



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: اصول تغذیه	نیمسال تحصیلی: ۱۴۰۱-۱
رشته و مقطع تحصیلی: صنایع غذایی ترم ۳	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۲	درس پیشین: فیزیولوژی ۱ و ۲، اصطلاحات پزشکی
روز و ساعت برگزاری: دوشنبه ساعت ۸:۳۰-۱۰:۳۰	محل برگزاری: کلاس ۲
نام مدرس / مدرسین: دکتر یاسر خواجه بیشک نام مدرس مسئول درس: دکتر یاسر خواجه بیشک روزهای تماس با مدرس مسئول درس: روزهای دوشنبه ۱۳:۳۰ الی ۱۴ و روزهای سه شنبه ۱۰:۳۰ الی ۱۴ آدرس دفتر: معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه - طبقه سوم - اتاق شماره ۵۱ تلفن: ۰۹۱۴۳۰۳۷۹۴۷ پست الکترونیک: khajebishak.y@gmail.com	
هدف کلی درس: آشنا نمودن دانشجویان با نقش تغذیه در سلامت انسان، ارزش تغذیه ای انواع مواد غذایی، نیازمندی های تغذیه ای انسان در شرایط عادی و حالات خاص فیزیولوژیکی و بیماری های ناشی از سو تغذیه	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند: ۱. وضع کنونی و آینده غذا و تغذیه، تولید و مصرف مواد غذایی، وضعیت جغرافیایی تغذیه ای، جنبه های سیاسی و اقتصادی ایران و جهان را شرح دهد. (حیطه شناختی: ادراک) ۲. نقش و اهمیت مواد مغذی در بدن را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۳. هضم و جذب و متابولیسم مواد مغذی در بدن را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۴. نحوه ذخیره مواد مغذی در بدن را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۵. منابع مهم غذایی حاوی ویتامین ها، مواد معدنی، پروتئینها، کربوهیدراتها و چربی را نام ببرند. (حیطه شناختی: دانش) ۶. نیازمندی های تغذیه ای در گروههای مختلف را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۷. بیماری های ناشی از سو تغذیه را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۸. گروههای مهم غذایی و جدول ترکیبات غذایی را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۹. الگوها و راهنمای غذایی و توصیه های تغذیه ای را نام برده و شرح دهند. (حیطه شناختی: دانش و ادراک) ۱۰. در مورد مواد غذایی متنوع برای یک رژیم غذایی متعادل و استاندارد را بحث کنند. (حیطه نگرش: پاسخ دهی) ۱۱. عادات غذایی و تاثیر عوامل اجتماعی، اقتصادی، جغرافیایی بر روی تغذیه جامعه را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) ۱۲. نقش متخصصین علوم و صنایع غذایی در حل مشکلات تغذیه ای جامعه را شرح دهند. (حیطه شناختی: ادراک) -حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل، ترکیب و ارزشیابی -حیطه نگرشی -رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها -حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن	
شیوه تدریس حضوری: ابتدای جلسه سخنرانی - ادامه جلسه بحث گروهی	
شیوه تدریس مجازی: تعداد جلسات آفلاین (بارگذاری محتوا در سامانه نوید) ۴ جلسه	
مواد و وسایل آموزشی: بورد - مازیک - کامپیوتر - پروژکتور	

شیوه ارزشیابی دانشجو:

- ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (۱ نمره)
 ۲- پروژه کلاسی (۲ نمره)
 ۳- امتحان پایان ترم (۱۷ نمره)
 ۴- و

تاریخ امتحان میان ترم: ۱۴۰۱/۱۰/۲۱

تاریخ امتحان پایان ترم:

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.) حضور دانشجو و همکاری دانشجو در فعالیت های کلاسی و مطالعه جلسات قبل شامل ۲ نمره فعالیت کلاسی می باشد.

مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:

۳ جلسه در صورت وجود دلیل موجه قابل قبول و تعداد غیبتها بیش از ۳ جلسه باشد حذف واحد مربوطه برای دانشجو در تمام جلسات درس بدون تاخیر حضور یابند .
 در بحث ها و فعالیت های کلاسی مشارکت نمایند.
 شئون اسلامی را در کلاس درس رعایت نمایند.

وظایف و تکالیف دانشجو:

حضور کامل و به موقع
 انجام تکالیف ارائه شده در زمان مقرر
 مطالعه جلسات قبل، پیش از حضور در کلاس

منابع اصلی درس:

1. Krause and Mahan's Food & The Nutrition Care Process
2. Nutrition for health and health care
3. Human nutrition and dietetics
4. Clinical pediatric dietetics
5. Modern nutrition in health and disease
6. Basic nutrition and diet therapy

سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

جدول زمان بندی برنامه درسی

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجوین قبل از شروع کلاس
۱۴۰۱/۶/۲۱	۸:۳۰-۱۰:۳۰	آشنایی با وضع کنونی و آینده غذا و تغذیه، تولید و مصرف مواد غذایی، وضعیت جغرافیایی تغذیه ای، جنبه های سیاسی و اقتصادی ایران و جهان		-
۱۴۰۱/۶/۲۸	۸:۳۰-۱۰:۳۰	آشنایی با مواد غذایی متنوع برای یک رژیم غذایی متعادل، استاندارد و گروههای مهم غذایی و جدول ترکیبات غذایی و الگوها و راهنمای غذایی و توصیه های تغذیه ای را نام برده و شرح دهد.		مطالعه جلسات قبل
۱۴۰۱/۷/۴	۸:۳۰-	آشنایی با ساختمان کربوهیدراتها		مطالعه جلسات قبل

			۱۰:۳۰	
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم کربوهیدراتها در بدن انسان	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۷/۱۱
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم چربی ها در بدن	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۷/۱۸
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم پروتئین ها در بدن	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۷/۲۵
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم مینرالها در بدن (Ca, P, Mg, S)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۸/۲
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم مینرالها در بدن (Na, Cl, K)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۸/۹
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم ویتامینهای محلول در چربی (D و A)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۸/۱۶
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم ویتامینهای محلول در چربی (D و E)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۸/۲۳
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم ویتامینهای محلول در آب (B1)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۸/۳۰
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم ویتامینهای محلول در آب (B7 و B3, B2)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۹/۷
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم ویتامینهای محلول در آب (B9 و B6, B5)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۹/۱۴
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با نقش و اهمیت هضم و جذب و متابولیسم ویتامینهای محلول در آب (C و B12)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۹/۲۱
مطالعه جلسات قبل		آشنایی با سوء تغذیه و بیماری های ناشی از سوء تغذیه (مقدمه و کواشیورکور)	-۸:۳۰ ۱۰:۳۰	۱۴۰۱/۹/۲۸