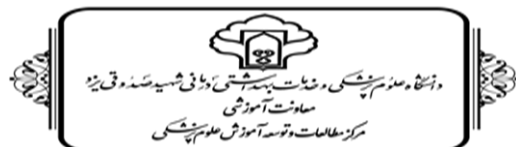


فرم طرح درس / طرح دوره: مدیریت خدمات غذایی

فرم طرح درس / طرح دوره مدیریت خدمات غذایی	
اطلاعات عمومی	
گروه: تغذیه	نام درس: مدیریت خدمات غذایی
رشته: علوم تغذیه	تعداد واحد: ۲
نیمسال: اول	پیش نیاز: تغذیه اساسی ۱ و ۲
مدرسین: دکتر سید سعید خیاط زاده	مقطع تحصیلی: کارشناسی
مقدمه:	سال تحصیلی: ۱۴۰۳-۱۴۰۴
<p>با توجه به رشد روز افزون مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در مراکز آموزشی، اداری، بیمارستان ها و مراکز سلامت، آسایشگاه ها، پرورشگاه ها، کارخانجات و مدارس، توجه به مدیریت تغذیه این مراکز اجتناب ناپذیر است. کارشناسان تغذیه به عنوان شایسته ترین افراد برای مدیریت بخش تغذیه این مراکز شناخته می شوند. بنابراین آشنایی ایشان با مدیریت خدمات بخش غذا از اهمیت ویژه ای برخوردار است.</p> <p>پیامدهای یادگیری (آنچه فراگیر در آینده شغلی، در رابطه با این درس قرار است مورد استفاده قرار دهد):</p> <p>دانشجویان پس از گذراندن این درس می توانند دانش و مهارت لازم در خصوص اصول مدیریت و ساختار آن و همچنین نظارت و پیگیری برنامه ها و خدمات ارائه شده در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا را در گروه های مختلف کسب و پیاده نمایند.</p>	
هدف کلی:	
<p>مهارت افزایی دانشجویان در زمینه مدیریت مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در جهت افزایش کیفیت و ایمنی مواد غذایی و ارتقا سلامت کارکنان مجموعه های تحت توزیع</p>	



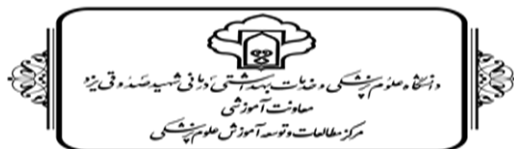
اهداف عینی	سرفصل موضوعات	حیطه اهداف آموزشی:	روش تدریس:	روش ارزیابی فراگیر:	مدرسین:	جلسه/برنامه زمانی
۱- اهمیت مدیریت بخش خدمات غذایی و نقش آن در سلامت افراد جامعه را تشریح نماید.	- طرح درس و مدرسین - شیوه مدیریت کلاس و ارزشیابی - تاریخچه خدمات غذایی	شناختی و عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	تشریحی، استدلالی		مهر ۱۴۰۲
۲- اصول طراحی و تدوین فضای استاندارد در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا را تشریح کند.	- نور در مراکز تهیه و توزیع غذا - تهویه در مراکز تهیه و توزیع غذا - صدا در مراکز تهیه و توزیع غذا	شناختی و عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	تشریحی، استدلالی	دکتر سید سعید خیاط زاده	مهر ۱۴۰۳
۳- اصول طراحی و تدوین فضای استاندارد در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا را تشریح کند.	- منابع آب - دفع زباله و پسماند - بهداشت پرسنل	شناختی و عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	تشریحی، استدلالی	دکتر سید سعید خیاط زاده	آبان ۱۴۰۳
۴- بتواند نحوه انتخاب و بکارگیری ابزار و وسایل مناسب در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا را تشریح نماید و نحوه مدیریت منابع انسانی و مالی را توضیح دهد.	- بکارگیری ابزارهای مناسب در پخت مواد غذایی و توزیع آن - مدیریت منابع انسانی و مالی	شناختی و عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	تشریحی، استدلالی	دکتر سید سعید خیاط زاده	آبان ۱۴۰۳



آبان ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده	تشریحی، استدلالی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	<ul style="list-style-type: none"> - آشنایی با منوهای غذایی و نحوه تدوین آنها - نحوه نظارت بر تهیه و توزیع غذا - نحوه کنترل و اجرای استانداردهای بهداشتی - نحوه کسب رضایت مندی مصرف کنندگان 	<p>۵- بتواند انواع منوهای غذایی در بیمارستان ها را ذکر نموده و نحوه تدوین آن را نیز توضیح دهد. نحوه نظارت بر تهیه و توزیع غذا و کنترل و اجرای استانداردهای بهداشتی را نیز در مراکز تهیه و توزیع غذا تشریح کند.</p>
آبان ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده	تشریحی، استدلالی، آزمون های عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	<ul style="list-style-type: none"> - نحوه مدیریت و خرید مواد غذایی - نحوه انتقال مواد غذایی به مجموعه و انبار سازی - نحوه نگهداری و ذخیره سازی مواد غذایی 	<p>۶- بتواند مراحل خرید، انتقال، انبارسازی، نگهداری و توزیع مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع غذا را تشریح کند.</p>
آذر ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده	تشریحی، استدلالی، آزمون های عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	<ul style="list-style-type: none"> - انواع سیستم های پخت برای مواد غذایی مختلف - سود ها و زیان های هر سیستم 	<p>۷- انواع سیستم های تولید غذا و سودمندی ها و زیان هر کدام را تشریح نماید.</p>
آذر ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده	تشریحی، استدلالی، آزمون های عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	<ul style="list-style-type: none"> - آشنایی با استانداردهای مختلف ملی و بین المللی - نحوه اخذ مجوز ها و ضرورت آنها در مجموعه های مختلف 	<p>۸- بتواند اصول ISO .HACCP ۲۲۰۰۰ و سایر استانداردهای معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی را تشریح</p>



						کند
آذر ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده	تشریحی، استدلالی، آزمون های عملکردی	سخنرانی کلاسیک- سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	تجهیزات لازم برای یک آشپزخانه توجیه مدیران سیستم برای اهمیت بخش خدمات غذایی در سلامت و ارتقا کیفیت زندگی در کارکنان	۹- بتواند نحوه تجهیز یک آشپزخانه را برای تهیه و توزیع مواد غذایی تشریح کند.
آذر ۱۴۰۲	دکتر سید سعید خیاط زاده		سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	بازدید و تهیه گزارش	۱۱- بتواند نقاط قوت و ضعف موجود در خدمات غذایی یکی از بیمارستان های دولتی شهر یزد را بررسی نماید.
دی ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده		سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	بازدید و تهیه گزارش	۱۲- بتواند نقاط قوت و ضعف موجود در خدمات غذایی یکی از بیمارستان های خصوصی شهر یزد را بررسی نماید.
دی ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده		سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	بازدید و تهیه گزارش	۱۳- بتواند نقاط قوت و ضعف موجود در خدمات غذایی یکی از هتل های شهر یزد را بررسی نماید.
دی ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده		سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	بازدید و تهیه گزارش	۱۴- بتواند نقاط قوت و ضعف موجود در خدمات غذایی یکی از رستوران های شهر یزد را بررسی



						تمایذ.
دی ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده			سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	بازدید و تهیه گزارش ضعف موجود در خدمات غذایی یکی از صنایع بزرگ شهر یزد را بررسی تمایذ.
بهمن ۱۴۰۳	دکتر سید سعید خیاط زاده			سخنرانی تعاملی	شناختی و عملکردی	بازدید و تهیه گزارش ضعف موجود در خدمات غذایی دانشگاه علوم پزشکی یزد را بررسی تمایذ.
		آزمون پایان دوره	آزمون میان دوره			
حضور منظم و موثر در کلاس و بازدیدها (۲۰ درصد) ارائه پروژه های کلاسی و گزارش ها (۳۰ درصد) آزمون نهایی (۵۰ درصد)						نحوه نمره دهی
Puckett, Ruby Parker. <i>Foodservice manual for health care institutions</i> . Vol. ۱۵۰. John Wiley & Sons, ۲۰۱۲. Payne-Palacio, June, and Monica Theis. <i>Foodservice management</i> . Pearson Education UK, ۲۰۱۵.						منابع آموزشی