



## طرح دوره (Course Plan)

پزشکی □ دندانپزشکی □ پرستاری □ پیراپزشکی □ توانبخشی □ بهداشت □ تغذیه و علوم غذایی □	دانشکده		
تغذیه	گروه آموزشی		
کارشناسی تغذیه	رشته / گرایش		
کاردانی □ کارشناسی پیوسته □ کارشناسی ناپیوسته □ کارشناسی ارشد □	مقطع تحصیلی		
دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □	فراگیران		
مدیریت خدمات غذایی	عنوان واحد درسی		
تئوری □ عملی □ کارآموزی □ کارورزی □	نوع واحد درسی		
تعداد واحد : 2 زمان ( ساعت ) : دوشنبه 10-12	تعداد واحد / ساعت		
42	کد درس		
تغذیه اساسی 1 و 2	پیش نیاز / هم نیاز		
عاطفه اصحابی - میرمکابیل موسوی	نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین		
تغذیه - صنایع غذایی	رشته تحصیلی مدرس		
دکتری تخصصی	مقطع تحصیلی مدرس		
دانشیار - استادیار	رتبه علمی		
<a href="mailto:Ashabi_nutrition@yahoo.com">Ashabi_nutrition@yahoo.com</a>	پست الکترونیک		
گرمسار، آرادان، دانشکده تغذیه و علوم غذایی 023-34544836	آدرس / شماره تماس		
دانشجو بتواند پس از گذراندن این درس دانش و مهارت لازم در خصوص اصول مدیریت و ساختار آن نظارت و پیگیری برنامه ها و خدمات ارائه شده در مراکز مدیریت تهیه و توزیع غذا را در گروه های مختلف کسب و پیاده کند.	اهداف کلی (شرح توصیف درس)		
آشنایی با اصول تئوری و عملی مدیریت خدمات تغذیه در مراکز مدیریت تهیه و توزیع غذا آشنایی با طراحی و تدوین فضای استاندارد در مراکز مدیریت تهیه و توزیع غذا آشنایی دانشجویان با نحوه نظارت بر تهیه و توزیع در مراکز مدیریت تهیه و توزیع غذا آشنایی دانشجویان با نحوه کنترل و اجرای استانداردهای بهداشتی در مراکز مدیریت تهیه و توزیع غذا و اصول HACCP و ISO22000 و سایر استانداردهای معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی آشنایی با نحوه رضایتمندی مصرف کنندگان در مراکز مدیریت تهیه و توزیع غذا نحوه کار با نرم افزارهای برآورد سفارش نظارت و کنترل آمار مواد اولیه و غذای واحدهای مختلف در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی برنامه ریزی جهت بازدید از مراکز تهیه و توزیع غذا در بیمارستان ها هتل ها و کترینگ ها	اهداف اختصاصی		
حیطه روانی حرکتی	حیطه عاطفی	حیطه شناختی	پیامدهای یادگیری :
		*	

*			
<input type="checkbox"/> نمایش عملی	<input type="checkbox"/> سخنرانی توسط دانشجو	<input type="checkbox"/> سخنرانی و تدریس توسط استاد	روش های تدریس
<input type="checkbox"/> کارگاه آموزشی	<input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL)	<input type="checkbox"/> پرسش و پاسخ	
<input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر تیم (TBL)	<input type="checkbox"/> بیمار شبیه سازی شده	<input type="checkbox"/> بحث گروهی	
<input type="checkbox"/> آموزش مجازی	<input type="checkbox"/> Bedside teaching	<input type="checkbox"/> ایفای نقش	
<input type="checkbox"/> Project-Based Learning	<input type="checkbox"/> یادگیری مبتنی بر پروژه	<input type="checkbox"/> Concept Map نقشه مفهومی	
سایر ( لطفا قید نمایید ) :			
<input type="checkbox"/> اخلاق دانشجویی <input type="checkbox"/> امتحانات <input type="checkbox"/> تکالیف کلاسی <input type="checkbox"/> حضور و غیاب <input type="checkbox"/> سایر:			ضوابط آموزشی و سیاست های مدیریتی کلاس

### منابع اصلی درس :

1. Food Service Manual for Health Care Institution. Parker Pukett R.
2. FOOD service manual for health care institution. Ruby P.Puckett. third edition
3. استاندارد های منتشر شده توسط سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت در زمینه HACCP و ISO 22000 و سایر استانداردهای معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی

### برنامه عناوین درس در هر دوره

شماره جلسه	عناوین کلی درس در هر جلسه	تاریخ ارائه	ساعت ارائه	روش تدریس	مواد و وسایل آموزشی	*روش ارزشیابی
1	معرفه، آشنایی دانشجویان با طرح درس به صورت خلاصه آشنایی با تعریف مدیریت و ارکان آن	1403/7/2	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-5
3	اصول تئوری و عملی مدیریت خدمات غذایی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	1403/7/9	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-4-5
4	آشنایی و نحوه کنترل و اجرای استانداردهای بهداشتی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	1403/8/15	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-5
5	اصول HACCP و ISO22000 و سایر استانداردهای معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی	1403/8/22	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-4-5
6	طراحی و تدوین فضای استاندارد در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا همراه با کار عملی	1403/8/29	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-5
7	انتخاب و بکارگیری ابزار و وسایل مناسب و منابع انسانی و مالی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	1403/7/16	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-5
8	آشنایی با منوهای غذایی و تدوین آنها در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	1403/7/23	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-4-5
9	مراحل خرید انتقال انبارسازی طبخ و نگهداری غذایی آماده، توزیع مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع غذا	1403/7/30	10-12	حضوری	پاورپوینت و جزوه pdf	2-5

2-5	پاورپوینت و جزوه pdf	حضور	10-12		نحوه نظارت بر تهیه و توزیع در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	10
2-5	برنامه بازدید - مشاهده ای	حضور	10-12	1403/8/1	بازدید از مراکز تهیه و توزیع غذا در بیمارستانها هتل ها و کترینگ ها	11
2-4-5	پاورپوینت و جزوه pdf - مشاهده ای نرم افزار و کار با آن	حضور	10-12	1403/8/8	کار با نرم افزارهای برآورد و سفارش نظارت و کنترل آمار مواد اولیه و غذای واحدهای مختلف در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	12
ارائه گزارش کار		حضور		آبان ماه	قسمت عملی درس به صورت بازدید از مراکز طبخ غذا	
1		حضور			ارزشیابی نهایی	13

تاریخ امتحان پایان ترم:

تاریخ امتحان میان ترم:

\* توجه: لطفاً روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد.

1- آزمون کتبی:		روش ارزشیابی
الف: تشریحی (1- گسترده پاسخ 2- کوتاه پاسخ)		
ب: عینی (1- چند گزینه ای 2- جورکردنی 3- صحیح / غلط)		
2- مشاهده عملکرد (چک لیست)	3- انجام تکالیف عملی و پروژه	
4- مصاحبه (شفاهی)	5- مشارکت کلاسی	
6- آزمون (کوئیز)	7- سایر (لطفاً قید نمایند)	

امضاء:

تاریخ تکمیل فرم: 1403/7/10