

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 ۱	نیمسال تحصیلی: اول، ۱۴۰۴-۰۵
رشته و مقطع تحصیلی: علوم تغذیه / کارشناسی ارشد	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۱،۵ واحد نظری	درس پیشنیاز: ندارد
روز و ساعت برگزاری: شنبه ۱۵:۳۰-۱۴	محل برگزاری: اتاق جلسات
نام مدرس/ مدرسین: دکتر گلاره کوچک پور- دکتر لاله پیاھو نام مدرس مسئول درس: دکتر گلاره کوچک پور روزهای تماس با مدرس مسئول درس: یکشنبه ۱۴-۱۲:۳۰ آدرس دفتر: دانشکده علوم پزشکی مراغه تلفن: ۳۷۲۷۶۳۶۳ - ۰۴۱ داخلی ۲۳۷ پست الکترونیک: Llllpayahoo44@gmail.com	
هدف کلی درس: در پایان درس انتظار می رود دانشجو با اهمیت اسیدهای چرب و نقش های ویژه آنها در تنظیم متابولیسم لیپیدها و تولید مواد بیولوژیکی، مفاهیم و مباحث عمیق و جدید در زمینه سوخت و ساز کربوهیدرات ها و پروتئین ها آشنا شود	
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 : - انواع کربوهیدرات ها و پروتئین ها را طبقه بندی کند (شناختی-دانش). - برای یک بیمار بتواند بالانش نیتروژن را تعیین کند (مهارتی-اجرای مستقل) - نظریات جدید در زمینه فیبرهای غذایی را توضیح دهد (شناختی-ادارک) - نقش اسیدهای چرب را در تولید سیتوکین ها و پروستاگلاندین ها تحلیل کند (نگرشی-ارزشگذاری درونی) -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: حل مسئله، بحث گروهی، سخنرانی	
مواد و وسایل آموزشی: ویدئو پروژکتور، پاورپوینت، مازیک و وایت برد	
شیوه ارزشیابی دانشجو:	
۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی) ۱۰٪ ۲- فعالیت کلاسی (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی): ۳۰٪	

۳- امتحان پایان ترم (سهم نمره از نمره کل ارزشیابی) ۶۰٪
تاریخ امتحان میان ترم: - تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۴/۱۱/۰۱ 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: به ازای هر یک جلسه غیبت غیر موجه از نمره نهایی دانشجو ۰/۲۵ کسر خواهد شد در صورت غیبت های بیش از حد مجاز اجازه شرکت در آزمون نهایی داده نخواهد شد.
وظایف و تکالیف دانشجو: شرکت در بحث های کلاسی مطرح شده انجام تکالیف تعریف شده در طول هر جلسه
منابع اصلی درس: - Shills, ME, Olson, JA. Sheik, M. Ross, CA. Modern Nutrition in Health and Diseases. Lippincott Williams and Wilkins - Proteins Evaluation FAO - Mahan, LK. Scott-Stump, S. Krause's Food and Diet Therapy. Philadelphia WB Saunders - Grow, JS. James, WPT. Human Nutrition and Dietetics. Churchill Livingston - Carbohydrate in human Nutrition, FAO 1998 (ج) منابع برای مطالعه بیشتر: مقالات مربوط به این حوزه جدید

جدول زمان بندی برنامه درسی تغذیه پیشرفته ۱				
روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
شنبه ۱۴ مهر	۱۴-۱۵:۳۰	طرح درس و اهداف درس	دکتر لاله پیاھو	آشنایی با اهداف درس و قوانین کلاس، مقدمه مطالب
شنبه ۱۹ مهر	۱۴-۱۵:۳۰	تقسیم بندی اسیدهای چرب	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۲۶ مهر	۱۴-۱۵:۳۰	اهمیت اسیدهای چرب ضروری	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۳ آبان	۱۴-۱۵:۳۰	چگونگی ورودی چربی به دستگاه گردش خون	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۱۰ آبان	۱۴-۱۵:۳۰	ساخت و تجزیه لیپوپروتئین ها در دستگاه گردش خون	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۱۷ آبان	۱۴-۱۵:۳۰	اهمیت اسیدهای چرب امگا ۶ و تولید سیتوکین ها و پروستاگلاندین ها از آنها	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۲۴ آبان	۱۴-۱۵:۳۰	اهمیت اسیدهای چرب امگا ۳ و تولید مواد بیولوژیک مهم از آنها	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس

شنبه ۱ آذر	۱۴-۳۰:۱۵	آپروتئین ها و اهمیت آنها	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۸ آذر	۱۴-۳۰:۱۵	مواد شبیه چربی و چگونگی ساختمان آنها	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۱۵ آذر	۱۴-۳۰:۱۵	طبقه بندی پروتئین ها، شرح کامل نقش اسیدهای آمینه ضروری- غیر ضروری، ضروری مشروط،	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس
شنبه ۲۲ آذر	۱۴-۳۰:۱۵	تراز ازته، بازگردش ازته و روش ها تعیین نیاز به اسیدهای آمینه	دکتر لاله پیاھو	مطالعه قبلی و شرکت فعال در کلاس