



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 □ دکترای حرفه ای □ دکترای تخصصی □	مقطع تحصیلی فراگیران	
مدیریت خدمات غذایی	عنوان واحد درسی	
تئوری □ عمل □ کارآموزی □ کارورزی □	نوع واحد درسی	
تعداد واحد : ۲ زمان (ساعت) : یکشنبه ۱۰-۱۲	تعداد واحد/ ساعت	
۴۲	کد درس	
تغذیه اساسی ۱ و ۲	پیش نیاز/هم نیاز	
نام و نام خانوادگی مدرس / مدرسین		
عاطفه اصحابی – آنا عبدالشاهی		
رشته تحصیلی مدرس		
تغذیه – صنایع غذایی		
مقطع تحصیلی مدرس		
دکتری تخصصی		
رتبه علمی		
دانشیار – دانشیار		
پست الکترونیک		
ana.abdosshahi@gmail.com و Ashabi_nutrition@yahoo.com		
آدرس / شماره تماس		
گرمسار ،آرادان ، دانشکده تغذیه و علوم غذایی 023-34544836		
اهداف کلی		
(شرح توصیف درس)		
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.		
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		
اهداف اختصاصی		
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		
پیامدهای یادگیری :	حیطه شناختی	حیطه عاطفی
		حیطه روانی حرکتی
	*	*

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

منابع اصلی درس :

- Food Service Manual for Health Care Institution. Parker Pukett R.
- FOOD service manual for health care institution. Ruby P.Puckett. third edition

۳. 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
۱	معارفه، آشنایی دانشجویان با طرح درس به صورت خلاصه آشنایی با تعریف مدیریت و ارکان آن	۱۴۰۵/۷/۷	۸-۱۰	مجازی	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۲
۳	اصول تئوری و عملی مدیریت خدمات غذایی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۷/۱۴	۸-۱۰	مجازی	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۴-۲
۴	آشنایی و نحوه کنترل و اجرای استانداردهای بهداشتی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۷/۲۱	۸-۱۰	مجازی	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۲
۵	اصول HACCP و ISO22000 و سایر استانداردهای معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی	۱۴۰۵/۷/۲۸	۸-۱۰	مجازی	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۴-۲
۶	طراحی و تدوین فضای استاندارد در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا همراه با کار عملی	۱۴۰۵/۸/۵	۸-۱۰	حضور	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۲
۷	انتخاب و بکارگیری ابزار و وسایل مناسب و منابع انسانی و مالی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۸/۱۲	۸-۱۰	حضور	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۲
۸	آشنایی با منوهای غذایی و تدوین آنها در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۸/۱۹	۸-۱۰	حضور	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۴-۲
۹	مراحل خرید انتقال انبارسازی طبخ و نگهداری غذایی آماده، توزیع مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۸/۲۶	۸-۱۰	حضور	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۲
۱۰	نحوه نظارت بر تهیه و توزیع در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۹/۳	۸-۱۰	حضور	پاورپوینت و جزوه pdf	۵-۲
۱۱	بازدید از مراکز تهیه و توزیع غذا در بیمارستانها هتل ها و کترینگ ها	۱۴۰۵/۹/۱۰	۸-۱۰	حضور	برنامه بازدید - مشاهده ای	۵-۲

۱۲	کار با نرم افزارهای برآورد و سفارش نظارت و کنترل آمار مواد اولیه و غذایی واحدهای مختلف در مراکز مدیریت ، تهیه و توزیع غذا	۱۴۰۵/۹/۱۷	۸-۱۰	حضور	پاورپوینت و جزوه pdf- مشاهده ی نرم افزار و کار با آن	۲-۴-۵
۱۳	ارزشیابی نهایی			حضور		۱
تاریخ امتحان میان ترم:			تاریخ امتحان پایان ترم:			
* توجه : لطفا روش ارزشیابی (شماره مربوطه ذیل) به تفکیک عناوین درس را در جدول فوق در ستون مربوطه قید گردد .						
روش ارزشیابی	۱- آزمون کتبی :					
	الف : تشریحی (۱- گسترده پاسخ ۲- کوتاه پاسخ)					
	ب : عینی (۱- چند گزینه ای ۲- جورکردنی ۳- صحیح /غلط)					
	۲- مشاهده عملکرد (چک لیست)		۳- انجام تکالیف عملی و پروژه		۴- مصاحبه (شفاهی)	
	۵- مشارکت کلاسی	۶- آزمون (کوئیز)		۷- سایر (لطفا قید نمایید)		
تاریخ تکمیل فرم : ۱۴۰۵/۶/۳۱			امضاء :			