

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

طرح درس مجازی

فرم طرح درس مجازی

عنوان درس: اصول تغذیه تعداد واحد: ۲	رشته و مقطع تحصیلی دانشجویان: پزشکی-دکتر	نوع درس: تئوری	مدت درس مجازی (بر حسب ساعت): ۱۶ جلسه	نام مسئول درس: خدائی نام مدرسان: خدائی - دکتر درخشانیان
--	---	-------------------	--	---

zkhodaii@yahoo.com

پست الکترونیک مدرس :

هدف کلی درس آشنایی با اصول و مبانی تغذیه

اهداف اختصاصی بخش مجازی درس :

۱. با اهداف و مفاهیم کلی تغذیه آشنا شود
فراگیر با ساختمان، هضم و جذب و بیماری های مرتبط با کربوهیدرات ها پروتئینها و چربی ها آشنا شود
و نقش آن را در سلامت و بیماری بداند
فراگیر نقش ویتامین های محلول در آب و محلول در چربی و مواد معدنی را در بیماری و سلامتی و
علائم کمبود و مسمومیت آن را بداند و منابع غذایی آن را بشناسد
فراگیر برنامه ریزی غذایی سالم را بداند
فراگیر بتواند گروه های غذایی مختلف را بشناسد و بر اساس آن برنامه غذایی بنویسد.
فراگیر کاربرد های تغذیه و ویدی را بداند و انواع آن را بشناسد
فراگیر مداخلات تغذیه ای در بیماری ها را بداند و نحوه تغییر در رژیم غذایی در بیماری ها را بشناسد

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۰-۱۴۰۱

طرح درس مجازی

فهرست محتوا و ترتیب ارائه بخش های مجازی درس :

جلسه	تاریخ	عناوین	مجری / مجریان
۱	۶،۲۱	مقدمه، تغذیه مفاهیم و استانداردها	دکتر خدایی
۲	۶،۲۷	کربوهیدرات آنلاین	دکتر خدایی
۳	۷،۴	لیپید	دکتر خدایی
۴	۷،۱۱	پروتئین و سوء تغذیه	دکتر خدایی
۵	۷،۱۸	انرژی و تعادل مثبت و منفی گاید لاین تغذیه ای افزایش و کاهش وزن آنلاین	آنلاین دکتر خدایی
۶	۷،۲۵	مواد معدنی درشت مقدار	دکتر خدایی
۷	۸،۲	ویتامین های محلول در آب	دکتر خدایی
۸	۸،۹	ویتامین های محلول در چربی	دکتر خدایی
۹	۸،۱۶	تغذیه قبل از بارداری و ناباروری آنلاین	دکتر خدایی
۱۰	۸،۲۳	تغذیه در بارداری تغذیه شیر دهی	دکتر خدایی
۱۱	۸،۳۰	تغذیه دوران نوزادی	دکتر درخشانیان
۱۲	۹،۷	نیاز های تغذیه ای در دوران کودکی	دکتر درخشانیان
۱۳	۹،۱۴	تغذیه دوران بلوغ	دکتر درخشانیان
۱۴	۹،۲۱	تغذیه پرنترال وریدی آنلاین	دکتر خدایی

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

طرح درس مجازی

دکتر خدایی	تغذیه در بیماران بستری	۹,۲۸	۱۵
دکتر خدایی	تغذیه در دیابت	۱۰,۵	۱۶

منابع امتحان:

اسلایدها

کتاب مرجع، nutrition and diet therapy, Linda Kelly DeBruyne et al. 9th edition, 2016

صفحات زیر از کتاب برای امتحان استفاده می شوند

صفحات مورد استفاده از کتاب
-آشنایی با تعریف تغذیه، غذا و ماده مغذی -تاریخچه تغذیه -نقش تغذیه در پیشگیری از بیماری های غیر واگیر با تاکید بر -بیماری های قلبی عروقی -نقش تغذیه در پیشگیری از بیماری های غیر واگیر با تاکید بر بیماری دیابت -نقش تغذیه در پیشگیری از ناتوانی صفحات ۱ تا ۶ کتاب
-آشنایی با تعریف انواع ساختمان هضم و جذب بیماریهای مرتبط مقادیر مورد نیاز کربوهیدراتهای موجود در رژیم غذایی و کاربرد آنها

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

طرح درس مجازی

تنظیم قند خون صفحات ۳۴ تا ۶۰ کتاب
تغذیه برای بیماران دیابتی گلیسمیک ایندکس
-آشنایی با تعریف انواع ساختمان کاربرد با هضم و جذب و انتقال بیماریهای مرتبط مقادیر مورد نیاز لیپید ها تری گلیسرید فسفولیپید استرول صفحات ۶۰ تا ۸۷ کتاب
-آشنایی با تعریف انواع ساختمان کاربرد با هضم و جذب و انتقال بیماریهای مرتبط مقادیر مورد نیاز پروتئین ها نقش پروتئین در بدن سوئی تغذیه صفحه ۸۷ تا ۱۴۰
کالری و تولید انرژی گاید لاین تغذیه -آشنایی با گروههای غذایی -آشنایی با سهم های مواد غذایی -آشنایی با کالری موجود در هر سهم ماده غذایی -نحوه تجزیه و تحلیل غذا های ترکیبی از نظر تعلق به گروه -مواد غذایی و کالری موجود در آن با تاکید بر غذا های سنتی ایران -برنامه ریزی غذایی بر اساس هرم غذایی

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

طرح درس مجازی

-تعریف هرم غذایی -موارد استفاده از جدول مواد غذایی -آشنایی با جدول مواد غذایی -معرفی سلیت های علمی اینتر اکتیو برای محاسبه مواد مورد نیاز روزانه (۲ ساعت) - جداول مواد غذایی خام و پخته صفحات ۶ تا ۱۳ کتاب و ۱۴۰-۱۹۶
- آشنایی با تعریف، با انواع و مقادیر مورد نیاز ویتامین های محلول در چربی و آب -آشنایی با منابع ویتامینهای محلول در چربی علائم کمبود و مسمومیت با ویتامینهای محلول در چربی ۱۹۶-۲۰۲
کلسیم منیزیوم آهن روی ۲۳۲-۲۴۵ سلنیوم ید مس منگنز فلوراید ۲۴۵-۲۴۸
- تغذیه گروه های آسیب پذیر: قبل از بارداری اپی ژنتیک ناباروری ص ۲۸۸-۲۹۲
تغذیه بارداری و شیردهی ۲۹۷-۳۰۷
نیازمندیهای تغذیه ای در دوران نوزادی -نحوه ی برنامه ریزی غذایی در نوزادان با وزن کم تغذیه دوران نوزادی ۳۰۷-۳۱۹
-مشکلات تغذیه ای مرتبط با دوران کودکی -آموزش های تغذیه ای کودکان چاق -آموزش های تغذیه ای کودکان با اشتهای

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

طرح درس مجازی

تغذیه کودکان ۳۱۹-۳۳۰
تغذیه وریدی ۴۵۲
اندیکاسیون تغذیه وریدی ۴۵۲-۴۶۰

روش تدریس به صورت یادگیری الکترونیکی همزمان (در محیط اسکای روم به صورت سخنرانی و پرسش و پاسخ) و غیر همزمان (انواع محتوای الکترونیکی بارگزاری شده در سیستم مدیریت یادگیری الکترونیکی نوید شامل اسلاید، فایل های صوتی و مولتی مدیا و) می باشد

جلسات آنلاین علاوه بر کلاس های آفلاین در روز مقرر به منظور رفع اشکال برگزار خواهد شد

وظایف و تکالیف فراگیر :

- ۱- دانشجویان طبق لیست کلاس به گروه های ۴ نفری تقسیم می شوند.
- ۲- در هر جلسه سؤالاتی به صورت تکلیف مطرح می شود، که نیاز است دانشجو پاسخ آن ها را در مدت تعیین شده پیدا کرده ، هر جلسه یک دانشجو به نمایندگی از افراد گروه تکلیف را با خودکار روی برگه ای نوشته و زیر آن را امضا کرده و عکس آن را در سامانه بارگذاری کند.
- ۳- به تکالیفی که خارج از بازه زمانی بارگزاری شوند نمره ای تعلق نمی گیرد.
- ۴- نمره تکالیف ۳ نمره خواهد بود.
- ۵- نوشتن من آموختم..... در مورد برخی جلسات که مشخص شده در طول دوره
- ۶- تمام دانشجویان ملزم به یادگیری تمام تکالیف هستند چرا که از تکالیف سؤالاتی در آزمون پایانی خواهد آمد.

روش ارزشیابی فراگیر : آزمون به صورت تستی می باشد..

طرح درس آموزش مجازی

معاونت آموزشی (مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی دانشگاه علوم پزشکی البرز)

فرم طرح درس اصول کلی تغذیه دانشکده پزشکی نیمسال اول تحصیلی ۱۴۰۱-۱۴۰۰

طرح درس مجازی

امتحان تستی از سوالات طرح شده توسط دانشجو از کتاب (۸۰٪) و سوالات استاد (۲۰٪) ۱۸ نمره

آزمون کلاسی و تکالیف ۲ نمره

منابع تکمیلی برای مطالعه : اصول تغذیه رایبسون