

نام درس: تغذیه اختصاصی و شیوه های تهیه غذاهای ویژه کد درس: ۲۶

پیشنیاز یا همزمان: ندارد

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

نوع واحد: نظری- عملی

هدف: کسب توانایی های عملی برای تهیه و ارزیابی انواع غذاهای متداول در طب سنتی و اصول و مبانی تدابیر غذایی معالجات تغذیه ای

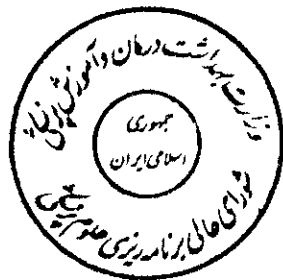
رئوس مطالب: (۱۷ ساعت نظری- ۳۴ ساعت عملی)

#### نظری:

- بازنگری در مبانی تغذیه در طب سنتی و یافته های جهان علم در عصر حاضر
- تغذیه در سلامت و بیماری
- نقد و بررسی غذا درمانی در طب سنتی و طب کلاسیک بر اساس دانش جدید و قدیم
- انواع غذاهای رژیمی و خاص در طب سنتی و شیوه تهیه آنها و موارد کاربرد آنها
- آبکامه، شورباها، مطنجنه ها، مزوره، انواع آش، ...
- نان های مخصوص و شیوه های تهیه آنها
- نوشیدنی های متداول در طب سنتی و اثرات درمانی و نحوه تهیه آنها
- استفاده از دانش روز برای ارتقاء کیفیت غذاهای رژیمی سنتی
- ملاحظات بهداشتی در تهیه، طبخ و نگهداری مواد غذایی با بهره گیری از دانش روز
- بررسی راهکارهای نوین در تولید صنعتی غذاهای رژیمی سنتی

#### عملی:

- حضور در آشپزخانه و انجام عملی دستورالعمل های تهیه غذاهای خاص بیماران
- ارزیابی شیوه های مختلف آماده سازی، طبخ و نگهداری مواد غذایی
- انجام آزمایش های فوری تشخیص فساد و آلودگی مواد غذایی
- تمرین آموزش عملی طبخ به همکاران



#### منابع درس:

منافع الاغذیه و دفع مضارها (رازی)، اطعمه المرضی (سمرقندی)، آشپزی دوران صفویه، بهداشت تغذیه، خوردنی ها و درمان با غذا، مجموعه کتب چاپی و خطی مربوط به طب سنتی (انتشارات ویژه مؤسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل و اسناد دانشگاه های همدرد هند و پاکستان و دانشگاه علیگر) - آخرین انتشار

#### شیوه ارزشیابی دانشجوی:

- امتحان کتبی

- امتحان عملی