

کد درس: ۲۵

نام درس: اصول و مبانی تغذیه در طب سنتی
پیش نیاز یا همزمان: اصول و مبانی طب سنتی ایران و حفظ الصحه کد ۰۳

تعداد واحد: ۲ (۱ نظری - ۱ عملی)

نوع واحد: نظری-عملی

هدف کلی درس:

- آشنایی با انواع غذاهای متدالول در طب سنتی ایران
- آشنایی با انواع نوشیدنیهای متدالول در طب سنتی ایران
- آشنایی با انواع غذاها در بیماریهای شایع از دیدگاه طب سنتی ایران

شرح درس و رئوس مطالب (۵۱ ساعت)

نظری ۱ واحد (۱۷ ساعت)

- بررسی غذا درمانی در طب سنتی و طب کلاسیک

- انواع غذاهای خاص در طب سنتی ایران و شیوه تهیه و موارد کاربرد آنها

- انواع نوشیدنیهای متدالول در طب سنتی ایران، اثرات درمانی و نحوه تهیه آنها

- تغذیه اختصاصی بیماریهای شایع مانند بیماریهای سیستم گوارش، بیماریهای زنان، بیماریهای مفاصل، بیماریهای اعصاب، بیماریهای کلیه، بیماریهای پوستی و ...

عملی ۱ واحد (۳۴ ساعت)

- تهیه غذاها و نوشیدنی های اختصاصی طب سنتی ایران

- نگارش دستورالعمل تهیه غذاها و نوشیدنی های اختصاصی طب سنتی ایران

منابع اصلی درس: (آخرین چاپ)

۱. منافع الاغذیه و دفع مضارها، محمد بن زکریا رازی. تهران: موسسه مطالعات تاریخ پزشکی، طب اسلامی و مکمل، ۱۳۸۲.
۲. قواعد تغذیه در بیماریها بر اساس مبانی طب سنتی ایران، فاطمه نجاتبخش. تهران
۳. قربادین کبیر، محمدحسین عقیلی خراسانی شیرازی. قم: نور وحی، ۱۳۹۰.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

- آزمون کتبی
- تهیه یک غذای خاص
- نگارش دستورالعمل تهیه یک نوع غذا

