

بسمه تعالی

فرم طرح درس : تغذیه اختصاصی و شیوه های تهیه غذاهای ویژه

نام و کد درس : رشته و مقطع تحصیلی : طب سنتی ایرانی-Ph.D
نیمسال اول / دوم / تابستان روز و ساعت برگزاری :
تعداد و نوع واحد (نظری / عملی) : ۱ واحد نظری و ۱ واحد عملی
مدرس یا مدرسین: دکتر اعرج خدایی
ترم : محل برگزاری :
دروس پیش نیاز :
شماره تماس دانشکده:

جلسه ۱،۲

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
اهمیت تغذیه و آشنایی با اصول کلی تغذیه در طب سنتی ایرانی(۱) اهمیت تغذیه و آشنایی با اصول کلی تغذیه در طب سنتی ایرانی(۲)	شناختی	تدریس مباحث- جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری- کار عملی	مشارکت در مباحث نظری- ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۳،۴

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
نقد و بررسی غذادرمانی در طب سنتی و مدن(۱) نقد و بررسی غذادرمانی در طب سنتی و مدن(۲)	شناختی	تدریس مباحث- جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری- کار عملی	مشارکت در مباحث نظری- ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۵،۶

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
انواع غذاهای رژیمی در طب سنتی نوشیدنی های متداول در طب سنتی	شناختی	تدریس مباحث - جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری - کار عملی	مشارکت در مباحث نظری - ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۷،۸

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
انواع میوه ها و خواص آنها در طب سنتی ایرانی(۱) انواع میوه ها و خواص آنها در طب سنتی ایرانی(۲)	شناختی	تدریس مباحث- جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری- کار عملی	مشارکت در مباحث نظری- ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۹،۱۰

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
آشنایی با مزاج، افعال و خواص حبوبات (نخود، لوبیا، عدس، دال عدس، ماش، لپه) طرز تهیه و خواص انواع آش	شناختی	تدریس مباحث- جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری- کار عملی	مشارکت در مباحث نظری- ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۱۱،۱۲

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
آشنایی بامزاج، افعال و خواص ادویه جات رایج (زرچوبه، دارچین، فلفل، زعفران، زنجبیل، هل) کار عملی (نخوداب ، ماء الشعیر)	شناختی	تدریس مباحث- جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری- کار عملی	مشارکت در مباحث نظری- ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۱۴۰۳

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
تغذیه در بیماری های گوارشی تغذیه در بیماری های اعصاب و روان	شناختی	تدریس مباحث - جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری - کار عملی	مشارکت در مباحث نظری - ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۱۶ و ۱۵

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
کار عملی (ماءالعسل،سویق جو/ برنج) آشنایی با انواع سبزیجات در طب سنتی	شناختی	تدریس مباحث- جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری- کار عملی	مشارکت در مباحث نظری- ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۴	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

جلسه ۱۷

اهداف کلی : آشنایی با کلیات تغذیه و انواع غذاها در طب سنتی و کسب توانایی برای تهیه و ارزیابی غذاهای سنتی

اهداف اختصاصی	حیطه های اهداف	فعالیت استاد	فعالیت دانشجو	عرصه یادگیری	زمان	رسانه کمک آموزشی	روش ارزیابی
استفاده از دانش روز برای ارتقاء کیفیت غذاهای سنتی	شناختی	تدریس مباحث - جلب مشارکت دانشجویان در مباحث نظری - کار عملی	مشارکت در مباحث نظری - ارائه کنفرانس	دانش نگرش	۲	پاورپوینت	آزمون کتبی - شفاهی

❖ سیاست مسئول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجوی در کلاس درس : طبق آیین نامه میزان مجاز غیبت
❖

❖ نحوه ارزشیابی دانشجوی و بارم مربوط به هر ارزشیابی :

الف) در طول دوره (کوئیز ، تکالیف ، امتحان ، میان ترم) بارم : ۵ نمره
ب) پایان دوره بارم : ۱۵ نمره

۳ منابع اصلی درس (رفرانس) : منافع الاغذیه - آشپزی دوران صفویه - قانون فی الطب