

باسمه تعالی

راهنمای مطالعاتی دانشجویان

(Study guide)

عنوان درس: مدیریت خدمات غذایی

گروه: کارشناسی علوم تغذیه

تاریخ:

تعداد واحد: ۲ (۱ واحد نظری - ۱ واحد عملی)

هماهنگ کننده: دکتر فاطمه همتی

گروه مدرسین: دکتر فاطمه همتی

پیش نیاز: تغذیه اساسی ۱ و ۲

اهمیت این درس را در یک پاراگراف توضیح دهید:

با توجه به اینکه بخشی از رسالت دانشجویان علوم تغذیه نظارت بر فرایند خدمات غذایی در بیمارستان و سایر مراکز تهیه و فراوری مواد غذایی می باشد، لازم است دانشجویان با کلیه اصول خرید، انبارداری، آماده سازی، پخت و توزیع مواد غذایی و همچنین بهداشت ساختمان و کارکنان این مراکز و سایر استانداردهای مورد نیاز جهت ارائه غذای سالم آشنایی کامل داشته باشند.

اهداف کلی و میانی:

- آشنایی دانشجویان با :

- اصول تامین مواد اولیه و استانداردهای مواد اولیه

- سرخ کردن اصولی و صحیح

- صول طراحی و چیدمان ابزار و تجهیزات در مراکز توزیع مواد غذایی

- شستشو و ضدعفونی کردن بخشهای مختلف واحدهای تولید مواد غذایی

- اصول مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان

- اصول بهداشت فردی کارکنان

- اصول بهداشت ساختمان

- اصول سیستم HACCP در مراکز توزیع مواد غذایی

روش تدریس:

- روش سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور
- ارائه مقالات توسط دانشجویان به صورت گروهی در مورد برخی از بحثهای مطرح شده
- روش بحث گروهی
- ارائه سمینار توسط دانشجویان
- کار عملی

روش ارزشیابی:

- امتحان میان ترم : ۱۵٪
- امتحان پایان ترم : ۳۰٪
- کار عملی : ۵۰٪
- شرکت در بحث های هر جلسه و ارائه سمینار کلاسی ۵٪

مراجع (کتاب ژورنال یا سایت اینترنتی مرتبط را بطور دقیق معرفی نمائید):

- Parker Puckett R. Foodservice Manual för Health Care Institutions. John Wiley and Sans
- Loman N. Scanlon Catering Management. Publisher: Wiley
- Mohini S, Surjeet M. Catering Management: An Integrated Approach. New Age International (P) Ltd. Publishers (New Delhi)
- استاندارد های منتشر شده توسط سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت در زمینه HACCP، ISO ۲۲۰۰۰ و سایر استاندارد های معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی

اشتباهات رایج دانشجویان در این درس عبارتند از:

- عدم آشنایی با وظایف دانشجویان علوم تغذیه در بخش خدمات غذایی بیمارستان

نکات کلیدی در یادگیری بهتر این درس عبارتند از:

- ایجاد بحث های گروهی بین دانشجویان

- ارائه سمینار توسط دانشجویان

- انجام کار عملی و بازدید از مراکز ارائه خدمات غذایی