذایی تغییر یافته	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۳/۲۳	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۶	آشنایی با مهندسی ژنتیک و مواد غذایی دگرگون شده	دکتر مهنوش صمدی	۱۴۰۵/۰۳/۳۰	وایت برد - ویدیو پروژکتور
۱۷	امتحان پایان ترم			

نام و امضای مدرس: دکتر سیدمصطفی نچواک-دکتر مهنوش صمدی
 نام و امضای مدیر گروه: دکتر جلال مولودی
 نام و امضای مسئول EDO دانشکده: دکتر معین بشیری
 تاریخ تحویل: تاریخ ارسال: ۱۴۰۴/۱۱/۲۱

به نام خدا



دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گیلان

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی (EDC)

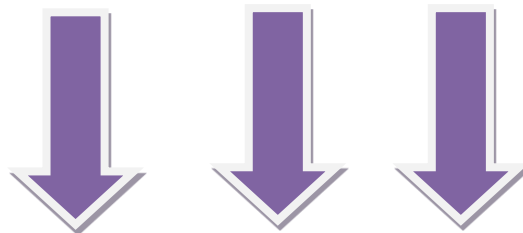
نام درس: مباحث جاری تغذیه

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			
۴	آشنایی با اصول و مبانی personalized diets	۲	۱۰۰	۱			۱
۵	آشنایی با اصول و مبانی personalized diets	۲	۱۰۰	۱			
۶	آشنایی با سیستم های تامین انرژی در ورزش	۲	۱۰۰	۱			۱
۷	آشنایی با مکانیسم های nutrient sensing	۲	۱۰۰	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
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
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