

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴	تاریخ ارائه درس: نیمسال دوم
نوع درس: اختصاصی اجباری	نوع درس: نظری - عملی
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی ارشد تغذیه جامعه
نام مدرس: دکتر معصومه اخلاقی، دکتر زهرا سهرابی، دکتر مرضیه اکبرزاده	
نام درس(واحد): ارزیابی وضعیت تغذیه جامعه (۳ واحد)	
تعداد دانشجو: ۳ نفر	ترم: ۲
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه ۱: روش های ارزیابی وضعیت تغذیه
اهداف شناختی: دانشجو باید بتواند: • دلایل بررسی وضعیت تغذیه را توضیح دهد. • روش های بررسی وضعیت تغذیه را نام ببرد و موارد استفاده از هر روش را توضیح دهد. • نقاط قوت و ضعف هر روش را بیان کند و چگونگی کاهش خطا در هر روش را تشریح کند. • نوآوری و استفاده از تکنولوژی جدید در بررسی های رژیمی را بشناسد و نقاط قوت و ضعف آنها را بیان کند. مهارتی: - نگرشی: -
جلسه ۲: روش های ارزیابی وضعیت تغذیه
اهداف شناختی: دانشجو باید بتواند: • انواع خطاهای ممکن در بررسی رژیم را بیان نماید. • منشأ ایجاد خطا در بررسی های رژیمی را بیان نماید. • روش های کنترل خطا را در بررسی رژیم بیان کند. مهارتی: - نگرشی: -
جلسه ۳: روش های ارزیابی وضعیت تغذیه: ارزیابی تغذیه در افراد بستری، محدود به تخت و یا معلول جسمی
اهداف

شناختی:

- آشنایی دانشجویان با مراحل ارزیابی تغذیه ای در افراد بستری، محدود به تخت و یا معلول جسمی،
- آشنایی دانشجویان با غربالگری تغذیه در افراد بستری، محدود به تخت و یا معلول جسمی و روش های آن،
- آشنایی دانشجویان با بررسی سابقه خانوادگی، ارزیابی رژیم و معاینه فیزیکی در افراد بستری، محدود به تخت و یا معلول جسمی و بررسی تغییرات وزن و ارزیابی آن در این گروه،
- آشنایی با روش های تخمین وزن و قد در افراد بستری، محدود به تخت و یا معلول جسمی بدون اندازه گیری مستقیم آنها،

مهارتی: -

نگرشی: -

جلسه ۴: روش های ارزیابی وضعیت تغذیه: ارزیابی های بیوشیمیایی

اهداف

شناختی:

- آشنایی دانشجویان با انواع تست های بیوشیمیایی استاتیک و عملکردی در ارزیابی بیوشیمیایی تغذیه و تعریف آن ها،
- آشنایی دانشجویان با روش های اریابی بیوشیمیایی وضعیت پروتئین های بدن،
- آشنایی دانشجویان با نحوه بررسی کراتینین دفعی و ایندکس کراتینین برای قد در ارزیابی وضعیت تغذیه،
- آشنایی دانشجویان با بررسی آلبومین، ترانسفرین، پری-آلبومین و RBP سرم در ارزیابی وضعیت تغذیه: سطوح نرمال سرمی، نیمه عمر آنها و عوامل مؤثر بر تغییرات این پروتئین ها،

مهارتی: -

نگرشی: -

جلسه ۵: روش های ارزیابی وضعیت تغذیه: ارزیابی های بیوشیمیایی

اهداف

شناختی:

- آشنایی دانشجویان با علل کمبود آهن در بدن،
- آشنایی دانشجویان با عواقب کمبود آهن در بدن،
- آشنایی دانشجویان با آنمی فقر آهن و stage های آن و ویژگی های بیوشیمیایی هر stage،
- آشنایی دانشجویان با تغییرات فری تین، ترانسفرین، TIBC، گیرنده ترانسفرین، آهن سرم و هموگلوبین در کمبود آهن،
- آشنایی دانشجویان با تعریف اشباع ترانسفرین و نحوه محاسبه آن،
- آشنایی دانشجویان با اصطلاحات MCH،MCV و MCHC و نحوه تغییرات آنها در شرایط کمبود آهن،

• آشنایی دانشجویان با مدل های مورد استفاده در ارزیابی وضعیت آهن بدن، • آشنایی دانشجویان با Iron overload (اضافه بار آهن) و عواقب آن در بدن انسان، مهارتی: - نگرشی: -
جلسه ۶: روش های ارزیابی وضعیت تغذیه: ارزیابی های بیوشیمیایی
اهداف شناختی: • آشنایی دانشجویان با روش های بررسی آنزیم های کبدی ALT، AST و آلکالین فسفاتاز و عوامل مؤثر بر آن ها، • آشنایی دانشجویان با روش های بررسی بیلی روبین و عوامل مؤثر بر آن، • آشنایی دانشجویان با روش های بررسی BUN و کراتینین و عوامل مؤثر بر آن ها، • آشنایی دانشجویان با روش های بررسی کلسیم (سرمی و ادراری) و اجزای آن و نسبت کلسیم به کراتینین و عوامل مؤثر بر آن ها، • آشنایی دانشجویان با تغییرات فسفر سرم و عوامل مؤثر بر آن، • آشنایی دانشجویان با روش های بررسی لاکتات دهیدروژناز و تفسیر تغییرات آن و عوامل مؤثر بر آن، • آشنایی دانشجویان با تغییرات تری گلیسیرید سرمی و عوامل مؤثر بر آن، • آشنایی دانشجویان با روش های بررسی وضعیت ویتامین D بدن و عوامل مؤثر بر آن و تفسیر سطوح سرمی آنها، مهارتی: - نگرشی: -
جلسه ۷: ارزیابی الگوی وعده های غذایی
اهداف شناختی: • آشنایی با Meal pattern • آشنایی با انواع الگوهای وعده های غذایی از جمله الگوی زمانی و الگوی محتوایی مهارتی: - نگرشی: -
جلسه ۸: روش های استخراج الگوهای غذایی
اهداف

شناختی: دانشجو باید بتواند:

- انواع روش های کیفیت رژیم شامل Diet Quality Index, Healthy Eating Index, Mediterranean Dietary Score و ... را نام ببرد و موارد استفاده از هر یک را توضیح دهد.
- معیارها و طریق محاسبه هر یک از روش های ذکر شده را بداند.
- قادر باشد ایندکس های رژیم را محاسبه کرده و بین افراد مختلف مقایسه کند.
- موارد کمبود و عدم تعادل در خوردن را تشخیص دهد

مهارتی: -

نگرشی: -

جلسه ۹-۱۲: استخراج الگوهای غذایی

اهداف

شناختی: دانشجو باید بتواند:

- انواع روش های کیفیت رژیم شامل Diet Quality Index, Healthy Eating Index, Mediterranean Dietary Score و ... را نام ببرد و موارد استفاده از هر یک را توضیح دهد.
- معیارها و طریق محاسبه هر یک از روش های ذکر شده را بداند.
- قادر باشد ایندکس های رژیم را محاسبه کرده و بین افراد مختلف مقایسه کند.

مهارتی: -

نگرشی: -

روش تدریس

حضور: سخنرانی به همراه پرسش و پاسخ و بحث در کلاس مجازی: -

نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ و بارش افکار

ارزیابی تکوینی: فعالیت کلاسی ۱۰٪

ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم ۹۰٪