



الف. توصیف دوره

اطلاعات دوره:

نام دوره: تغذیه اختصاصی و شیوه های تهیه غذاهای ویژه	
گروه آموزشی ارائه دهنده: طب سنتی ایران دانشکده طب سنتی دانشگاه علوم پزشکی شهیدبهشتی	
زمان ارائه: نیمسال اول تحصیلی 1402-1403	تعداد واحد: 1 (نظری) – 1 (عملی)
تعداد ساعات: 17 ساعت نظری – 34 ساعت عملی	
فراگیران: دستیاران دکترای تخصصی طب سنتی دوره 18	پیش نیاز: ندارد
محل ارائه: سالن دکتر اصفهانی دانشکده طب سنتی	
تاریخ شروع دوره: 1402/07/08	تاریخ آزمون پایان دوره: 1402/09/04

اطلاعات مسئول دوره:

نام مدرس: دکتر غزاله حیدری راد (عضو هیئت علمی)	اطلاعات تماس مدرس: dr.ghazalrad@sbmu.ac.ir 88773521 داخلی
319	
مسئول درس: دکتر غزاله حیدری راد	

ب- هدف دوره

آشنایی با کلیات و اصول تغذیه و غذا درمانی در طب سنتی ایران

ج- اهداف اختصاصی

1. اهداف شناختی

- دانشجو بتواند در پایان جلسه اول، با اهمیت تغذیه آشنا شود.
- دانشجو بتواند در پایان جلسه دوم، قواعد کلی تغذیه را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه سوم بتواند تغذیه در بیماری های گوارش را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه چهارم بتواند تغذیه در بیماری های اطفال را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه پنجم بتواند تغذیه در بیماری های مفاصل را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه ششم بتواند تغذیه در بیماری های اعصاب و روان را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه هفتم بتواند تغذیه در بیماران مبتلا به سرطان را بیان کند.

- دانشجو در پایان جلسه هشتم تغذیه در بارداری و تغذیه در بیماریهای پستان را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه نهم بتواند تغذیه در بیماری تنفسی را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه دهم بتواند تغذیه در بیماریهای کلیه و سنگ کلیه را توضیح دهد.
- دانشجو در پایان جلسه یازدهم آشنایی کلی در مورد میوه ها و مزاج و خصوصیات و افعال میوه های مختلف پیدا کرده باشند.
- دانشجو در پایان جلسه دوازدهم آشنایی کلی در مورد سبزیجات و مزاج و خصوصیات و افعال میوه های مختلف پیدا کرده باشند.
- دانشجو در پایان جلسه سیزدهم آشنایی کلی در مورد رب ها و مربا ها و مزاج و خصوصیات و افعال میوه های مختلف پیدا کرده باشند.
- دانشجو در پایان جلسه چهاردهم آشنایی کلی در مورد ادویه جات و مزاج و خصوصیات و افعال میوه های مختلف پیدا کرده باشند.
- دانشجو در پایان جلسه پانزدهم آشنایی کلی در مورد حبوبات و مزاج و خصوصیات و افعال میوه های مختلف پیدا کرده باشند.

2. اهداف عاطفی

- دانشجو در پایان جلسه اول، ضرورت و اهمیت تغذیه مناسب در طب سنتی را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه اول، ضرورت استفاده از ، قواعد کلی تغذیه در طب سنتی را بیان کند.
- دانشجو در پایان جلسه اول، اهمیت تغذیه صحیح در بیماری ها را بیان کند.
- دانشجو در پایان دوره، نسبت به مراجعه به استاد جهت استفاده و تجویز توصیه های تغذیه ای رغبت نشان دهد.
- دانشجو در پایان دوره، نسبت به ضرورت انجام پژوهش های بیشتر در طب سنتی علاقه نشان دهد.
- دانشجو در جلسات مختلف تدریس، در بحث های گروهی فعالانه شرکت کند.

3. اهداف روان - حرکتی

- دانشجو در پایان جلسه سوم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماری های گوارشی باشد.
- دانشجو در پایان جلسه چهارم ، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماری های اطفال باشد.
- دانشجو در پایان جلسه پنجم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماری های مفاصل باشد.
- دانشجو در پایان جلسه ششم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماری های اعصاب و روان باشد.
- دانشجو در پایان جلسه هفتم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماران مبتلا به سرطان باشد.
- دانشجو در پایان جلسه هشتم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بارداری و تغذیه در بیماریهای پستان باشد.
- دانشجو در پایان جلسه نهم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماری های تنفسی باشد.
- دانشجو در پایان جلسه نهم، قادر به ارائه توصیه های غذایی مناسب در بیماری های بیماریهای کلیه و سنگ کلیه باشد.

د- روش تدریس

- سخنرانی تعاملی با استفاده از ابزارهای کمک آموزشی شامل پاورپوینت، مائیک و وایت برد و پخش فیلم و کلیپ آموزشی

ه- وسایل کمک آموزشی

رایانه (نرم افزارهای پاورپوینت و Word) و تخته وایت برد

و- وظایف و انتظارات از دانشجو

حضور منظم در کلاس درس، انجام تکلیف هر جلسه شامل نگارش قسمتی از پروپوزال که مناسب با محتوای تدریس شده در جلسه است، انجام تکلیف پایان دوره در موعد مقرر شامل نگارش یک پروپوزال پژوهشی کامل با عنوان پایان نامه یا مرتبط با عنوان پایان نامه، مطالعه منابع معرفی شده و مشارکت فعال در برنامه های کلاس، شرکت در جلسات مباحثه.

ز- روش ارزیابی دانشجو

آزمون پایان ترم تراکمی است. آزمون بصورت حضوری و کتبی هم تست و هم تشریحی میباشد.

س- منابع

1. منابع مکتوب:

2. قواعد تغذیه در بیماریها بر اساس مبانی طب سنتی ایران، دکتر فاطمه نجاتبخش، انتشارات چوگان، 1393.
3. المرغوب و المحذور لتحفه الدستور، نوشته شرف بن بها طیب شیرازی، نفیسه حسینی یکتا، فرشته نوری، انتشارات المعی، 1393.
4. آشپزی دوران صفویه، بهداشت تغذیه، خوردنیها و درمان با غذا

محتوای الکترونیک:

مقالات منتشر شده با موضوع مداخلات تغذیه ای طب سنتی ایران در درمان بیماریها

ردیف	تاریخ	ساعت	موضوع	استاد
1.	1402/07/09	10-8	کلیات تغذیه 1	دکتر حیدری راد
2.	1402/07/09	12-10	کلیات تغذیه 2	دکتر حیدری راد
3.	1402/07/09	18-13	عملی	دکتر حیدری راد
4.	1402/07/16	10-8	غذاها و مفردات 1 (کباب ها)	دکتر تن ساز
5.	1402/07/16	12-10	غذا ها و مفردات 2 (پلوها)	دکتر تن ساز
6.	1402/07/16	18-13	عملی	دکتر تن ساز
7.	1402/07/23	10-8	غذا ها و مفردات 3 (غذاهای مرطب)	دکتر حیدری راد
8.	1402/07/23	12-10	غذا ها و مفردات 4 (هفت خورش)	دکتر حیدری راد
9.	1402/07/23	18-13	عملی	دکتر خدادوست
10.	1402/07/30	10-8	غذاها و مفردات 5 (شورباها)	دکتر مکبری نژاد
11.	1402/07/30	12-10	مرباها، رب ها و شربت ها	دکتر مکبری نژاد
12.	1402/07/30	18-13	عملی	دکتر مکبری نژاد
13.	1402/08/07	10-8	مهمان ناخوانده 1	دکتر صادقی
14.	1402/08/07	12-10	مهمان ناخوانده 2	دکتر صادقی

دکتر صادقی	عملی	16-13	1402/08/07	.15
دکتر حیدری راد	عملی	16-13	1402/08/14	.16
دکتر خدادوست	عملی	16-13	1402/08/21	.17
دکتر تن ساز	عملی	16-13	1402/08/28	.18
دکتر صادقی	عملی	16-13	1402/09/05	.19
دکتر مکبری نژاد	عملی	16-13	1402/09/12	.20

برنامه زمان بندی دوره تغذیه اختصاصی و شیوه های تهیه غذاهای ویژه