



طرح دوره (Course Plan)

<p>پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی ■</p>			دانشکده
تغذیه			گروه آموزشی
			رشته / گرایش
<p>کاردانی □ کارشناسی پیوسته ■ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □</p>			مقطع تحصیلی فراگیران
تغذیه اساسی ۱			عنوان واحد درسی
تئوری ■ عملی □□ کارآموزی □ کارورزی □			نوع واحد درسی
تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : ۳۴			تعداد واحد / ساعت
			کد درس
			پیش نیاز / هم نیاز
مریم نظری			نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین
تغذیه			رشته تحصیلی مدرس
دکتری			مقطع تحصیلی مدرس
استادیار			رتبه علمی
Maryam.nazary@semums.ac.ir			پست الکترونیک
۰۹۱۲۱۵۸۰۷۳۱			آدرس / شماره تماس
<ul style="list-style-type: none"> آشنایی دانشجویان با اصول و مبانی علم تغذیه، متابولیسم انرژی و روش های اندازه گیری و محاسبه انرژی آشنایی با درشت مغذی ها (کربوهیدراتها، پروتئین ها و چربی ها) و برخی بیماریهای متابولیکی مرتبط با نحوه دریافت آنها 			اهداف کلی (شرح توصیف درس)
<ul style="list-style-type: none"> آشنایی با نحوه محاسبه و فرمولهای تعیین مقادیر مورد نیاز انرژی و درشت مغذی ها آشنایی با ساختار بیوشیمیایی درشت مغذی های رژیم غذایی و انواع آنها فراگیری کاربردی اصطلاحات مربوط به متابولیسم و فعالیت بدنی 			اهداف اختصاصی
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	پیامدهای یادگیری :
نمایش عملی □	سخنرانی توسط دانشجو ■	سخنرانی و تدریس توسط استاد ■	روش های تدریس
کارگاه آموزشی □	یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) □	پرسش و پاسخ ■	
یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) □	بیمار شبیه سازی شده □	بحث گروهی □	
آموزش مجازی ■	Bedside teaching □	ایفای نقش □	
Project-Based Learning ■		نقشه مفهومی Concept Map □	
			سایر (لطفا قید نمایید) :

منابع اصلی درس : کراوس ۲۰۲۰ و ۲۰۱۶ و مادرن ۲۰۱۶

برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
۱	مروری بر هضم و جذب و سیستم گوارشی و هورمونها	۱۴۰۳/۶/۲۶	۱۰	کلاس حضور	پاورپوینت فیلم سخنرانی	۱ و ۳ و ۵ و ۶
۲	اجزای انرژی مصرفی بدن و بررسی هر یک از آنها TEE, BMR, BEE, REE, EEPA, RMR	۱۴۰۳/۷/۲	۱۰	"	"	"
۳	روشهای اندازه گیری انرژی مورد نیاز محاسبه انرژی پایه، وزن ایده آل، فرمولهای مورد استفاده برای محاسبه انرژی پایه و ... و ضریب تنفسی	۱۴۰۳/۷/۹	۱۰	"	"	"
۴	فرمولهای مورد استفاده برای محاسبه کل انرژی مورد نیاز (هریس بندیکت، میفلین، Owen و فرمولهای جدید	۱۴۰۳/۷/۱۶	۱۰	"	"	"
۵	طبقه بندی کربوهیدرات ها به همراه ساختار شیمیایی و نقش تغذیه ای هر یک از کربوهیدراتها (مونو، دی و پلی ساکاریدها)	۱۴۰۳/۷/۲۳	۱۰	"	"	"
۶	تعریف انواع نشاسته مقاوم، فیبرها و نقش آنها در سلامت و بیماری	۱۴۰۳/۷/۳۰	۱۰	"	"	"
۷	هضم و جذب کربوهیدرات ها و عوامل تنظیمی آن	۱۴۰۳/۸/۷	۱۰	"	"	"
۸	آشنایی با شیرین کننده های مصنوعی مفاهیم گلیسیمیک لود و ایندکس تاثیر کربوهیدرات ها در ایجاد بیماریهای مختلف	۱۴۰۳/۸/۱۴	۱۰	"	"	"
۹	امتحان میان ترم	۱۴۰۳/۸/۲۱	۱۰	"	"	1
۱۰	آشنایی با ساختار بیوشیمیایی و عملکرد کلی چربی ها تقسیم بندی لیپیدها و انواع اسیدهای چرب	۱۴۰۳/۸/۲۸	۱۰	"	"	"
۱۱	بررسی فرایند هضم و جذب چربی و عوامل هورمونی و آنزیمی موثر بر آن آشنایی با انواع چربی موجود در غذا و فرایندهای مربوط به انتقال و ذخیره چربی	۱۴۰۳/۹/۵	۱۰	"	"	"
۱۲	فرایند سنتز اسیدهای چرب در بدن و نقش آنها در التهاب و بیماری های قلبی و تنفسی آشنایی با جانشین شونده های چربی	۱۴۰۳/۹/۱۲	۱۰	"	"	"
۱۳	مفاهیم پایه و ساختار بیوشیمیایی اسیدهای آمینه تقسیم بندی انواع ضروری و غیر ضروری آن	۱۴۰۳/۹/۱۹	۱۰	"	"	"

۱۴	بررسی هضم و جذب اسیدهای آمینه و نیز سنتز و تجزیه آنها در بدن	۱۴۰۳/۹/۲۶	۱۰	"	"
۱۵	تقسیم بندی آمینواسیدها به آمینواسیدهای گلوکوژن، کتوژن، روش های تعیین مقدار نیاز به پروتئینها برای گروههای مختلف	۱۴۰۳/۱۰/۳	۱۰	"	"
۱۶	تعریف ارزش غذایی پروتئین ها و روشهای ارزیابی کیفیت پروتئین	۱۴۰۳/۱۰/۱۰	۱۰	"	"
۱۷	امتحان پایان ترم				۱

تاریخ امتحان میان ترم: ۲۱ آبان

تاریخ امتحان پایان ترم: ۲۲ دی ۱۴۰۳

* توجه: لطفا روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی:		
	الف: تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)		
	ب: عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح / غلط)		
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)	۳- انجام تکالیف عملی و پروژه	۴- مصاحبه (شفاهی)
۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)	۷- سایر (لطفا قید نمایید)	

تاریخ تکمیل فرم: ۱۴۰۳/۶/۲۴

امضاء:

