

جمهوری اسلامی ایران

وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی

برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه

(مشخصات کلی، برنامه، سرفصل دروس و نحوه ارزشیابی)

مصوب سی و چهارمین جلسه شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی

مورخ ۱۳۸۶/۴/۳۰

بسمه تعالی

برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه

رشته: علوم بهداشتی در تغذیه

دوره: کارشناسی ارشد ناپیوسته

دبیرخانه تخصصی: دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی

شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی در سی و چهارمین جلسه مورخ ۸۶/۴/۳۰ براساس طرح دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه که به تایید دبیرخانه شورای آموزش علوم پایه پزشکی، بهداشت و تخصصی رسیده است، برنامه آموزشی این دوره را در چهار فصل (مشخصات کلی، برنامه، سرفصل دروس و ارزشیابی برنامه) به شرح پیوست تصویب کرد و مقرر می دارد:

۱- برنامه آموزشی کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه از تاریخ تصویب برای کلیه دانشگاه ها و موسسات آموزش عالی کشور که مشخصات زیر را دارند لازم الاجرا است.

الف: دانشگاه ها و موسسات آموزش عالی که زیر نظر وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی اداره می شوند.

ب: موسساتی که با اجازه رسمی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی و براساس قوانین، تاسیس می شوند و بنابراین مصوبات شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی می باشند.

ج: موسسات آموزش عالی دیگر که مطابق قوانین خاص تشکیل می شوند و باید تابع ضوابط دانشگاهی جمهوری اسلامی ایران باشند.

۲- از تاریخ ۸۶/۴/۳۰ کلیه دوره های آموزشی و برنامه های مشابه موسسات در زمینه کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه در همه دانشگاه ها و موسسات آموزش عالی مذکور در ماه ۱ منسوخ می شوند و دانشگاه ها و موسسات آموزش عالی یاد شده مطابق مقررات می توانند این دوره را دایر و برنامه جدید را اجرا نمایند.

۳- مشخصات کلی، برنامه درسی، سرفصل دروس و ارزشیابی برنامه دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه در چهار فصل جهت اجرا ابلاغ می شود.

رای صادره در سی و چهارمین جلسه شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی مورخ ۸۶/۴/۳۰ در مورد

برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه

۱- برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه با اکثریت آراء به تصویب رسید.

۲- برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه از تاریخ تصویب قابل اجرا است.

مورد تایید است

مورد تایید است

دکتر سید امیر حسین ضیایی

دبیر شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی

دکتر محمد حسین اسدی

دبیر شورای آموزش علوم پایه پزشکی،
بهداشت و تخصصی

رای صادر در سی و چهارمین جلسه شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی مورخ ۸۶/۴/۳۰ در مورد برنامه آموزش دوره کارشناسی

ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه صحیح است و به مورد اجرا گذاشته شود.

دکتر کامران باقری لنگرانی

وزیر بهداشت، درمان و آموزش پزشکی

و رئیس شورای عالی برنامه ریزی علوم پزشکی

فصل اول

مشخصات کلی برنامه آموزشی دوره

کارشناسی ارشد ناپیوسته

علوم بهداشتی در تغذیه

۱- تعریف رشته و مقطع مربوطه :

کارشناسی ارشد ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه (M.Sc.) public health in Nutrition

رشته کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در تغذیه شاخه ای از علوم پزشکی و آمیخته ای از علوم زیستی، بهداشتی و تغذیه است که بر پایه علم تغذیه و با توجه به عوامل فیزیکی، فرهنگی و اجتماعی-اقتصادی در راستای ارتقاء سلامت جامعه گام بر می دارد. دانش آموختگان این مقطع، قادر خواهند بود در مقاطع بالاتر نیز ادامه تحصیل دهند.

۲- تاریخچه رشته و پیشرفت های جدید :

رشته تغذیه بیش از نیم سده است که در دنیا تدریس می شود و در سال های اخیر علاوه بر رشته های کارشناسی ارشد علوم تغذیه و علوم بهداشتی در تغذیه، چندین رشته جدید در زمینه های اپیدمیولوژی تغذیه، تغذیه سلولی-ملکولی، سیاستگذاری غذا و تغذیه، تغذیه بالینی و ... در جهان ایجاد شده است.

در ایران بخش تغذیه از سال ۱۳۴۵ به عنوان یکی از رشته های گروه اکولوژی انسانی در دانشکده بهداشت و از سال ۱۳۷۱ در گروه تغذیه و بیوشیمی همواره در مقطع کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در رشته تغذیه دانشجوی پذیرفته است. آخرین بازنگری برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته علوم بهداشتی در رشته تغذیه در تاریخ ۱۳۷۵/۲/۱۶ انجام گرفت. اینک نیاز به بازنگری برنامه آموزشی این رشته به دلیل تغییر الگوی بیماری ها از بیماری های عفونی به بیماری های مزمن و نقش تغذیه در ایجاد و پیشگیری از آن ها، گسترش علوم تغذیه و تفکیک آن به رشته های تخصصی مختلف احساس می شود.

۳- ارزش ها و باورها (فلسفه برنامه):

یکی از شرایط حفظ و ارتقاء سلامت فرد و جامعه دریافت غذای سالم و کافی است. غذا نه تنها باید نیازهای فیزیولوژیک را برآورده سازد، بلکه باید با شرایط و وضعیت اقتصادی-اجتماعی و فرهنگی جامعه نیز هماهنگی داشته باشد. مسئولیت اساسی دانش آموخته علوم بهداشتی در تغذیه این است که با در نظر گرفتن نیازها و امکانات جامعه و با حفظ ارزش های انسانی و اجتماعی در جهت تامین ارتقاء سلامت جامعه گام بردارد. برای دستیابی به این هدف باید افرادی تربیت شوند که مهارت های تخصصی و اقتصادی منطبق با فلسفه بالا را جهت ارائه در سطح جهان دارا باشند. از این رو، متخصصان علوم بهداشتی در تغذیه باید مهارت هایی کسب کنند تا بتوانند به عنوان عضوی از تیم بهداشتی در حفظ و بهبود سلامت جسمی و روانی جامعه فعالیت کنند. دانش آموختگان این رشته باید علاوه بر این به مبانی الهی و دینی و ارزش های حاکم بر جامعه توجه نمایند.

۱- توانایی اداره و ارزشیابی برنامه های مداخله ای تغذیه در جامعه

۲- توانایی اداره و ارزشیابی فعالیت های پژوهشی تغذیه در جامعه

د : کارشناس ارشد علوم بهداشتی در تغذیه در نقش مشاوره ای خود وظایف زیر را عهده دار است :

۱- ارائه خدمات مشاوره ای مطابق با شناخت اقتصادی، اجتماعی، فرهنگی، و تغذیه ای جامعه

۲- پیگیری نتایج اقدامات مشاوره ای

۳- ارائه خدمات مشاوره ای به موسسات و سازمان های اجرایی-خدماتی (وزارت بهداشت، وزارت جهاد کشاورزی و ...)

ه : کارشناس ارشد علوم بهداشتی در تغذیه در نقش خدماتی خود وظایف زیر را عهده دار است :

۱- عرضه مراقبت های تغذیه ای در شبکه های بهداشتی درمانی

۲- عرضه مراقبت های تغذیه ای و تنظیم برنامه های غذایی برای مراکز گروهی از قبیل خانه های سالمندان، مهد های کودک،

پادگان ها و ...

۴- استراتژی های اجرایی برنامه (استراتژی های آموزشی) :

در اجرای برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در رشته تغذیه استراتژی های زیر مدنظر می باشد :

مبتنی بر نیازهای جامعه و آموزش در عرصه

توجه به روش ها و فنون جدید آموزشی در آموزش و تدریس

شرایط و نحوه پذیرش دانشجو :

۱- مدارک مورد پذیرش : مدرک کارشناسی یا بالاتر در رشته های زیر :

الف : کارشناسی علوم تغذیه، رژیم شناسی، صنایع غذایی، بهداشت عمومی، مامایی، پرستاری و سایر رشته های وابسته.

ب : کارشناسی علوم پزشکی، زیست شناسی (جانوری، یلولی مولکولی و میکروبیولوژی)

ج : مهندس کشاورزی (صنایع غذایی و دامپروری

د : مهندسی منابع طبیعی

ه : دکترای عمومی دامپزشکی

۲- مواد امتحانی و ضرایب هر کدام :

الف : تغذیه اساسی و تغذیه کاربردی (ضریب ۴)

ب : بیوشیمی عمومی (ضریب ۲)

ج : فیزیولوژی (ضریب ۲)

د : زبان عمومی (ضریب ۲)

۱۱- رشته های مشابه در داخل کشور :

رشته مشابه کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در تغذیه این رشته در داخل کشور وجود ندارد.

۱۲- رشته های مشابه در خارج کشور :

M.Sc.Public Health in Nutrition

کارشناسی ارشد علوم بهداشتی تغذیه

۱۳- شرایط مورد نیاز برای راه اندازی رشته :

طبق ضوابط و شرایط دفتر گسترش و ارزیابی آموزش پزشکی می باشد.

۱۴- موارد دیگر: در این مقطع و برای این رشته بورسیه در نظر گرفته نشده است.

فصل دوم

مشخصات دوره برنامه آموزشی دوره

کارشناسی ارشد ناپیوسته

علوم بهداشتی در تغذیه

۱- نام دوره : کارشناسی ارشد علوم بهداشتی در رشته تغذیه

۲- طول دوره و ساختار آن :

- طول دوره مطابق آیین نامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته مصوب شورای عالی برنامه ریزی می باشد.

۳- تعداد واحدهای درسی:

تعداد کل واحدهای دوره ۳۲ واحد شامل ۲۲ واحد دروس اختصاصی اجباری (core)، ۴ واحد دروس اختصاصی اختیاری (noncore) و ۶ واحد پایان نامه می باشد.

علاوه بر دروس مذکور دانشجو موظف است با تشخیص گروه آموزشی و تایید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه، تمامی یا تعدادی از دروس کمبود یا جبرانی جدول الف را بگذراند.

دروس جبرانی : ۲۲ واحد

دروس اختصاصی اجباری : ۲۲ واحد

دروس اختصاصی اختیاری : ۴ واحد

پایان نامه : ۶ واحد

جدول الف . دروس کمبود یا جبرانی دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته علوم بهداشتی در تغذیه

کد درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت		
			نظری	عملی	جمع
۰۱	تغذیه اساسی (۱)	۳	۵۱	-	۵۱
۰۲	تغذیه اساسی (۲)	۳	۵۱	-	۵۱
۰۳	بیوشیمی مقدماتی	۳	۳۴	۳۴	۶۸
۰۴	آمار حیاتی	۳	۵۱	-	۵۱
۰۵	فیزیولوژی تغذیه	۲	۵۱	-	۵۱
۰۶	اپیدمیولوژی بیماری ها	۲	۳۴	-	۳۴
۰۷	خدمات تغذیه ای در نظام مراقبت های بهداشتی	۲	۳۴	-	۳۴
۰۸	بهداشت و مسمومیت های غذایی	۲	۳۴	-	۳۴
۰۹	سیستم های اطلاع رسانی پزشکی	۱	۹	۱۷	۲۶
	جمع	۲۲			

- دانشجو موظف است با تشخیص گروه آموزشی و تایید شورای تحصیلات تکمیلی دانشگاه، تمامی یا تعدادی از دروس کمبود و جبرانی (جدول الف) را بگذراند.
- کلیه دانشجویان ملزم به گذراندن درس سیستم های اطلاع رسانی پزشکی به عنوان کمبود یا جبرانی می باشند.

جدول ب . دروس اختصاصی اجباری (Core) دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته علوم بهداشتی در تغذیه

پیش نیاز یا هم نیاز	ساعات			تعداد واحد	نام درس	کد درس
	جمع	عملی	نظری			
۰۴	۵۱	-	۵۱	۳	روش های آمار زیستی (۱)	۱۰
۰۱،۰۲،۰۳،۰۵	۵۱	-	۵۱	۳	تغذیه پیشرفته	۱۱
۰۱،۰۲،۰۶	۳۴	-	۳۴	۲	اپیدمیولوژی تغذیه	۱۲
۰۷،۱۱	۳۴	-	۳۴	۲	تغذیه جامعه	۱۳
۱۲	۸۵	۶۸	۱۷	۳	بررسی و ارزیابی وضع تذیه جامعه	۱۴
۱۱	۳۴	-	۳۴	۲	آموزش و مشاوره تغذیه	۱۵
۰۸	۱۷	-	۱۷	۱	ایمنی غذا	۱۶
۱۰	۳۴	-	۳۴	۲	روش تحقیق در علوم بهداشتی در تغذیه	۱۷
۱۱	۳۴	-	۳۴	۲	سمینار	۱۸
۱۳	۱۷	-	۱۷	۱	برنامه های تغذیه در سطح جامعه	۱۹
۱۴	۵۱	۵۱	-	۱	کارآموزی	۲۰
	-	-	-	۶	پایان نامه	۲۱
	۲۸				جمع	

جدول ب . دروس اختصاصی اختیاری (non Core) دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته علوم بهداشتی در تغذیه

پیش نیاز	ساعات			تعداد واحد	نام درس	کد درس
	جمع	عملی	نظری			
-	۳۴	-	۳۴	۲	مباحث جاری تغذیه	۲۲
-	۳۴	-	۳۴	۲	زبان اختصاصی پیشرفته	۲۳
-	۶۸	۶۸	-	۲	کاربرد رایانه در بررسی های بهداشتی- تغذیه ای	۲۴
۰.۳	۳۴	-	۳۴	۲	بیوشیمی پیشرفته	۲۵
۱۰	۳۴	-	۳۴	۲	روش های آمار ریستی (۲)	۲۶
-	۳۴	-	۳۴	۲	اصول خدمات بهداشتی	۲۷
				۱۲	جمع	

- دانشجویان بایستی از دروس اختیاری فوق، ۴ واحد را انتخاب و بگذرانند.

فصل سوم

مشخصات دروس برنامه آموزشی

دوره کارشناسی ارشد ناپیوسته

علوم بهداشتی در تغذیه

نام درس : تغذیه اساسی (۱)

کد درس : ۰۱

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : نظری

پیش نیاز : ندارد

هدف کلی درس :

در پایان این دوره انتظار می رود دانشجو به اصول علم تغذیه شناخت و آشنایی پیدا نموده و به اهمیت مواد مغذی انرژی زا پی ببرد.

شرح درس :

این درس مبنای ورود به علم تغذیه و شناسایی دقیق و کاربردی مواد مغذی و انرژی زا می باشد.

رئوس مطالب : (۵۱ ساعت)

تعاریف و کلیاتی در مورد علم تغذیه، مفاهیم کلیدی در مورد مواد مغذی کلان

ترکیب بدن : روش های مورداستفاده در تعیین قسمت های مختلف بدن و مقادیر هر یک از آنها، اثرات تغذیه، فعالیت بدنی، رشد و افزایش سن بر آن ها

کربوهیدرات ها :

مختصری در مورد بیوشیمی کربوهیدرات ها، انواع، اهمیت و نقش تغذیه ای هر یک در رژیم غذایی، فیبرهای غذایی و اهمیت آن در رژیم غذایی، متابولیسم کربوهیدرات ها (هضم، جذب، انتقال، ذخیره) کنترل هورمونی در کتابولیسم کربوهیدرات ها، منابع غذایی، تاثیر در بهداشت دهان و دندان و بیماری های قلبی عروقی، مختصری درباره اختلال در متابولیسم و شیرین کننده های جانشینی.

پروتئین ها :

مختصری درباره بیوشیمی پروتئین ها، انواع، اهمیت و نقش، طبقه بندی اسیدهای آمینه، اصلاح کیفیت، هضم، جذب، متابولیسم و عوامل موثر در مصرف، تعادل ازت، یزان نیاز به پروتئین در گروه های سنی و حالات فیزیولوژیکی مختلف، منابع غذایی، ارزش کیفی و چگونگی تعیین نیاز به پروتئین، اختلالات متابولیکی اسیدهای آمینه و ناشی از کمبود پروتئین.

چربی ها :

انواع چربی ها (تری گلیسریدها، فسفولیپیدها، آیکوزانوئیدها، اسفنگولیپیدها، الکل ها ایزوپرنوئیدها، استروئیدها و ...) و نقش آن ها در بدن، اسیدهای چرب و منابع غذایی آن ها، متابولیسم چربی ها (هضم، جذب، انتقال، ذخیره، دفع) مقادیر مورد نیاز به اسیدهای چرب ضروری، عوارض مربوط به کمبود اسیدهای چرب ضروری و اختلالات مربوط به مصرف چربی ها در بدن

انرژی :

اجزای تشکیل دهنده انرژی مصرفی بدن، عوامل موثر بر آن ها و روش های اندازه گیری هر یک از آن ها
تعریف واحد انرژی و اندازه گیری انرژی غذاها، مقادیر توصیه شده انرژی در دوران های مختلف زندگی، تعادل انرژی و عوامل موثر
بر آن

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر:

- Mahan L K and Escott – Stump S. Krauses food , Nutrition & Diet Therapy WB SAUNDERS –
Company
- Shils ME, Olson JA,Shike M ,Ross AC.Modern Nutrition in Health & Disease Lippinott, Williams &
wilkins –
- Garrow JS James wpt , Ralph A, Human NUTRITION 7 Dieteties . Churchill Livingstone –

در ضمن خواندن کتاب اصول تغذیه کراس که توسط خانم دکتر ستوده ترجمه شده است، به دانشجویان توصیه می شود.

شیوه ارزشیابی دانشجو :

- آزمون میان ترم، آزمون نهایی
- فعالیت کلاسی

تغذیه اساسی ۲

کد درس : ۰۲

پیش نیاز : -

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس :

پس از گذراندن این واحد دانشجو باید بتواند اصول تغذیه ای ویتامین ها، آب و مواد معدنی را بیان کند.

شرح درس :

این درس به عنوان بخشی از اصول علوم تغذیه، برای دانشجویان این رشته ضروری است.

رئوس مطالب: (۵۱ ساعت)

اهمیت و تاریخچه ویتامین ها، نقش حیاتی، هضم، جذب، زیست فراهمی، متابولیسم، عوامل موثر در کمبود و عوارض ناشی از آن، مسمومیت زایی، آنتی ویتامین ها، آب و نقش حیاتی آن، آب در بدن، تعادل آب بدن، نیاز به آب، املاح و انواع آن، نقش حیاتی، هضم و جذب، زیست فراهمی، متابولیسم، عوامل موثر در کمبود و عوارض ناشی از آن، مسمومیت زایی، آنتی املاح، مقادیر مورد نیاز روزانه و منابع غذایی.

منابع اصلی درس (References) : آخرین چاپ منابع زیر:

- Mahan L K and Escott – Stump S. Krauses food , Nutrition & Diet Therapy WB SAUNDERS Company -
- Shils ME, Olson JA,Shike M ,Ross AC.Modern Nutrition in Health & Disease Lippinott, Williams & wilkins -
- Garrow JS James wpt , Ralph A, Human NUTRITION 7 Dieteties . Churchill Livingstone -

شیوه ارزشیابی دانشجو :

- آزمون میان ترم، پروژه کلاسی
- آزمون نهایی

بیوشیمی مقدماتی :

کد درس : ۰۳

پیش نیاز : ندارد

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : ۲ واحد نظری - ۱ واحد عملی

هدف کلی درس :

در پایان این دوره انتظار می رود دانشجو با اجزاء مواد و ملکول های تشکیل دهنده بدن انسان (ساختمان شیمیایی و ویژگی ها) آشنا گردد.

شرح درس :

با توجه به اینکه شناسایی ساختمان شیمیایی و ویژگی های مواد تشکیل دهنده بدن انسان برای دانشجویان این رشته اهمیت زیادی دارد تا با دیدگاه مولکولی نیازهای بدن و دگرگونی های آن را در حالت تندرستی و بیماری تفسیر نمایند، این درس به عنوان پایه ای برای دروس تخصصی این رشته می باشد.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

پیشگفتار (تعاریف و معرفی دانش بیوشیمی و وابستگی های آن با رشته های دیگر گروه پزشکی، به ویژه تغذیه)، اصول کلی ارگانسیم های زنده و واکنش های آن ها، بررسی و شناخت سلول از دیدگاه مولکولی و بیوشیمیایی، آب، الکترولیت ها، تامپون

کربوهیدرات ها (نقش و اهمیت، تعاریف، دسته بندی و مشتقات، خواص و ویژگی ها)

لیپید ها (تعاریف کلی، نقش، دسته بندی و ویژگی ها) و لیئوپروتئین ها

اسیدهای آمینه، پپتیدها، پروتئین ها (تعاریف کلی، نقش ویژگی ها و دسته بندی)

آنزیم ها (کلیات، دسته بندی، ویژگی ها، ساز و کار، کارکرد، مهار کننده ها، دسته بندی بالینی)

مولکول های وراثتی (DNA، RNA، ویژگی ها، دسته بندی، ساختمان)

ویتامین ها، هورمون ها (کلیات و دسته بندی)

رئوس مطالب عملی : (۳۴ ساعت)

تهیه محلول های تامپون و مشخص نمودن تاثیر آن ها (نقطه ایزوالکتریک)، شناسایی قندها، هیدرولیز قندهای مرکب، تعیین مشخصات چربی ها (اندیس های مختلف)، تشخیص اسدهای آمینه و اندازه گیری یک اسید آمینه در محلول، تشخیص پروتئین ها و روش های اندازه گیری آن ها، بررسی خواص آنزیم ها، استخراج و جدا کردن DNA، استخراج و جداسازی نوکلئوتیدها از گیاهان، کروماتوگرافی کاغذی قندها و اسیدهای آمینه، اسپکتروفتومتری و اندازه گیری یک ماده مانند هموگلوبین، اندازه گیری اسید اسکوربیک، آزمایش های شیمیایی بر روی شیر انسان.

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

- Murray, R, K, Granner, D.K., Mayes, P.A., Rod well, V.W. Harper s Biochemistry
- Nelson , D.L., Cox, M.M . Lehninger Principles of Biochemistry

شیوه ارزشیابی دانشجوی :

پرسش و پاسخ در کلاس درس

مقاله تحقیقی بیوشیمی تغذیه

آزمون میان ترم

آزمون نهایی

آمار حیاتی

کد درس : ۰۴

پیش نیاز : ندارد

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس :

در پایان این دوره انتظار می رود دانشجو بتواند روش های متداول تحقیق در علوم پزشکی را بشناسد، جمع آوری اطلاعات نموده و آن ها را بیان آماری نماید، استنباط آماری به منظور درک کامل مقالات پزشکی را فرا گیرد و تحقیقات ساده بهداشتی را انجام دهد.

شرح درس :

این واحد لازمه ای برای بررسی و طراحی تحقیقات آتی فراگیر می باشد.

رئوس مطالب : (۱۷ ساعت)

تعریف آمار و اهمیت آن در علوم پزشکی و بهداشت

مفهوم تحقیق و انواع آن

مراحل مختلف یک تحقیق

انواع مشاهدات، روش های جمع آوری اطلاعات، طبقه بندی و نمایش اطلاعات به صورت جدول و نمودار

توصیف عددی اطلاعات (شاخص های مرکزی و پراکندگی)

مفهوم احتمال و بیان قوانین ساده آن

توزیع نرمال و اهمیت آن در بیان حد طبیعی در مشاهدات پزشکی

محاسبه شاخص های مهم بهداشتی و بیان مفهوم امید به زندگی

جامعه و نمونه، مفهوم و اهمیت نمونه تصادفی، روش های نمونه برداری مبتنی بر احتمال (ساده، طبقه ای، خوشه ای و سیستماتیک)

توزیع نمونه ای میانگین و نسبت (قضیه حد مرکزی)

برآوری نقطه ای و فاصله میانگین و نسبت

آزمون فرضیه شامل: اشتباه نوع اول و دوم، تساوی میانگین یک جامعه با یک عدد ثابت، تساوی نسبت یک جامعه با یک عدد ثابت، تساوی دو میانگین، تساوی دو نسبت

ارتباط بین آزمون فرضیه و حدود اعتماد

تساوی دو نسبت با استفاده از ملاک

استاندارد کردن شاخص های بهداشتی از طریق روش های مستقیم و غیر مستقیم

بررسی آماری چند مقاله پزشکی انتخاب شده

منابع اصلی درس (References): آخرین ویرایش:

۱- Lippincott, Williams & wilkins. Munro, B.H. Statistical methods for health care research

۲- عمیدی. اصول آمار زیستی. مرکز نشر دانشگاهی

شیوه ارزشیابی دانشجویی:

- آزمون پایان ترم

- آزمون پایان ترم

- نگارش پروپوزال

فیزیولوژی تغذیه

کد درس : ۰۵

پیش نیاز : -

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس :

با گذراندن این درس، دانشجو قادر خواهد بود اصول فیزیولوژی و عملکرد سیستم تعادلی موثر در تغذیه در بدن را بیان کند.

شرح درس :

این واحد اطلاعات پایه لازم را در جهت یادگیری بهتر دروس رژیم درمانی در اختیار دانشجویان رشته رژیم شناسی قرار داده و اطلاعات پایه برای دانشجویان رشته علوم تغذیه می باشد.

رئوس مطالب: (۵۱ ساعت)

سیستم جذب و پس از جذب، تعادل انرژی بدن، گرسنگی، چاقی و لاغری، تنظیم و تعادل حرارت بدن، سیستم ایمنی و تغذیه، عملکرد سلول های تخصصی در بدن (آدیپوسیت ها، هیپاتوسیت ها، میوسیت ها) نقش هورمون ها در متابولیسم مواد مغذی، رشد

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر:

- Stipanuk M.H. Biochemical and physiological aspects of human nutrition. WB Saunders . -
Philadelphia, PA, USA
- Shills . et al. Modern nutrition in health and disease. lippincott, Williams & wilkins. Baltimore , -
MD, USA
- Brody , T, Nutritional biochemistry. Academic prrss. San Diego, CA, USA -

شیوه ارزشیابی دانشجو :

- آزمون چند گزینه ای
- آزمون نیمه تشریحی
- فعالیت کلاسی

اپیدمیولوژی بیماری ها

کد درس : ۰۶

پیش نیاز : -

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس :

در پایان این دوره انتظار می رود دانشجو اصول و روش های متداول در بررسی های اپیدمیولوژیکی را فرا گیرد.

شرح درس :

جهت انجام هر گونه بررسی اپیدمیولوژیکی، تدریس این درس ضرورت دارد.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

تاریخچه و تعاریف علم اپیدمیولوژی، شاخص های اندازه گیری ابتلا به بیماری ها (بروز، شیوع و کاربرد آن ها)، شاخص های اندازه گیری مرگ و میر بیماری ها و شدت بیماری ها، انواع خطاها در مطالعات اپیدمیولوژیکی، استنتاج علیتی

انواع مطالعات اپیدمیولوژیکی، مطالعه مقطعی، مطالعه مورد شاهدهی، مطالعه هم گروهی به صورت آینده نگر و گذشته نگر، روش تجربی، کارآزمایی های بالینی، مطالعات اکولوژیک

غربالگری، روش های معمول آماری در تجزیه و تحلیل داده ها

مختصری در مورد اپیدمیولوژی بیماری های عفونی

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

۱- اصول و روش های اپیدمیولوژی، جمعیت شناسی و آمارهای بهداشتی (جلد ۱) مترجم دکتر حسین شجاعی تهرانی، انتشارات سماط

۲- اپیدمیولوژی پزشکی مترجم : دکتر محسن جانقربانی، انتشارات کنکاش

۳- Willet, WC. Nutritional epidemiology. WB Saunders

۴- Epidemiology and Public Health Medicine , by : N Vetter and I Matthews, Churchill livingstone

شیوه ارزشیابی دانشجو :

- ارزشیابی دانشجو توسط امتحان پایان ترم به صورت کتبی و فعالیت کلاسی

خدمات تغذیه در نظام مراقبت های بهداشتی

کد درس : ۰۷

پیش نیاز : -

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس :

در پایان این درس دانشجو باید بتواند با اجزاء برنامه ها و خدمات تغذیه ای موجود در نظام مراقبت های بهداشتی کشور آشنا شده و نقش کارشناس تغذیه در این برنامه را تشریح نماید.

شرح درس :

با توجه به اینکه کارشناسان تغذیه به عنوان مدیر سطوح میانی در نظام مراقبت های بهداشتی انجام وظیفه می نمایند، آشنایی آن ها با PHC، نوع خدمات و برنامه های تغذیه ای جاری در آن ضروری است.

رئوس مطالب: (۱۷ ساعت)

- تاریخچه و ساختار شبکه مراقبت های اولیه بهداشتی در جهان و ایران (کلیات خدمات بهداشتی با تاکید بر خدمات تغذیه ای)
- برنامه های تغذیه ای جاری در نظام مراقبت های بهداشتی در ایران
- اجزاء تغذیه ای برنامه مراقبت کودکان (پیگیری رشد کودکان زیر ۶ سال و کودکان دبستانی)
- اجزاء تغذیه ای برنامه مراقبت مادران باردار و شیرده
- برنامه ترویج تغذیه با شیر مادر، برنامه آهن یاری، برنامه مبارزه با بیماری ناشی از کمبود ید، برنامه کنترل و پیشگیری فشار خون
- برنامه کنترل و پیشگیری بیماری های قلبی-عروقی
- برنامه کنترل و پیشگیری سرطان
- برنامه کنترل و پیشگیری دیابت

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر:

- یونیسف، نقش مراقبت در بهبود وضعیت تغذیه، (مترجمان : عبدالهی ز، شیخ الاسلام ر)، یونیسف و وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، تهران.
- Thomas B. Nutrition in primary Health care. Black weal Science
- شیوه ارزشیابی دانشجو :
- سخنرانی و بحث در کلاس
- تهیه یک گزارش کلاسی در مورد اجزای خدمات تغذیه در یکی از برنامه های جاری در PHC کشور و نقد آن
- آزمون کتبی

بهداشت و مسمومیت های غذایی

کد درس : ۰۸

پیش نیاز : -

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

هدف کلی درس :

در پایان این درس انتظار می رود دانشجو بتواند راه های آلودگی مواد در زنجیره غذایی و مسمومیت غذایی را توضیح دهد و روش های پیشگیری و کنترل آن را بشناسد.

شرح درس :

یکی از عوامل موثر بر اهمیت غذایی، دسترسی به مواد غذایی ایمن و سالم است لذا دانشجویان تغذیه باید راه های ایمنی مواد غذایی را شناخته و آن را در جامعه بکار برند.

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت)

تعریف مسمومیت و عفونت در غذا

طبقه بندی مسمومیت های غذایی و طبقه بندی سموم از نظر LD50

راه های آلودگی مواد غذایی با سموم (آب-خاک-هوا)

راه های ورود سموم به بدن انسان

عوامل تعیین کننده مسمومیت های حاد و مزمن در انسان

مسمومیت های و عفونت های ناشی از عوامل میکروبی (چگونگی آلودگی)

مسمومیت های غیر میکروبی (آلودگی و مسمومیت های طبیعی)

مسمومیت های هوایی

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر:

- TAKAYUHI S.L BSELDAUESA I. Introduction to food toxicology.academic press.ny
- Ticket j. the prevention of food poisoning nelson thrones ltd.
- فرج زده الان.د.بهداشت مواد غذایی، انتشارات موسسه فرهنگی نور دانش، تهران
- شیوه ارزشیابی دانشجو :
- سخنرانی و بحث در کلاس
- مطالعه موارد در مورد یک مسمومیت غذایی
- آزمون نهایی ترم

نام درس : سیستم های اطلاع رسانی پزشکی

کد درس : ۰۹

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : ۰.۵ واحد نظری - ۰.۵ واحد عملی

پیش نیاز : ندارد

هدف کلی درس :

آشنایی دانشجویان با اجزاء مختلف سخت افزاری کامپیوتر، سیستم عامل ویندوز اینترنت و بانک اطلاعاتی مهم در زمینه پزشکی و بهداشت.

شرح درس :

پیشرفت سریع تکنولوژی به ویژه فن آوری اطلاعات روز به روز چشم اندازها و افق های روشن تری را جهت تسخیر قلم علمی فنی و صنعتی و حل مشکلات و مایل بشر ارائه می کند و تک تک افراد و آحاد جامعه را به تلاش مضاعف در کسب مهارت های کامپیوتری و کاربرد آنها در سایه علوم ملزم می سازد به نحوی که امروزه افراد و جوامع ناتوان در بکارگیری فن آوری های جدید رایانه ای را بی سواد تلقی می کنند.

گسترش و توسعه کتابخانه های الکترونیکی بر همه افراد به ویژه دانشجویان این ضرورت را ایجاد نموده که با آخرین پیشرفت ها در زمینه کامپیوتر و اطلاع رسانی آشنا شوند. در بیشتر کشورهای توسعه یافته و صاحب فناوری اطلاعات (information technology) جزء برنامه های اصلی مدارس و دانشگاه ها به شمار می آید. خوشبختانه در سال های اخیر دانشگاه های کشورمان گام های مناسب در جهت آشنایی دانشجویان با فن آوری اطلاعات و ارتقاء توانایی های آن ها برداشته اند.

دانشجو باید در پایان درس اطلاع رسانی اجزاء مختلف یک رایانه شخصی را بشناسد و عملکرد هر کدام را بداند و با سیستم عامل ویندوز آشنا شود. هم چنین توانایی استفاده از الگوهای کتابخانه ای و روش های مختلف جستجو در بانک های اطلاعاتی مهم در رشته تحصیلی خود را کسب نماید و توانای استفاده از پست الکترونیکی جهت ارسال و دریافت نامه و فایل را داشته باشد.

رئوس مطالب : (۳۶ ساعت)

آشنایی با کامپیوتر :

- ۱- انواع کامپیوتر
- ۲- سخت افزار
- ۳- کارکرد و اهمیت هر یک از اجزاء سخت افزاری و لوازم جانبی
- ۴- نرم افزار

آشنایی و راه اندازی سیستم عامل ویندوز :

- ۱- قابلیت و ویژگی های سیستم عامل ویندوز
- ۲- نحوه نصب و راه اندازی سیستم عامل ویندوز
- ۳- آشنایی با برنامه های کاربردی مهم ویندوز

آشنایی با اینترنت :

۲) - تنظیمات لازم برای اتصال به شبکه

- ۱- آشنایی با انواع شبکه
- ۲- روش های جستجو در اینترنت
- ۳- موتورهای جستجو گر و روش های استفاده از آن
- ۴- روش ارسال و دریافت E-mail

آشنایی با بانک های اطلاعاتی مهم پزشکی و بهداشت :

- ۱- آشنایی با بانک های اطلاعاتی نظیر Medline, Elsevier, poQuest و
- ۲- آشنایی با مجلات الکترونیکی fuul-text موجود بر روی لوح فشرده و روش های جستجو در آن ها
- ۳- آشنایی با سایت های مهم در زمینه پزشکی و بهداشت

منابع اصلی درس :

- ویندوز XP و اینترنت. تالیف : مهندس کیوان فلاح مشفق. مرکز فرهنگی نشر گستر ۱۳۸۲.
- آموزش گام به گام اینترنت، چاپ سوم تالیف : مهندس عین ا... جعفرنژاد انتشارات علوم رایانه ۱۳۸۳.
- اینترنت برای پزشکان، تالیف : دکتر محمدرضا جهانی و همکاران انتشارات تخت سلیمان ۱۳۸۲.

شیوه ارزشیابی دانشجو :

- آزمون میان ترم : ۲۵٪
- آزمون پایان ترم : ۵۰٪
- انجام تکالیف : ۱۵٪
- حضور و شرکت فعال در کلاس : ۱۰٪

نام درس : روش های آمار زیستی (۱)

کد درس : ۱۰

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : نظری

پیش نیاز : آمار حیاتی

هدف کلی درس :

فراگیری روش های مقدماتی آمار جهت طراحی و اجراء تجزیه و تحلیل و تلخیص و ارائه نتایج مطالعات ساده متعارف پزشکی و علوم زیستی.

شرح درس :

با توجه به اهمیت علم آمار زیستی در درک یافته ها و منابع جدید علمی و همچنین با توجه به بخش پایان نامه این مقطع درسی که شامل انجام یک فعالیت تحقیقاتی به صورت کامل است، فراگیری روش های کاربردی آمار زیستی برای این دانشجویان ضروری است. در کنار مباحث نظری، یادگیری یک نرم افزار آمار کامپیوتری به صورت کاربردی برای این دانشجویان لازم است.

رئوس مطالب :: (۵۱ ساعت)

کاربرد آمار در پزشکی، آمار و کاربرد آن در سایر علوم، انواع داده ها (شامل تعاریف داده های طبقه بندی شده، کمی و غیره)، نحوه ارائه داده های ک بعدی و چند بعدی معرف توزیع های متداول آماری مخصوصاً سودمند در تحقیقات پزشکی چون توزیع نرمال، دو جمله ای، پواسن و غیره و خواص ریاضی آن ها، با انواع تحقیق شامل مطالعات تجربی و غیر تجربی (مطالعات مورد-شاهدی و مطالعات هم گروهی)، آماده سازی داده ها جهت تحلیل، قواعد استنباط آماری شامل برآورد کرن آزمون فرضیه، قواعد تحلیل داده شامل، مقایسه دو یا چند گروه در داده های کمی (آنالیز واریانس یک طرفه)، مقایسه یک یا چند گروه در داده های کیفی و طبقه بندی شده، مطالعات مورد-شاهدی جور و آزمون و آماره مک نمار، آشنایی با رگرسیون ساده و چند متغیره، آشنایی با روش های ناپارامتری شامل آزمون های کروسکاک والیس، من ویتنی و فریدمن.

منابع :

۱- روش های آماری و شاخص های بهداشتی، دکتر کاظم محمد

۲- Kirkwood, B.R., and Sterne, J.A. Essentials of Medical statistic second ED. 2001

۳- Snedecor, G.W. and Cochran, W.G. Statistical Methods. eighth ED. 1989

شیوه ارزشیابی دانشجو :

۱- در این درس دانشجو به صورت تراکمی (امتحان پایان ترم) و تکوینی (کار در خلال ترم، میان ترم، پروژه و غیره) ارزشیابی

خواهد شد. درصد امتحان پایان ترم ۶۰٪، کار ترمی از قبیل انجام تکالیف و حضور کلاسی ۲۰٪ و امتحان میان ترم ۲۰٪

پیشنهاد می شود.

نام درس : تغذیه پیشرفته

کد درس : ۱۱

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : تغذیه اساسی (۱) و (۲)، بیوشیمی مقدماتی، فیزیولوژی تغذیه

هدف کلی درس :

شناخت ژرف از کربوهیدرات ها، پروتئین ها، چربی ها، ویتامین ها و املاح

شرح درس :

در این درس مباحث اختصاصی و جدید درباره کربوهیدرات ها، پروتئین ها، چربی ها، ویتامین ها و املاح به دانشجویان آموزش داده می شود و قدرت تجزیه و تحلیل و ایجاد دید انتقادی در مطالعه مقالات و متون به دانشجویان ارائه می گردد.

رئوس مطالب : (۵۱ ساعت)

مطالعه و نق کربوهیدراتها، پروتئین ها و هریک از اسیدهای آمینه، چربی ها، هضم و جذب درشت مغذی ها و آخرین نتایج تحقیقات در مورد نقش ویژه کربوهیدرات ها، پروتئین ها و چربی ها در تغذیه انسان.

تداخل متابولیکی مواد مغذی انرژی زا.

مطالعه آخرین یافته های علمی در مورد ویتامین ها، نقش متابولیکی، تاثیر بر سایر مواد مغذی، تداخل در جذب و نحوه متابولیسم.

مطالعه آخرین یافته های علمی در مورد عناصر معدنی، نقشهای متابولیکی تازه شناخته شده، تداخل اعمال متابولیکی، تداخل در جذب و متابولیسم.

منابع:

Shils. M.E.,Olson J. A.Shike M., Rose,A.C.(eds) Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott Williams & wilkins. Philadelphia

Garrow J.S,James W.P.T., Ralph A.,Humman Nutrition and Disease,Churchill Livingston. Edinburgh.

Ziegler E.E., Filler L.J.(eds)Present Knowledge in nutrition . ILST Press Washington DC.

Mahan L.K.& Escott – stumps (eds) Krause s food, Nutrition and Diet Therapy W.B. Saunders , Philadelphia.

آخرین مجلات علمی معتبر.

شیوه ارزشیابی دانشجویان :

۱- بررسی مقالات علمی و ارائه نتایج با دید انتقادی توسط دانشجویان

۲- آزمون پایان ترم

نام درس : اپیدمیولوژی تغذیه

کد درس : ۱۲

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز : تغذیه اساسی ۱ و ۲، اپیدمیولوژی بیماری ها

هدف کلی درس :

در پایان درس دانشجو باید اصول اپیدمیولوژی تغذیه را بداند و بتواند این اصول را برای طراحی مطالعات ویژه غذا و تغذیه، که بررسی (survey) و پایش (surveillance) را نیز شامل می شود، بکار برد.

شرح درس :

رسیدگی به موضوعات و راهبردها در کاربرد روش های اپیدمیولوژی بری پاسخ به پرسش های تغذیه ای در سطح جامعه.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت نظری)

مقدمه در زمینه اپیدمیولوژی تغذیه، غذا و مواد مغذی

تعیین پرسش های پژوهشی تغذیه و طراحی فعالیت های مرتبط

طراحی مطالعات پژوهشی در چهارچوب علوم غذا و تغذیه، قوت و ضعف هر کدام

اهمیت نمونه گیری، حجم مطالعه، قدرت، شانس، تورش و عوامل مخدوش کننده در اپیدمیولوژی تغذیه

روش های بررسی مواد غذایی، تکرار پذیری، اعتبار پرسشنامه های بررسی مصرف و شناخت نوسانات و تغییرات بررسی رژیم غذایی

شناخت نماگرهای بیوشیمیایی و حاشیه ای و عوامل خطر در دریافت رژیم غذایی، تن سنجی و ترکیب بدن

شناخت مکانیسم های در معرض خطر بودگی های تغذیه ای بر پی آمدها

اندازه گیری خطاها و تعیین آثار کمبودهای تغذیه ای، تجزیه و تحلیل داده ها و تفسیر آن ها

پیگیری پایش تغذیه، تغذیه و بیماری های قلب و عروق، تغذیه و سرطان، تذیه و سایر بیمار یها

اپیدمیولوژی سوء تغذیه پروتئین، انرژی (PEM)، کم خونی های تغذیه ای و سایر کمبودهای مواد مغذی

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

- Willett, W. Nutritional Epidemiology, 2nd ed. oxford university press 1998.
- Margetts, B and Nelson . M. Design concepts in Nutritional Epidemiology, 2nd ed. oxford university press 1997.
- Margetts, B. Impact of Nutritional Epidemiology. In : Wilson T. and Temple N. (eds). Nutritional Health strategies for Disease prevention . 2nd ed. Humana press, 2005: 269-287.
- Stratton R.J., Green C.J., Elia M. (eds) Disease Related to Malnutrition , An Evidence-Based Approach to Treatment. oxford university press, N.Y.
- هرگ برگ سن، دوپن ه و پایوز، ل، گالان پ.

تذیه و بهداشت عمومی از دیدگاه اپیدمیولوژی و سیاست های پیشگیری، جلد اول و دوم، ترجمه کشاورز، ع. انتشارات دانشگاه تهران، ۱۳۷۳.

شیوه ارزشیابی دانشجو :

امتحان پایان ترم

ارائه گزارش با انتخاب یک موضوع درباره اپیدمیولوژی بیماری های شاع تغذیه ای و یا بیماری های وابسته به تغذیه در کلاس و بحث پیرامون آن.

نام درس : تغذیه جامعه

کد درس : ۱۳

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : تغذیه پیشرفته، خدمات تغذیه ای در نظام مراقبت های بهداشتی

هدف کلی درس :

آشنایی با ویژگی های تغذیه جامعه، علل ایجاد سوء تغذیه و ارتقاء وضع تغذیه بر پایه اصول علم تغذیه با توجه به عوامل اقتصادی-اجتماعی

شرح درس :

برای بهبود جامعه کارشناسان تغذیه باید عاوه بر تسلط بر اصول علم تغذیه، آگاه یکافی از اهمیت عوامل اقتصادی-اجتماعی و فرهنگی حاکم بر جامعه هم داشته باشند تا بتوانند ه طور کاربردی بر پایه علم تذیه ادامات موثری برای بهبود وضع تغذیه جامعه انجام دهند.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

مقدمه : تاریخچه و سابقه سوء تغذیه در جوامع، تعاریف، شناخت اجمالی ویژگی های جامعه

راه های تعیین نیاز جامعه به انرژی و مواد مزی

شرایط اساسی برای بر خورداری جامعه از تغذیه مطلوب

امنیت غذایی

تراز نامه غذایی و تولید و عرضه غذا

ایمنی غذا

مسائل و مشکلات تغذیه در ایران و علل و عوامل پدید آورنده آن ها

نقش سازمانهای بین المللی در تغذیه

پایش تغذیه

منابع:

هرگ برگ سن، دوین ه و پایوز، ل. گالان پ.

تغذیه و بهداشت عمومی از دیدگاه اپیدمیولوژی و سیاست ها پیشگیری، جلد اول و دوم، ترجمه کشاورز، ع. انتشارات دانشگاه

تهران. ۱۳۷۳.

**Boyle M.A., and Morise D.H. Community Nutrition in Action Wadsworth Co, Belmont , CA/USA.
Targeting for Nutrition Improvement , FAO, Romw, 2001**

شیوه ارزشیابی دانشجو :

۱- آزمون کتبی (برای سنجش دانش)

۲- ارائه سمینار و تهیه مطالبی در مورد تذیه جامعه (سنجش توانایی دانشجو در حیطة کاربرد علمی مطالب)

نام درس : بررسی و ارزیابی وضع تغذیه جامعه

کد درس : ۱۴

تعداد واحد : ۳

نوع واحد : نظری - عملی (۲ واحد نظری - ۱ واحد عملی)

پیش نیاز یا هم نیاز : اپیدمیولوژی تغذیه

هدف کلی درس :

آشنایی دانشجویان با روشهای بررسی وضع تغذیه در جامعه

شرح درس : دانشجویان با روش های گوناگون بررسی و ارزیابی وضع تغذیه جامعه و مزایا و معایب هر کدام آشنا می شوند و طراحی، سازماندهی و پیاده کردن یک بررسی وضع تغذیه جامعه، تجزیه و تحلیل داده ها و تفسیر و نتیجه گیری از یافته ها را فرا می گیرند و با روش های سنجش اعتبار و تکرار پذیری روش های بررسی وضعیت تغذیه آشنا می شوند.

رئوس مطالب : الف : (۳۴ ساعت نظری)

مقدمه : کلیاتی درباره روشهای گوناگون ارزیابی وضع تغذیه جامعه با مزایا و معایب هر کدام با مطالعات مقطعی و دراز مدت

روش های مستقیم ارزیاب وضع تغذیه جامعه

طراحی و سازماندهی یک بررسی و ارزیابی وضع تغذیه جامعه

آشنایی با روش های سنجش اعتبار و تکرار پذیری روشهای بررسی وضع تغذیه

ب : عملی (۳۴ ساعت) :

پیاده سازی یک بررسی و ارزیاب وضع تغذیه جامعه

تجزیه و تحلیل داده ها و نتیجه گیری از یافته ها

منابع:

- ۱- Shills, ME. Olson.j. A. Shike,M ,Rose, A.C (eds) Modern Nutrition in Health and Disease, Lippincott Williams & wilkins Philadelphia
 - ۲- Jeliffe D.B& Jeliffe E.F.P.Community Nutrition Assesment .oxford university press,oxford
 - ۳- Gibson R.S.Principles of Nutrition Assesment .oxford university press,oxford
 - ۴- فیدانزا، ف. ارزیابی وضع تغذیه در پزشکی بالینی و بهداشت همگانی، روش شناسی تن سنجی، بالینی و آزمایشگاهی، ترجمه : نیستانی، تو. ستوده، گ. و مداح ، م ، دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشت درمانی تهران، معاونت پژوهشی، ۱۳۸۳
- شیوه ارزشیابی دانشجو :
- آزمون کتبی
- تهیه پروپوزال برای بررسی وضع تغذیه یک گروه از جامعه و اجرای آن

نام درس : آموزش و مشاوره تغذیه

کد درس : ۱۵

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : تغذیه پیشرفته

هدف کلی درس :

آشنایی دانشجویان با هدف های آموزش تغذیه، روش های آموزش تغذیه، مشاوره تغذیه و فنون آن به منظور تشخیص مشکل تغذیه ای فرد و جامعه و ارائه راه حل مناسب برای آن.

شرح درس :

در این درس فلسفه آموزش تغذیه و ضرورت های آن بحث می شود. آموزش های کلاسیک و غیر کلاسیک مطرح شده و استراتژی های استاد محوری و دانشجو محوری و جایگاه استفاده مناسب از هر کدام مطرح می شود. آموزش تغذیه مانند سایر رشته های آموزشی زمانی موفق است که به تغییر رفتار آموزش گیرنده منتهی شود. استفاده از ابزارهای مناسب برای بهره گیری از نتایج آموزش مطرح می شود.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت نظری)

فلسفه آموزش تغذیه

روش های آموزش تغذیه در سیستم های رسمی و غیر رسمی

استراتژی های آموزش تغذیه

آموزش و مشاوره و تغییر رفتار تغذیه ای

ابزار کمک آموزشی و کاربرد آن ها، مزایا و معایب آن، نحوه انتخاب و استفاده از وسایل کمک آموزشی

طرز تهیه یک برنامه آموزشی و مشاوره تغذیه، فنون مشاوره تغذیه و چگونگی اجاد ارتباط با افراد مورد نظر

منابع:

۱- Glanz K., Lewis F.M. River B.K. Health Behavior and Health Education ; Theory, Research and Practie, Jossey Boss Oxford.

۲- آموزش بهداشت، لیندا رامیرس، ترجمه دکتر شیدفر

شیوه ارزشیابی دانشجو :

امتحان کتبی پایان ترم

ارائه سمینار در زمینه آموزش یا مشاوره تغذیه

نام درس : ایمنی غذا

کد درس : ۱۶

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : بهداشت و مسمومیت غذایی

هدف کلی درس :

آشنایی با ایمنی غذا، اهمیت آن در تغذیه فرد جامعه و نام کنترل و ایمنی غذا در کشور.

شرح درس : مصرف غذای ناسالم (غیر ایمن) پی آمدهای نامطلوب تغذیه ای، بهداشتی، اقتصادی و اجتماعی دارد.

تغذیه مطلوب فرد و جامعه بدون دسترسی و وجود غذای سالم امکانپذیر نیست.

کاربرد مطالب درس در زمینه ها بهبود نظام تولید و عرضه غذا، ارتقاء صنایع غذایی و ارتقاء وضعیت تغذیه ای فرد و جامعه

رئوس مطالب : (۱۷ ساعت)

تعاریف : ایمنی غذا، کنترل غذا، ظام کنترل و ایمنی غذا و اجزاء آن (بخش بهداشت، استاندارد و غیره)

آلاینده های مهم غذایی، مسمومیتهای غذایی، بهداشت و کنترل مواد غذاییگنقش سازمان های بین المللی (WHO و FAO و غیره)

در ایمنی غذایی بین المللی و کشورها

چگونگی ارتقاء ایمنی غذایی در کشور

منابع:

۱- کتاب های مربوط به نظام ایمنی غذا، انتشارات مربوط به Codex Alimentarius، موسسه استاندارد و تحقیقات صنعتی

ایران و غیره.

۲- کتاب های مربوط به مسمومیت های غذایی، بهداشت و کنترل مواد غذایی و ...

۳- Dw Vies J. Food and safety and Toxicology , CRC Press, London & New York

۴- Kotsonic F.Mackey M.A.Nutritional Toxicology. Taylor &francis, London& New York

۵- Ensuring Safe food from Production to consumption. Institute of Medicine, NRC.Washington , DC.

۶- Borgdorf , MW, Motarjemi , Y.Surveillance of foodborn Diseases . WHO,Geneva.

شیوه ارزشیابی دانشجو :

آزمون کتبی (سنجش دانش)

تهیه مطلبی برای ارائه به صورت سمینار و نوشتن گزارش (سنجش توانایی دانشجو در حیطه کاربرد علمی مطالب)

نام درس : روش تحقیق در علوم بهداشتی در تغذیه

کد درس : ۱۷

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : روش آمار زیستی (۱)

هدف کلی درس :

تدوین طرح تحقیقاتی، چگونگی تجزیه و تحلیل داده ها و ارزشیابی برنامه های بهداشتی با استفاده از نرم افزارهای موجود
شرح درس :

کارشناس ارشد علوم بهداشتی در تغذیه باید بتواند :

پژوهش در نظام بهداشتی را توصیف و اهمیت آن را در حل مشکلات بهداشتی کشور بیان کند.

یک طرح پژوهشی بر پایه مراحل تدوین، طرح های تحقیقاتی تهیه و ارائه کند.

کیفیت دیگر طرح های پژوهشی را ارزشیابی کند.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت نظری)

مقدمه :

مبانی روش تحقیق در پژوهش های بهداشتی (HRS)

مراحل تحقیق در پژوهش های بهداشتی :

گزینش موضوع، بیان مساله، تعریف علمی اصطلاحات، نمودار روابط متغیرها، جدول متغیرها

مروری بر متون و چگونگی ارزشیابی اطلاعات موجود

تدوین هدف ها، پرسش ها و فرضیه پژوهش

روش مطالعه جمعیت و واحد جمعیت مورد مطالعه، متغیرها، انواع مطالعه، حجم نمونه و ...

فنون و ابزار گرد آوری داده ها، طرح ریزی برای گردآوری و تجزیه و تحلیل داده ها، ملاحظات اخلاقی و پیش آزمایی روش تحقیق
بهره برداری و انتشار یافته ها

طرح کار، امکانات و بودجه، برنامه زمانبندی، مدیریت، نظارت و ارزشیابی، منابع و بودجه مورد نیاز

تجزیه و تحلیل داده های یک طرح پژوهشی با استفاده از نرم افزارهای موجود

منابع:

- وارکویزر س.م.و. پاتمنتنو ا و برافلی آ ، روش تحقیق در سیستم های بهداشتی ترجمه: ستوده مرام، ا، دژکام م، زعیم، م، جلد دوم، معاونت پژوهشی وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی ۱۳۷۶

شیوه ارزشیابی دانشجو :

۱- ارزشیابی دانشجو براساس تدوین یک طرح تحقیقاتی مشترک و یک طرح تحقیقاتی انفرادی انجام می گیرد.

نام درس : سمینار

کد درس : ۱۸

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : تغذیه پیشرفته

هدف کلی درس :

آشنا ساختن دانشجویان با روش خلاصه کردن مطالب مقالات علمی درباره تاه های علم تغذیه و ارائه ان، ایجاد نگرش انتقادی و نحوه استفاده از منابع گوناگون در این زمینه.

شرح درس :

مرور ک موضوع یا مطلب توسط تمام شرکت کنندگان در سمینار از جنبه های مختلف آن، به طوری که گزارش های علمی جدید درباره یک موضوع را همگی مرور و مورد بحث قرار دهند به این طریق مطالب ضد و نقیض درباره موضوع مورد بحث مقابل هم قرار می گیرند و روش های مختلف علمی برای بررسی موضوع مورد بحث در کنار هم ارزشیابی می شوند.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت نظری)

در هر جلسه درس، یک یا دو دانشجو موضوعی تازه از علم تغذیه را با نظر استاد راهنما انتخاب می کنند و به سایر شرکت کنندگان در کلاس، مقاله یا مقاله هایی در زمینه موضوع انتخاب شده می دهند تا آن ها چکیده ان مقالات را در کلاس ارائه کنند. انتخاب کنندگان موضوع، گرداننده بحث خواهند بود.

منابع:

تازه ترین مقالات ارائه شده در آخرین چاپ مجلات یا سایت های معتبر علمی

شیوه ارزشیابی دانشجو :

امتیاز دادن به انتخاب موضوع، حضور در کلاس، چگونگی ارائه گزارش در سمینار، شرکت د بحث اداره بحث و گزارش کتبی.

نام درس : برنامه تغذیه در سطح جامعه

کد درس : ۱۹

تعداد واحد : ۱

نوع واحد : نظری -

پیش نیاز یا هم نیاز : تغذیه جامعه

هدف کلی درس :

آشنایی با مدل های مختلف برنامه های تغذیه و علل و عوامل موفقیت و عدم موفقیت این برنامه ها.

شرح درس :

لازم است کارشناسان تغذیه آگاهی کافی از علل و عوامل موفقیت و عدم موفقیت مدل ها و برنامه های مختلف تغذیه جامعه داشته باشند تا بتوانند در شرایط مختلف اقتصادی، اجتماعی، زمانی و مکانی مختلف برنامه های مناسبی برای بهبود تغذیه جامعه تدوین و در اجرای آن ها شرکت کنند.

رئوس مطالب : (۱۷ ساعت)

انواع مدل ها و برنامه های بهبود تغذیه جامعه در جهان : سابقه و تفاوت های مدل ها و برنامه ها

نمونه هایی از برنامه های انجام شده برای حل مشکلات تغذیه جامعه (کم خونی، PEM و غیره)

تجزیه و تحلیل مقایسه ای مدل ها و برنامه ها و مشخص کردن نقاط قوت و ضعف و عوامل موفقیت یا عدم موفقیت آن ها

منابع:

مجلات علمی مربوط به برنامه ریزی غذا و تغذیه

Allen, L. and Gillespie, S. What works? A Review of the Efficacy and Effectiveness of Nutrition Interventions. UN ACC/SCN. ADB, Manila, 2001.

How Nutrition Improves ? Gillespie, Geneva, 1996, ACC/SCN. C/o WHO, Geneva.

شیوه ارزشیابی دانشجوی :

آزمون کتبی (برای سنجش دانش)

ارائه سمینار و تهیه گزارش در مورد یک برنامه معین (سنجش توانایی دانشجوی در حیطه کاربردی مطالب)

نام درس : مباحث جاری تغذیه

کد درس : ۲۲

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : -

هدف کلی درس :

آشنایی دانشجویان با آخرین دست آوردهای علمی رشته تغذیه در زمینه های علوم تغذیه بالینی، تغذیه گروه های خاص و تداخلات مواد مغذی

شرح درس :

در این درس آخرین دست آوردهای علمی جهان در رشته علوم تغذیه مطرح می شود. بنابراین بر حسب آخرین یافته ها ممکن است سرفصل درس در ترم های مختلف تغییر کند.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

ایمنی غذا موضوع قدیمی مسئله روز

تغذیه ورزشکاران آخرین یافته های علمی

کاربرد مکمل های مواد مغذی و یا مشتقات مواد مغذی برای ورزشکاران و تناقضات مورد بحث

نقش ریز مغذی ها در پیشگیری از سرطان ها

نقش مواد مغذی در پیشگیری از بیماری های قلبی و عروقی (تاثیر نسبت های متفاوت مواد مغذی)

تداخلات مواد مغذی (تاثیر مواد مغذی و غیر مغذی بر جذب متابولیسم یکدیگر) و نقش این تداخلات در پیشگیری و یا پیدایش بیماری ها

تاثیر تغییرات ژنتیکی بر مواد مغذی مواد غذایی

تاثیر بیوتکنولوژی بر مواد مغذی غذاها

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

Nutrition-Frank N.Kotosonis Maureen A Mackey Tsydor and Francis Sew , Toxicology 2002 -

Stump S., Krause's food, Nutrition and Diet Therapy.- Mahan L K and Escott WB.Saunders company, latest ed. -

تغذیه و رژیم غذایی ورزشکاران تالیف دکتر سید علی کشاورز انتشارات کتابیران ۱۳۸۴ -

شیوه ارزشیابی دانشجویان :

۱- آزمون تشریحی پایان ترم

نام درس : زبان اختصاصی پیشرفته

کد درس : ۲۳

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : -

هدف کلی درس :

آشنا ساختن دانشجویان با چگونگی خواندن و ترجمه متون پیشرفته تغذیه، مقالات مربوط به تغذیه و غذا، پیشوندها و پسوندهای مهم، و نوشتن چکیده مقاله به انگلیسی

شرح درس :

در این درس دانشجویان در کلاس درس انجام می دهند :

- ۱- در جلساتی یک موضوع مربوط به تغذیه را به زبان انگلیسی بحث می کنند.
- ۲- در جلساتی چند مقاله تغذیه انگلیسی را مطالعه و بحث می کنند.
- ۳- در جلساتی چند چکیده مقاله را مطالعه و بحث می کنند و هر کدام نیز دو چکیده تهیه می کنند و به بحث می گذرانند.
- ۴- فعالیت دیگر مطالعه پیشوندها و پسوندهای علمی مربوط به تغذیه، مواد غذایی و پزشکی است که هر کدام با ذکر مثال همراه است.
- ۵- در یک جلسه هم به طور تفصیلی با روش استفاده از فرهنگ های انگلیسی فارسی، فارسی انگلیسی - انگلیسی آشنا می شوند.
- ۶- آخرین فعالیت ترجمه چند متن تغذیه از انگلیسی به فارسی است.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

خواندن و بحث در مورد چند مقاله انگلیسی متنوع در مورد غذا و تغذیه

پرسش و پاسخ به زبان انگلیسی

مرور پیشوندها و پسوندهای مهم (لاتین یونانی) در اصطلاحات تغذیه، غذا و پزشکی

خواندن و بحث گروهی در مورد چند مقاله علمی از مجلات معتبر

نوشتن چند چکیده مقاله و بحث در مورد اصول نوشتن متون علمی به طور کلی

آشنایی با چگونگی استفاده از فرهنگ های معمولی و علمی انگلیسی-فارسی و فارسی-انگلیسی

نحوه ترجمه متون علمی

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

- English for the student of Nutrition مولف دکتر جایری، ناشر : سمت
- English for the student of food sciences Nutrition Journals مولف دکتر جایری، ناشر : سمت
- Nutrition texts (Krause, Mod. Health & Disease)

شیوه ارزشیابی دانشجویان :

شرکت در بحث و گفتگو در کلاس

امتحان کتبی پایان نیمسال

نوشتن چند چکیده مقاله به انگلیسی

نام درس : کاربرد رایانه در بررسی های بهداشتی – تغذیه ای

کد درس : ۲۴

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : عملی

پیش نیاز یا هم نیاز : -

هدف کلی درس :

آشنایی بیشتر دانشجویان با نرم افزارهای قابل استفاده در بررسی های بهداشتی – تغذیه ای

شرح درس :

دانشجو در مرکز کامپیوتر به طور ملی با بسته های نرم افزاری مورد نیاز آشنا شده و تمرین می کند.

رئوس مطالب : (۶۸ ساعت)

مروری بر سیستم عامل ویندوز

بسته نرم افزاری office شامل Access, Powerpoint, Excel, Word

بسته نرم افزاری Spss

بسته نرم افزاری Win Zip

بسته نرم افزاری Epifo

بسته نرم افزاری Food Processor

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

- کتاب های دستورالعمل (manual) های بسته های نرم افزاری ذکر شده

شیوه ارزشیابی دانشجو :

امتحان تئوری و عملی در پایان ترم

نام درس : بیوشیمی پیشرفته

کد درس : ۲۵

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : -

هدف کلی درس :

در پایان این درس باید دانشجویان با متابولیسم مواد سه گانه و همچنین متابولیسم اسیدهای نوکلئیک و مواد ریز مغذی آشنا گردیده و چگونگی ولید و مصرف انرژی دریافت ها را بدانند.

شرح درس :

در این درس اصول متابولیسم مواد سه گانه و همچنین متابولیسم مواد سه گانه در اورگان های اصلی مثل کبد و عضله-مغز و ... مورد بحث قرار می گیرد. همچنین بیوشیمی بافت های اختصاصی مثل عضله بینایی و RBC ... بحث می شود.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

متابولیسم پروتئین ها و اسیدهای آمینه (پروتئین های پلاسما، اهمیت آن ها از نظر تغذیه ای و وضعیت غذایی از نظر بیوشیمیایی و روش های اندازه گیری پروتئین ها)

متابولیسم چربی ها (شامل سنتز و تجزیه چربی ها جهت تولید انرژی)

متابولیسم قندها (شامل سنتز و تجزیه قند ها جهت تولید انرژی)

متابولیسم اسیدهای نوکلئیک (فتوسنتز - DNA, RNA, کاتابولیسم اسیدهای نوکلئیک)

هورمون ها : ارتباط هورمون ها با متابولیسم پروتئین، چربی و کربوهیدرات ها

آنزیم ها : نقش تنظیم کنندگی آنزیم ها

ضمنا توضیح بعضی از روش های بیوشیمیایی و کاربرد آن ها در تغذیه

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

- Harper s Biochemistry (latest edition)

- Of Biochemistry (latest edition) lehniger principles

شیوه ارزشیابی دانشجویان :

ارائه مقاله تحقیقاتی بیوشیمی در کلاس

پرسش و پاسخ در کلاس درس

آزمون نهایی به صورت سوالات تشریحی کتبی

نام درس : روش آمار زیستی (۲)

کد درس : ۲۶

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : روش آمار زیستی (۱)

هدف کلی درس :

فراگیری روش های مقدماتی آنالیز واریانس در تحلیل داده های پزشکی

شرح درس :

آنالیز واریانس یک طرفه، استنباط همزمان، طرح های آشیانه ای و سلسله مراتبی، طرح های بلوکی تصادفی شده، تحلیل فاکتوریل با اثرهای ثابت و آمیخته، طرح های اندازه گیری مکرر

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

آنالیز واریانس یک طرفه با اثرات ثابت، آزمون فرضیه و برآورد پارامترها در آنالیز واریانس یک طرفه، بازبینی داده ها و نیاز به تبدیل، داده های گمشده و راه حل برای آن ها، استنباط و مقایسه های چندگانه، آنالیز واریانس یک طرفه با اثرات تصادفی، طرح های لانه ای شامل برآورد پارامترها و آزمون فرضیه، آنالیز واریانس دو طرفه حالت یکسان بودن عداد نمونه ها، برآورد و حدود اطمینان، ارائه نتایج، طرح بلوک های تصادفی شده، مدل آنالیز واریانس جهت بلوک های تصادفی شده و تحلیل آن ها، آنالیز واریانس دو طرفه، حالت برابر نبودن تعداد نمونه ها، تعدیل میانگین، طرح های فاکتوریل با مدل های آمیخته، برآورد اجزاء واریانس و حدود اطمینان، طرح های با مشاهدات مکرر، مثال از طرح های با مشاهدات مکرر در پزشکی، آزمون فرضیه و برآورد، طرح های با مشاهدات مکرر در چند گروه

منابع اصلی درس (References) : آخرین ویرایش منابع زیر :

- Mikey , R.M. Dunn, O,J., and clark, V.A.Appied statistics : ... thrd Ed.2004 H., and Neter , J, et al. -
- Applied linear statistical Models. Ffth Ed.kutner, M2004
- Armtage, P.,and Berry, G.,et al. statistical Medical Research. Fourth ed.2001 -

شیوه ارزشیابی دانشجوی :

در این درس دانشوبه صورت تراکمی (امتحان پایان ترم) و تکوینی(کار در خلال ترم، میان ترم، پروژه و غیره) ارزشیابی خواهد شد. درصد امتحان پایان ترم ۶۰٪ کار ترمی از قبیل انجام تکالیف و حضور کلاسی ۲۰٪ و امتحات میان ترم ۲۰٪ پیشنهاد می شود.

پرسش و پاسخ در کلاس درس

آزمون نهایی به صورت سوالات تشریحی کتبی

نام درس : اصول خدمات بهداشتی

کد درس : ۲۷

تعداد واحد : ۲

نوع واحد : نظری

پیش نیاز یا هم نیاز : -

هدف کلی درس :

آشنایی با کلیاتی در مورد خدمات بهداشتی، مفاهیم سلامت و بیماری، شناسایی سازمان های بین المللی و ملی بهداشت، اصول مراقبت های بهداشتی و چگونگی تشکیل اداره شبکه بهداشتی درمانی دانشگاه های علوم پزشکی کشور

شرح درس :

خدمات بهداشتی شامل خدمات بهداشت مادر و کودک، تنظیم خانواده، بهداشت سالمندان، بهداشت حرفه ای بهداشت محیط، کنترل بیماری های واگیر و غیر واگیر و آموزش بهداشت است، ضمن توضیح وظایف بخش های مختلف بهداشت، کلیتی در مورد سلامت و بیماری و تاریخچه بهداشت عمومی (بهداشت در دوران باستان، قرون وسطی و عصر حاضر)، سازمان های بهداشتی داخلی و بین المللی گفته خواهد شد.

رئوس مطالب : (۳۴ ساعت)

بهداشت عمومی و پزشکی در دوران باستان-قرون وسطی، دوران رنسانس و عصر نوین پزشکی، پزشکی در عصر حاضر، تاریخچه بهداشت عمومی، بهداشت عمومی بد از کشفیات پاستور و اختراع میکروسکوپ توسط لیون هوک، تعریف سلامت و بیماری، مفاهیم و طیف سلامت، علل بیماری، سطوح پیشگیری و انواع مداخله، استفاده از آمار حیاتی و اپیدمیولوژی در بهداشت، تعیین نیازها و برنامه ریزی بهداشتی، آموزش بهداشت، سازمان های بین المللی بهداشتی و سازمان های خدمات بهداشت کشوری، برنامه ریزی بهداشتی در ایران و تاسیس وزار بهداشتی و سپس وزارت بهداشت، درمان و آموزش پزشکی، اصول مراقبتهای بهداشتی و نتایج کنفرانس آلما، آتا در ایران، بهداشت برای همه تا سال ۲۰۰۰ میلادی، شبکه بهداشت و درما و دانشگاه های علوم پزشکی کشور، تعریف اجزاء خدمات بهداشتی شامل بهداشت خانواده، بهداشت محیط، بهداشت حرفه ای، کنترل بیماری های واگیر و غیرواگیر منابع:

بهداشت عمومی (کتاب مرع) مولف دکتر حسین حاتمی و سایر همکاران (در ۳ لد) - انتشارات ارجمند چاپ اول-۱۳۸۳
درسنامه طب پیشگیری و پزشکی اجتهاعی مولف ک پارک ترجمه دکتر خسرو زمانی نشر پاک ناشر، ایلیا چاپ اول زمسان ۱۳۸۲(۴ جلد)

بهداشت عمومی مولف دکتر علی صادقی حسن آبادی ناشر دانشگاه علوم پزشکی شیراز
شیوه ارزشیابی دانشجو :

در طول کلاس مباحث مورد بحث گاهی به صورت سوال مطرح شده و دانشجو در طرح جواب شرکت داده می شود و به عنوان تمرین و یادگیری مباحث بهداشت عمومی با عناوین مختلف در اختیار دانشجو قرار می گیرد برای مثال عناوین مباحث مانند : روش های ارتقاء بهداشت، واکسن DTP و عوارض آن، در اختیار دانشجویان قرار می گیرد ا مبادرت به تهیه جزوه یا بولتن و در مورد آن بحث نمایند و آن را در کلاس ارائه کنند (البته در ساعت های آخر ترم)
سوالات آزمون ۴ گزینه ای بوده و اغلب جنبه فکری و تحلیلی دارد.

فصل چهارم

ارزشیابی برنامه آموزشی دوره کارشناسی ارشد

ناپیوسته رشته علوم بهداشتی در تغذیه

۱- هدف ارزشیابی برنامه :

تعیین میزان موفقیت برنامه است که با کسب دانش و مهارت فارغ التحصیلان تامین می شود.

۲- نحوه ارزشیابی، نحوه اندازه گیری شاخص های پیشنهادی و معیارهای ارزشیابی هر یک از اهداف برنامه :

۱- ارائه خدمات تغذیه ای (مشاوره، مراقبت، برنامه ریزی تغذیه ای و ...)

ارزشیابی : خدمات تغذیه ای (مشاوره، مراقبت، برنامه ریزی تغذیه ای و ...) ارائه شده توسط دانش آموختگان این رشته در محل اشتغال.

شاخص : بررسی دفعات نظارت و برنامه ریزی های انجام شده توسط دانش آموختگان رشته.

معیار : ۷۵٪ دفعات مورد نظر جهت نظارت و برنامه ریزی.

۲- ارائه آموزش تغذیه به سایر رشته های وابسته حرفه ای.

ارزشیابی : بررسی فعالیت هایی آموزشی ارائه شده به سایر رشته های وابسته حرفه ای توسط دانش آموختگان رشته.

شاخص : میزان فعالیت های آموزشی انجام شده توسط دانش آموختگان رشته.

معیار : انجام بیش از ۵۰٪ فعالیت های آموزشی ورد انتظار وسط دانش آموختگان رشته.

۳- طراحی، اجرا یا مشارکت در پژوهش های کاربردی.

ارزشیابی :

بررسی تعداد طرح های پژوهشی کاربردی مصوب، که توسط دانش آموختگان ارائه شده است.

بررسی تعداد طرح های پژوهشی کاربردی اجرا شده، که توسط دانش آموختگان ارائه شده است.

بررسی تعداد طرح های پژوهشی کاربردی که دانش آموختگان در آن مشارکت داشته اند.

شاخص : بررسی تعداد طرح های مصوب، اجرا شده، و یا مشارکت داشته دانش آموختگان رشته.

معیار : طراحی، اجرا و ی مشارکت در طرح های پژوهشی کاربردی به ازای هر ۵ سال کار توسط دانش آموختگان رشته.

۴- تواتر انجام ارزشیابی :

۱۰ سال یک بار