



دانشگاه آزاد اسلامی واحد نجف آباد

دانشکده پرستاری و مامایی

فرم طرح دوره درس نیمسال اول سال تحصیلی ۱۴۰۳-۱۴۰۲

نام درس: تغذیه در جراحی تعداد واحد: ۱ واحد نوع واحد: نظری مقطع و رشته تحصیلی: کارشناسی اتاق عمل دروس پیشنیاز: بیوشیمی تاریخ امتحان میان ترم: تاریخ امتحان پایان ترم: ۱۴۰۲/۱۰/۳۰	مدرس: نازنین کریم آباده مکان کلاس: ۹ روز کلاس: یکشنبه ۱۴-۱۲:۳۰ لینک دفترکارمجازی: - آدرس پست الکترونیکی: Email : saadat 124 @yahoo.com
---	--

هدف کلی: آشنایی با اصول تغذیه و نیازهای فردی مددجوی تحت جراحی

اهداف اختصاصی: بر اساس حیطه های شناختی، نگرشی، مهارتی نوشته شود.

در پایان دوره دانشجو قادر خواهد بود:

حیطه شناختی

۱. نقش و اهمیت غذا و تغذیه صحیح را در سلامت جسمی و روانی توضیح دهد
۲. مفاهیم مربوط به غذا و تغذیه و اصطلاحات مرتبط با آن را بیان کند
۳. بیماریهای ناشی از سوء تغذیه (فقر پروتئین-انرژی، کم خونی، گزروفتالمی، راشی تیسم، کمبود روی، گواتر، آسکوربوت، بری بری، پلاگر.....) را توضیح دهد
۴. هرم راهنمای غذایی را توضیح دهد.
۵. الگوی صحیح ناشتایی قبل از عمل جراحی را بیان کند
۶. تغذیه صحیح بیماران قبل و بعد از عمل جراحی را توضیح دهد
۷. تغذیه و رژیم غذایی کودکان در قبل و بعد از جراحی را توضیح دهد
۸. تغذیه و رژیم غذایی سالمندان قبل و بعد از جراحی را توضیح دهد

حیطه نگرشی

۱- دانشجو به مطالعات مربوط به تغذیه علاقمندی نشان دهد.

۲- نسبت به اصلاح برنامه تغذیه ای خود اقدام نماید

حیطه مهارتی

- ۱- حضور به موقع در کلاس در همه جلسات
- ۲- شرکت فعال در پرسش و پاسخ در هر جلسه کلاس.
- ۴- آمادگی پاسخگویی به سوالات مربوط به جلسه قبل
- ۵- مطالعه مباحث مربوط به جلسه حاضر طبق جدول زمان بندی درس.

چگونگی فعالیت استاد: ۱- حضور به موقع در کلاس، ۲- انجام حضور و غیاب در ابتدای کلاس ۳- پرسش و پاسخ از مباحث جلسه قبل ۴- در صورت لزوم ارائه تکلیف برای جلسه بعد

شیوه تدریس: سخنرانی، پرسش و پاسخ

وسایل کمک آموزشی: وایت بورد

فعالیت و تکالیف دانشجو: ۱- حضور به موقع در کلاس ۲- آمادگی لازم برای پاسخگویی به سوالات مرتبط با جلسه قبل
نحوه ارزیابی دانشجو: ۱- حضور و غیاب ۲- فعالیت کلاسی ۳- آزمون کتبی

جدول زمان بندی درس (توجه: سر فصل دروس باید طبق سر فصل های ارائه شده وزارت خانه باشد).

ردیف	تاریخ	رئوس مطالب
۱	۱۴۰۲/۷/۲	آشنایی با برخی اصطلاحات تغذیه ای
۲	۱۴۰۲/۷/۹	مواد مغذی و انواع آن (کربوهیدرات، چربی، پروتئین)
۳	۱۴۰۲/۷/۱۶	بیماریهای ناشی از سوء تغذیه (فقر پروتئین - انرژی)
۴	۱۴۰۲/۷/۲۳	بیماریهای ناشی از سوء تغذیه کم خونیهای تغذیه ای (آهن، ب ۹ و ب ۱۲)
۵	۱۴۰۲/۷/۳۰	بیماریهای ناشی از سوء تغذیه (گزروفتالمی، راشی تبسم، آسکوروی- بری بری - پلاگر-)
۶	۱۴۰۲/۸/۷	هرم راهنمای غذایی
۷	۱۴۰۲/۸/۱۴	الگوی صحیح تغذیه قبل و بعد از عمل جراحی
۸	۱۴۰۲/۸/۲۱	تغذیه کودکان قبل و بعد از جراحی
۹	۱۴۰۲/۸/۲۸	تغذیه سالمندان قبل و بعد از جراحی

1- منابع درسی: *Mahan L K , Escott _Stumps . Krause's Food , Nutrition and Diet Therapy .*

2- *Clinical Nutrition for Surgical patient*

منابع جهت مطالعه بیشتر: