

هدف: کلیاتی در مورد بیوشیمی بمنظور درک مطالب مربوط به دروس اصلی بهداشت حرفه ای از قبیل سم شناسی صنعتی، بیماریهای حرفه ای و آشنایی دانشجویان با مواد غذایی و نقش آن در تغذیه انسان

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت)

بخش تغذیه:



- کربوهیدراتها و نقش آن در سلامت و بیماری
- چربیها و نقش آن در سلامت و بیماری
- پروتئینها و نقش آن در سلامت و بیماری
- انرژی و نقش آن در سلامت و بیماری
- ویتامین ها و نقش آن در سلامت و بیماری
- املاح و نقش آن در سلامت و بیماری
- آب و نقش آن در سلامت و بیماری
- غذا - گروههای غذایی و ابزار تنظیم برنامه غذایی سالم
- شاخص های ارزیابی وضع تغذیه : آنتروپومتری
- شاخص های ارزیابی وضع تغذیه : بررسی مصرف، آزمایشات بیوشیمیایی و مشاهدات بالینی
- سوء تغذیه و انواع آن
- گروههای آسیب پذیر
- برنامه های حمایتی تغذیه ای برای گروههای آسیب پذیر در ایران و جهان
- مداخله های موفق جهان برای مبارزه با سوء تغذیه
- کاربرد تغذیه در سلامت جامعه
- بخش بیوشیمی:
- مقدمه، معرفی بیوشیمی، اهداف درس، آب، اشید و باز و تامپون
- کربوهیدراتها (منوساکارید ها، دی ساکارید ها، پلی ساکاریدها )
- لیپیدها(اسید های چرب، تری گلیسیرید ها، کلسترول، فسفو لیپید ها ، موم ها ، ترین ها )
- اسید های آمینه ، پپتید ها ، پروتئینها
- نوکلئوتید ها، ویتامینهای محلول در آب و محلول در چربی
- آنزیم ها، عوامل موثر بر سرعت، فعالیت آنزیمی، مهار کننده ها
- بیوشیمی ادرار، نمونه برداری، آزمایشهای مهم بالینی
- بیوشیمی خون، شمارش گلبولی، هموگلوبین، سدیمانتاسیون، آزمایشهای مهم بالینی (قند، اوره، لیپید ، اسید اوریک و ..... )

منابع :

۱- بیوشیمی پرستاری و مامایی تألیف دکتر محمدی

2-Krawses " Food, Nutrition and Diet Therapy"

شیوه ارزشیابی :

- امتحان بین ترم ۴۰٪

- سوالات کلاسی ۱۰٪

- امتحان پایان ترم ۵۰٪

