

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «تغذیه پیشرفته ۱»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: تغذیه پیشرفته ۱		تعداد واحد: ۵۱ ساعت نظری
گروه هدف: دانشجویان کارشناسی ارشد		پیش نیاز درس: ارزیابی وضعیت تغذیه
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: اعضاء هیئت علمی گروه تغذیه بالینی- دانشکده تغذیه و علوم غذایی		شماره درس: 103631
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: سیده زهرا موسوی شیرازی	مرتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: تغذیه بالینی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: shirazifard1393@gmail.com - تلفن محل کار: ۵- ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی - ساعات دسترسی به استاد شنبه تا چهارشنبه ۷:۳۰ الی ۱۵:۳۰		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی: نجمه حجازی جهرمی	مرتبه علمی: دانشیار	گروه آموزشی: تغذیه بالینی
اطلاعات تماس: - نشانی محل کار: شیراز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: najmehhejazi@gmail.com - تلفن محل کار: ۵ - ۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۷۹ - ساعات دسترسی به استاد شنبه تا چهارشنبه ۷:۳۰ الی ۱۵:۳۰		

اطلاعات استاد همکار درس		
نام و نام خانوادگی: افسانه احمدی	مرتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: تغذیه بالینی

اطلاعات تماس:

- نشانی محل کار: شیراز، دانشکده تغذیه و علوم غذایی
- ایمیل: Ahmadi.afsane@gmail.com
- تلفن محل کار: ۰۵۱-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۴۱۹
- ساعات دسترسی به استاد شنبه تا چهارشنبه ۷:۳۰ الی ۱۵:۳۰

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
این درس مکانیسم و روش های دستیابی به اصول و حقایق چربی ها، کربوهیدرات ها و پروتئین ها بیان می شود و به علاوه در زمینه هایی که شواهد علمی هنوز قطعیت ندارد و تئوری هایی که هنوز دارای موافقان و مخالفان است، بحث می شود. به این ترتیب دانشجویان با اندوخته های علمی قوی ترو شناخت بهتری از مباحث مربوط به تحقیق، تدریس یا وظایف کارشناسی خویش خواهند پرداخت.
اهداف درس
هدف کلی: آشنایی با اهمیت اسیدهای چرب و نقش های ویژه آن ها در تنظیم متابولیسم لیپیدها و تولید مواد بیولوژیکی، مفاهیم و مباحث عمیق و جدید در زمینه سوخت و ساز کربوهیدرات ها و پروتئین ها
اهداف اختصاصی
اهداف شناختی (۱) مباحث جدید در زمینه کربوهیدرات، طبقه بندی کربوهیدرات ها، مقایسه طبقه بندی های قدیم و جدید، درجه پلی مریزاسیون، فیبرها، فروکتوالیگوساکاریدها، هضم و جذب کربوهیدرات ها را بیان کند. (۲) مباحث جدید در زمینه پروتئین، طبقه بندی پروتئین ها، شرح کامل نقش اسیدهای آمینه ضروری، غیرضروری، ضروری مشروط، تراز ازته، بازگردش ازته، روش های تعیین نیاز به اسیدهای آمینه را بیان کند. (۳) مباحث جدید در زمینه فیبرهای غذایی و روش اندازه گیری فیبر غذایی و نظریات جدید در این زمینه را بیان کند. (۴) مباحث جدید در زمینه چربی ها، تقسیم بندی اسیدهای چرب، اهمیت اسیدهای چرب ضروری، چگونگی ورود چربی به دستگاه گردش خون، ساخت و تجزیه لیپوپروتئین ها در دستگاه گردش خون، اهمیت اسیدهای چرب امگا-۶ و تولید سائتوکین ها و پروستاگلاندین ها از آن ها، اهمیت اسیدهای چرب امگا-۳ و تولید مواد بیولوژیک مهم از آن ها، آپوپروتئین ها و اهمیت آن ها و مواد شبیه چربی و پگونگی ساختمان آن ها را بیان کند.
اهداف مهارتی (۱) محاسبه صحیح انرژی با توجه به شرایط مختلف (۲) محاسبه صحیح کربوهیدرات و فیبرها با توجه به شرایط مختلف (۳) محاسبه صحیح چربی ها با توجه به شرایط مختلف
اهداف نگرشی (۴) اهمیت شناخت انواع کربوهیدرات ها (۵) اهمیت شناخت انواع فیبر ها (۶) اهمیت شناخت انواع چربی ها.

روش ارائه درس

راهبرد آموزشی

آموزش بخشی به صورت حضوری به روش سخنرانی و یا بهره‌گیری از وسایل کمک آموزشی (دیتا پروژکتور) و بخشی به صورت غیرحضوری آفلاین و با ارائه اسلایدهای صداگذاری شده و بارگذاری شده در سامانه نوید انجام می‌گیرد. در طول جلسات آموزشی، پرسش و پاسخ و بحث پیرامون موضوع آزاد می‌باشد. دانشجویان موظفند در طول ترم تحصیلی در مورد مباحثی که از سوی استاد طرح می‌شود در منابع کتابخانه‌ای و اینترنتی جستجو کرده و مطالبی را به کلاس ارائه دهند. افزون بر آموزش مستقیم نظری دانشجویان و استاد محور و آموزش مبتنی بر حل مشکل و حل رویداد، شیوه‌های زیر نیز در تدریس درس در نظر گرفته خواهند شد:

- برگزاری کنفرانس‌های داخل کلاس
- بارش فکری
- بحث در گروه‌های کوچک

روش تدریس حضوری

نمایش اسلاید و سخنرانی، پرسش و پاسخ

روش تدریس الکترونیکی

ارائه اسلایدهای صداگذاری شده و بارگذاری شده در سامانه نوید

منابع آموزشی

منابع آموزشی اصلی

Shills, ME. Olsan, JA. Sheik, M. Ross, CA. Modern Nutrition in Health and Disease. Lippincott Williams and Wilks

Protein Evaluation FAO

Mahan, LK. Scott-Stump, S. Krause Food and Diet Therapy. Philadelphia, WB Saunders

Grow, JS. WPT. Human Nutrition and Dietetics, Churchill Livingstone

Carbohydrates in Human Nutrition. FAO 1998

تجهیزات و امکانات آموزشی

- سالن سخنرانی، کلاس درس، سالن کنفرانسهای کارگاه آموزشی، وسایل و تسهیلات کمک آموزشی نظیر: اسلاید، ویدئوپروژکتور

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجویان	نمره
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• حضور فعال و مشارکت در کلاس	۱۰
	• تکالیف درسی	۱۰

۴۰	• امتحان میانترم تشریحی و چند گزینه ای (MCQ)	ارزشیابی پایانی (پایان دوره)
۴۰	• امتحان پایان ترم تشریحی	
۱۰۰	جمع کل	

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است مراجعه بفرمایید.

گروه هدف:		سال ورودی:		زمان ارائه درس: نیمسال....(ترم ۱۴۰۴-۱۴۰۳)		
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه / رسانه
۱	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	انرژی	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۲	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	کربوهیدرات	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	پروتئین	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۴	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	پروتئین	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۵	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	فیبر غذایی	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۶	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	چربی	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۷	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	چربی	دانشکده تغذیه	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۸	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	ارائه دانشجو، مبحث جدید در زمینه انرژی	دانشجو	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۹	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	ارائه دانشجو، مبحث جدید در زمینه کربوهیدرات	دانشجو	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۱۰	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	ارائه دانشجو، مبحث جدید در زمینه پروتئین	دانشجو	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۱۱	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	ارائه دانشجو، مبحث جدید در زمینه فیبر غذایی	دانشجو	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ
۱۲	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	ارائه دانشجو، مبحث جدید در زمینه چربی	دانشجو	سخنرانی حضوری همراه با پرسش و پاسخ



آزمون تشریحی	دانشکده تغذیه	دکتر موسوی	آزمون پایان ترم	مطابق با برنامه ریزی آموزش	نیمسال اول ۱۴۰۳	مطابق با برنامه ریزی آموزش	۱۳
--------------	---------------	------------	-----------------	-------------------------------	--------------------	----------------------------------	----