



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: تغذیه پیشرفته 1	نیمسال تحصیلی: 1402-1403
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد تغذیه	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: 3	درس پیشنهادی: -
روز و ساعت برگزاری: دو شنبه 8.5-10.5	محل برگزاری: کلاس شماره 2
نام مدرس / مدرسین: دکتر گلاره کوچکپور نام مدرس مسئول درس: دکتر گلاره کوچکپور روزهای تماس با مدرس مسئول درس: دوشنبه آدرس دفتر: دانشکده علوم پزشکی مراغه تلفن: 09127142540 پست الکترونیک: <a href="mailto:koochakpoorglareh@gmail.com">koochakpoorglareh@gmail.com</a>	
هدف کلی درس: آشنایی دانشجویان با مباحث عمیق و جدید در زمینه درشت مغذی ها	
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: (حیطه شناختی)	
<ol style="list-style-type: none"><li>1. ساختار، تقسیم بندی و روش های اندازه گیری فیبرها را بداند (حیطه شناختی)</li><li>2. هگوزهای مهم و طریقه انتقال آنها را بشناسد (حیطه شناختی)</li><li>3. تنظیم قند خون را به تفصیل بداند (حیطه شناختی)</li><li>4. ساختار، هضم و جذب و اثرات احتمالی شیرین کننده های مصنوعی را بداند (حیطه شناختی)</li><li>5. ساختار بیوشیمیایی اسیدهای آمینه را بشناسد (حیطه شناختی)</li><li>6. متابولیسم پروتئین ها و نقش اسیدهای آمینه ضروری را توضیح دهد (حیطه شناختی)</li><li>7. توزیع اسیدهای آمینه در بدن را بداند (حیطه شناختی)</li><li>8. روشهای ارزیابی کیفیت پروتئین ها را بشناسد (حیطه شناختی)</li><li>9. روشهای تعیین نیاز پروتئین ها را بداند (حیطه شناختی)</li><li>10. ساختار بیوشیمیایی چربیها را بشناسد (حیطه شناختی)</li><li>11. فرایند هضم و جذب چربیها را با جزئیات توضیح دهد (حیطه شناختی)</li><li>12. متابولیسم چربیها و فرایند تشکیل لیپ. پروتئین ها را توضیح دهد (حیطه شناختی)</li><li>13. فرایند سنتز اسیدهای چرب را بداند (حیطه شناختی)</li><li>14. نقش اسیدهای چرب در التهاب بیماری های قلبی عروقی را توضیح دهد (حیطه شناختی)</li><li>15. نقش اسیدهای چرب ضروری در تولید سیتوکین ها و پروستاگلندین ها بدن را بداند (حیطه شناختی)</li><li>16. انواع و اهمیت آپوپروتئین ها را توضیح دهد</li><li>17. مواد شبه چربی و کاربرد آن را بشناسد</li></ol>	

شیوه ارزشیابی دانشجو:

- 1- پروژه کلاسی (10 نمره)
- 2- امتحان پایان ترم (10 نمره)

تاریخ امتحان میان ترم: نداریم

تاریخ امتحان پایان ترم: 1402/11/12

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)

مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:

با توجه به اینکه بخش زیادی از نمره آخر سال بر اساس ارائه و فعالیت کلاسی است حداقل غیبت را داشته باشد تاخیر بیش از یک ربع به عنوان غیبت محسوب خواهد شد

وظایف و تکالیف دانشجو:

دانشجو موظف است به طور منظم و رأس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو باید با مطالعه قبلی و آمادگی در کلاس حاضر شده و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلساتی که روش بحث گروهی استفاده می گردد در بحثها شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی خود را ارائه نماید.

در هر جلسه سوالی به عنوان تکلیف به دانشجو داده خواهد شد و از دانشجو میخواهیم که برای جلسه بعد پاسخ سوالات را از منابع مربوطه پیدا کند

عناوین انتخاب شده برای دانشجو را به خوبی کنفرانس دهد و برای هر عنوان تکلیف مشخص کنند  
پیش خوانی مطالب ارائه شده

دانشجو سر کلاس باید پاسخ سوالات مطرح شده را بیان کند

منابع اصلی درس:

1. Mahan L.K. Krause's food & the nutrition care process,.
2. Catharine R. Modern nutrition in food and diseases. 11th, Philadelphia, 2012
3. Nutrition and diagnosis related care

سایر منابع: مقاله و سایر مستندات مفید



جدول زمان بندی برنامه درسی رژیم درمانی 2

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
دو شنبه	10.5-8.5	آشنایی با شیوه انتقال هگزوزها	دکتر گلاره کوچکپور	
دو شنبه	10.5-8.5	ساختار و تقسیم بندی فیبرها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	تنظیم قند خون	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	ساختار، هضم و جذب و اثرات احتمالی شیرین کننده های مصنوعی	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	بررسی سولات مطرح شده در حوزه کربوهیدرت ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	ساختار بیوشیمیایی اسیدهای آمینه مهم	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	متابولیسم پروتئین ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	توزیع اسیدهای آمینه در بدن	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	روشهای ارزیابی کیفیت پروتئین ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	روشهای تعیین نیاز پروتئین ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	بررسی سولات مطرح شده در حوزه پروتئین ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	ساختار بیوشیمیایی چربیها و تقسیم بندی آنها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	فرایند هضم و جذب چربیها با جزئیات	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	متابولیسم چربیها و فرایند تشکیل لیپوپروتئین ها	دکتر گلاره کوچکپور	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	آپوپروتئین ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	نقش اسیدهای چرب در التهاب و بیماری های قلبی عروقی	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	نقش اسیدهای چرب ضروری در تولید سیتوکین ها و پروستاگلندین ها بدن	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	فرایند سنتز اسیدهای چرب	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	مواد شبه چربی	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل
دو شنبه	10.5-8.5	بررسی سولات مطرح شده در حوزه چربی ها	دانشجو و استاد	مرور مطالب از قبل

