



## فرم طرح دروس "کارآموزی" پزشکی عمومی

### مقدمه

در برنامه ملی آموزش پزشکی عمومی مصوب سال ۱۳۹۶، شناسنامه دروس شامل قسمت‌های زیر به طور پیش‌فرض می‌باشد: مرحله ارائه درس، پیش‌نیازها، نوع درس (نظری یا عملی)، ساعت آموزشی، اهداف کلی، شرح درس، محتوای ضروری، توضیحات ضروری. بنابراین برای تدوین این موارد، متن شناسنامه درس در برنامه ملی به راحتی قابل استفاده می‌باشد.

در ادامه، لازم است براساس برنامه ملی طرح درس کامل زیر نظر کمیته برنامه درسی پزشکی عمومی هر دانشگاه تنظیم شود. در طرح درس کامل علاوه بر موارد مذکور، راهبردها و روش‌های یاددهی یادگیری، نحوه ارزشیابی دانشجو، منابع درس، و سایر مقررات مربوط به ارائه درس نیز ضروری است تعیین و معرفی شوند.

ضمناً، در برنامه ملی تعیین و روزآمد سازی منابع مرجع آزمون‌های جامع بر عهده کمیته مشترک تعیین منابع آزمون‌های سراسری دوره دکترای پزشکی عمومی است. دبیرخانه شورای آموزش پزشکی عمومی مکلف است در آغاز هر سال تحصیلی منابع روزآمد را برای آزمون‌های سال بعد به نحو مناسب (سایت دبیرخانه، مکاتبه با دانشگاه‌ها و سایر روش‌های مناسب اعلام نماید. گروه‌های آموزشی مسئول ارائه دروس می‌توانند علاوه بر منابع تعیین شده برای آزمون‌های جامع، و حسب صلاحدید و تایید کمیته برنامه درسی پزشکی عمومی دانشگاه، منابع دیگری را برای یادگیری دانشجویان در طول دوره تعیین نمایند.

براین اساس هر گروه آموزشی می‌تواند پیشنهادات خود را در مورد معرفی منابع جدید به دانشکده پزشکی ارائه کند.

**قسمت‌هایی که با استفاده از برنامه ملی تکمیل می شود.**

کد درس	۱۲۵		
نام درس	اصول کلی تغذیه	نوع چرخش آموزشی	نظری
مرحله ارائه	علوم پایه/مقدمات بالینی	مدت چرخش آموزشی	۳۴ ساعت
پیش نیاز	بیوشیمی سلول و ملکول	تعداد واحد	۲ واحد کارآموزی
اهداف کلی	<p>در پایان این چرخش آموزشی، کارآموز باید بتواند (بر اساس فهرست پیوست) با مفاهیم پایه و اصول کلی علم تغذیه آشنا شود و بتواند وضعیت تغذیه ای شخصی یا گروهی از افراد را با استفاده از روش ها و ابزارهای مختلف ارزیابی نماید و بر اساس آن مشکلات تغذیه ای را تشخیص دهد.</p> <p>- کلیات تاثیر تغذیه بر سلامتی</p> <p>- گروههای غذائی مواد مغذی (ماکرونوترینتها و میکرونوترینتها شامل ویتامینها و املاح و منابع غذائی و علائم کمبود و مسمومیت آنها)</p> <p>- کلیات تغذیه در گروههای مختلف جمعیتی</p> <p>- تنظیم توصیه های تغذیه ای در افراد مختلف</p>		
شرح درس	<p>در این درس دانشجو با کلیات تغذیه ، ویژگیهای تغذیه ای انرژی و گروههای غذائی آشنا می شود و اصول کلی تغذیه در مادر باردار و شیرده ، کودکان و سالمندان را می آموزد تا بر این اساس بتواند ارزیابی تغذیه ای انجام دهد.</p>		
فعالیت های آموزشی	(امکان استفاده از محتوای برنامه ملی)		
محتوای درس	<p>(امکان استفاده از محتوای برنامه ملی)</p> <p>۱- کلیات تغذیه و سلامتی و توصیه های تغذیه ای</p> <p>۲- گروههای غذایی</p> <p>۳- کربوهیدراتها ( شیرینی قندها، فیبرهای غذایی، اهمیت تغذیه ای انواع کربوهیدراتها و نیاز به کربو هیدرات)</p> <p>۴- چربیها ( اهمیت تغذیه ای انواع چربیها و نیاز به چربی ها)</p> <p>۵- پروتئین ها ( پروتئین های کامل و ناقص، کیفیت پروتئین ها ، تعادل ازته و نیاز به پروتئین ها)</p> <p>۶- انرژی</p> <p>۷- ویتامینهای محلول در چربی ( منابع غذایی کمبود و مسمومیت )</p> <p>۸- ویتامینهای محلول در آب (منابع غذایی ، کمبود )</p> <p>۹- مواد معدنی و آب ( منابع غذایی، کمبود )</p> <p>۱۰- چاقی و سوء تغذیه عمومی ( بیماریهای ناشی از سوء تغذیه )</p> <p>۱۱- تغذیه در مادران باردار و شیرده</p> <p>۱۲- تغذیه در اطفال</p>		

۱۳- تغذیه سالمندان ۱۴- ارزیابی وضعیت تغذیه ۱۵- اصول تنظیم رژیم غذایی	
(امکان استفاده از محتوای برنامه ملی) این درس می تواند در دوره علوم پایه و یا مقدمات بالینی ارائه شود . پرسشهای این درس از آزمون جامع علوم پایه حذف و در آزمون پیش کارورزی منظور خواهد شد	<b>توضیحات ضروری</b>

### رئوس مطالب (پیوست موجود در برنامه ملی)

جلسات	تاریخ	سرفصل دروس
جلسه اول		کلیات تغذیه و سلامتی و توصیه های تغذیه ای، معرفی گروه های غذایی
جلسه دوم		انرژی (تعریف انرژی و واحدهای بیان آن، محاسبه انرژی موجود در مواد غذایی، اجزای مصرف انرژی، روش های اندازه گیری انرژی مصرفی در انسان، برآورد نیازهای انرژی)
جلسه سوم		کربوهیدرات ها (کلیات، میزان انرژی موجود در هر گرم کربوهیدرات، مونوساکاریدها، دی ساکاریدها و الیگوساکاریدها، پلی ساکاریدها، قندهای مصنوعی، انواع نشاسته، گلیکوژن، اختلالات هضم و جذب و متابولیسم کربوهیدرات ها، دریافت مرجع برای کربوهیدرات رژیم غذایی)
جلسه چهارم		پروتئین ها (اهمیت و تعریف کلی پروتئین ها، برخی از عملکردهای پروتئین در بدن، نقش پروتئین ها در تامین انرژی، تقسیم بندی اسیدهای آمینه از نظر تغذیه ای، بازگردش پروتئین ها در بدن، روشهای اندازه گیری بازگردش پروتئین و کینتیک اسیدهای آمینه، روشهای ارزیابی پروتئین مورد نیاز در انسان، مقدار توصیه شده غذایی برای پروتئین، تکمیل سازی پروتئین ها، نیاز به پروتئین و اسیدهای آمینه در بیماری ها)
جلسه پنجم		چربی ها (ساختار و عملکرد لیپیدها، طبقه بندی ساختمانی لیپیدها، طبقه بندی چربی های بدن از نظر عملکرد، اسیدهای چرب، تقسیم بندی اسیدهای چرب بر اساس طول زنجیر، اسید های چرب ضروری و غیر ضروری، سیستمهای تعیین موقعیت پیوند دوگانه در اسیدهای چرب تقسیم بندی اسیدهای چرب بر اساس موقعیت فضایی پیوند دوگانه) سیس و ترانس (، تریگلیسیریدها، کلسترول، لیپیدهای سنتتیک، کارآیی عوامل موثر بر جذب لیپیدها، اکسیداسیون و تبدیل لیپیدها به متابولیتها دیگر، تنظیم اکسیداسیون اسید چرب از طریق رژیم غذایی، توصیه های دریافت چربی، میزان نیاز به اسیدچرب ۳-ن در سنین مختلف
جلسه ششم		ویتامین های محلول در چربی (معرفی و عملکرد هر یک از ویتامین های K,E,D,A، منابع غذایی آنها کمبود و مسمومیت ناشی از دریافت مازاد بر نیاز)
		ویتامین های محلول در آب (معرفی، عملکرد، منابع غذایی و کمبود ویتامین ای B6,B5,B3,B2,B1
جلسه هشتم		ادامه ویتامین های محلول در آب ( معرفی ، عملکرد ، منابع غذایی و کمبود بیوتین ، B9 ,B12,C)

جلسه نهم	مواد معدنی (معرفی، عملکرد، منابع غذایی و کمبود کلسیم، فسفر، منیزیم)
جلسه دهم	ادامه مواد معدنی (معرفی، عملکرد، منابع غذایی و کمبود آهن، روی، مس، سلنیوم، منگنز)
جلسه یازدهم	ادامه مواد معدنی (معرفی، عملکرد، منابع غذایی و کمبود مولیبدن، فلوئور، گوگرد، بور، کبالت و عناصر کمیاب)
جلسه دوازدهم	سوء تغذیه عمومی (تطابق متابولیکی با گرسنگی، متابولیسم درشت مغذی ها در گرسنگی، در چه مواردی تطابق با گرسنگی در بدن امکان پذیر نمی باشد؟)
جلسه سیزدهم	تغذیه در کنترل وزن
جلسه چهاردهم	تغذیه در مادران باردار و شیرده
جلسه پانزدهم	تغذیه در نوزادی و کودکی
جلسه شانزدهم	تغذیه در سالمندی
جلسه هفدهم	ارزیابی وضعیت تغذیه (ارزیابی داده های آزمایشگاهی، ارزیابی فیزیکی و عملکردی، بررسی وضعیت رژیم)
جلسه هجدهم	اصول تنظیم رژیم غذایی

### گروه آموزشی متولی دوره

--

### مسئول دوره

نام و نام خانوادگی استاد مسئول دوره	دکتر مهدی شادنوش
-------------------------------------	------------------

توضیح: مسئولیت کلی اجرای دوره، پاسخگویی و هماهنگی های لازم بر عهده مسئول دوره خواهد بود. لازم است، مسئول درس عضو هیئت علمی دانشگاه علوم پزشکی شهید بهشتی باشد.

### اساتید دوره

میزان (درصد) مشارکت	گروه آموزشی	نام و نام خانوادگی استاد درس

### رفرانس های تئوریک دوره

Mahan L. Kathleen. Krause's Food & Nutrition Care Process	۰.۱
Ross Catharine et. al. Modern Nutrition in Health and Disease	۰.۲
Lee, R.D., and D.C. Nieman. 2010. <u>Nutritional Assessment</u> . 5th edition, McGraw-Hill, Boston.	۰.۳

توضیح: توضیحات لازم در مقدمه آمده است.

### فعالیت های آموزشی

16	تعداد کلاس حضوری در طول دوره
	تعداد حضور در کلینیک سرپایی
	تعداد حضور در گزارش صبحگاهی
	تعداد حضور در راند بخش
	تعداد حضور در ژورنال کلاب
	تعداد حضور در راند بخش
	تعداد حضور در مرکز مهارت های بالینی (اسکیل لب)
	متوسط تعداد بیماران که لازم است شرح حال و ثبت اطلاعات توسط کارآموز انجام گیرد.

توضیح: اگر فعالیت دیگری مد نظرتان است اضافه فرمایید.

### وظایف دانشجو

	۱
	۲
	۳

توضیح: برای تدوین وظایف دانشجو، به مثالهای زیر توجه فرمایید:

- حضور و مشارکت در کلیه برنامه های آموزشی
- تدوین لاگ بوک (تدوین شرح کلیه فعالیتهای آموزشی روزانه)
- انجام تکلیف های محوله توسط مسئول یا مدرسین دوره (ارائه سمینار، انجام پروسیجر و ...)

### نحوه ارزشیابی دانشجویان

روش ارزشیابی	درصد از نمره کل که متعلق به این روش است
آزمون کتبی چند گزینه ای	
آزمون کتبی تشریحی	
تکمیل لاگ بوک	
آزمون شفاهی در پایان دوره	
حضور و مشارکت کارآموز در دوره بر اساس نظر مسئول دوره	
ارزیابی گزارش های کارآموز	
آزمون عملی بر بالین بیمار	
انجام یا همکاری در تحقیق	