

بسمه تعالی

معرفی درس : مدیریت خدمات غذایی

دانشکده : بهداشت گروه آموزشی: تغذیه - نیمسال تحصیلی اول ۹۶-۱۳۹۵

* نام و شماره درس : مدیریت خدمات غذایی

(۴۲۲۵)

* روز و ساعت برگزاری: شنبه ها ۱۶-۱۴

رشته ومقطع: کارشناسی تغذیه ورودی مهرماه

۱۳۹۳

* تعداد و نوع واحد (نظری/عملی): ۲ واحد نظری

* دروس پیش نیاز: مبانی روانشناسی، تغذیه اساسی ۱ و ۲، جامعه شناسی پزشکی

* تلفن و روزهای تماس:

ایام هفته (۰۹۱۱۱۷۰۰۹۶۰)

* نام مسوول درس: بهروز ابراهیم زاده کر

Email: ebrahimzadeh1358

@gmail.com

* آدرس دفتر: دانشکده بهداشت

* هدف کلی درس:

در پایان دوره انتظار میرود دانشجو به اصول علم تغذیه شناخت و آشنایی داشته باشد و به اهمیت مواد مغذی انرژی زا پی ببرد.

هدف کلی درس:

در پایان این واحد درسی، دانشجو باید بتواند برنامه های خدمات غذایی را در مراکز مختلف برنامه ریزی کرده و تهیه و توزیع غذا برای گروههای مختلف را سازماندهی، برنامه ریزی و هدایت کند.

اهداف دانشی:

- سیستم خدمات غذایی گروهی را شرح دهد.
- مفاهیم سیستم خدمات غذایی گروهی را توصیف کند.
- اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی را شرح دهد.
- اجرای مدیریت به زیر سیستم بازار- فرآیند- انبار و توزیع را توصیف کند.
- استاندارد ملی - بین المللی (بهداشتی- نظارتی و تغذیه ای) را شرح دهد.
- اجرای مدیریت در بخشهای مختلف تغذیه گروهی (بهداشتی- آموزشی - نظامی - تفریحی و ترابری) را شرح دهد.

- شرح درس: با توجه به اینکه یکی از نقشهای حرفه ای کارشناسان تغذیه و رژیم شناسی، مدیریت و برنامه ریزی تهیه و تولید غذا و تأمین کیفیت در مراکز تهیه غذای گروهی می باشد، آشنایی با اصول مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در مراکز نظیر بیمارستانها، کارخانه ها، مراکز نگهداری سالمندان، خطوط هوایی و مدارس و سلف سرویس ادارات و دانشگاهها ضروری است.

سرفصل (۳۴ ساعت):

- تعاریف مدیریت و اصول مدیریت نیروی انسانی
- اصول و انواع سیستمها و زیر سیستمهای خدمات غذایی
- برنامه ریزی و تهیه منوی غذایی- سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت تولید (خرید، انبارداری، کیفیت تولید و روشهای توزیع غذا)
- آشنایی با اصول و استانداردهای ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان
- آشنایی با اصول طراحی ساختمان و آرایش (Lay Out) اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی.

* منابع اصلی درس (عنوان کتاب ، نام نویسنده ، سال و محل انتشار، نام ناشر، شماره فصول یا صفحات مورد نظر در این درس - در صورتی که مطالعه همه کتاب یا همه مجلدات آن به عنوان منبع ضروری نباشد)

.

- اصول مدیریت بخش غذا. دکتر حسین حاجیان فر
- فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستانهای کشور. دفتر بهبود تغذیه جامعه و گروه بالینی
دفتر مدیریت بیمارستانی و تعالی خدمات بالینی.

- West BB, Wood L. Food service in Institutions. Mac Millan Publishing Company
New York.

* نحوه ارزشیابی دانشجو و بارم مربوط به هر ارزشیابی :

۱- در طول دوره (تکالیف، پرسش و پاسخ و انجام تکالیف کلاسی): ۲۰٪

ارائه یک مقاله در زمینه کربوهیدراتها و..... ۲۰٪

امتحان پایان ترم : ۵۰٪

حضور در کلاس و رعایت نظم و انضباط ۱۰٪

* سیاست مسوول دوره در مورد برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو در کلاس درس

کسر ۲۵٪. نمره به ازای هر جلسه غیبت غیر موجه

جدول زمان بندی ارائه برنامه درس مدیریت خدمات غذایی نیمسال اول سال تحصیلی ۹۵-۹۶					
ردیف	تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
۱	۹۵/۷/۳	۱۶-۱۸	تعاریف مدیریت و اصول مدیریت نیروی انسانی	بهرروزابراهیم زاده کر	مطالعه مطالب مربوطه و آمادگی جهت ارائه مطالب جلسه قبل به صورت خلاصه و شرکت در بحث گروهی
۲	۹۵/۷/۱۰	"	اصول مدیریت نیروی انسانی در بخش خدمات غذایی	"	"
۳	۹۵/۷/۱۷	"	انواع سیستمها و زیر سیستمهای خدمات بخش غذایی	"	"
۴	۹۵/۷/۲۴	"	سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت تولید) خرید، انبارداری، روشهای توزیع غذا)	"	"
۵	۹۵/۸/۱	"	سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت تولید) کیفیت تولید)	"	"
۶	۹۵/۸/۸	"	برنامه ریزی و تهیه منوی غذایی و انواع منوهای غذایی	"	"
۷	۹۵/۸/۱۵	"	اصول و استانداردهای ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان	"	"
۸	۹۵/۸/۲۲	"	اصول بهداشت محیط و تجهیزات	"	"
۹	۹۵/۸/۲۹	"	اصول GMP	"	"

"	"	اصول کنترل نقاط بحرانی در سیستم خدمات غذایی	"	۹۵/۹/۶	۱۰
"	"	اصول طراحی ساختمان و آرایش (Lay Out) اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی (گروهی و جذب)	"	۹۵/۹/۱۳	۱۱
"	"	مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن بیمارستانها،	"	۹۵/۹/۲۰	۱۲
"	"	مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در کارخانه ها	"	۹۵/۹/۲۷	۱۳
"	"	مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در مراکز نگهداری سالمندان و مدارس	"	۹۵/۱۰/۴	۱۴
"	"	مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در خطوط هوایی	"	۹۵/۱۰/۱۱	۱۵
"	"	مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در سلف سرویس ادارات ودانشگاهها	"	۹۵/۱۰/۱۸	۱۶
"	"	بازدید از مرکز خدمات غذایی شرکت نفت گچساران	بازدید	۹۴/۱۰/۲۵	۱۷

*تاریخ امتحان میان ترم: ۹۵/۸/۲۹

*تاریخ امتحان پایان ترم: ۹۵/۱۱/؟؟؟؟؟؟؟؟ (ساعت ۸ صبح)

***سایر تذکر های مهم برای دانشجویان:**

۱- حضور به موقع در کلاس الزامی است.

۲- ورود موبایل روشن و استفاده از آن در کلاس درس مجاز نمی باشد.

