

طرح درس

سال تحصیلی: ۱۴۰۳	تاریخ ارائه درس: نیمسال اول
نوع درس: ۱ واحد نظری، ۱ واحد عملی	نوع درس:
دانشکده: تغذیه و علوم غذایی	مقطع/رشته: کارشناسی علوم تغذیه
نام مدرس: دکتر فاطمه همتی	
نام درس(واحد): مدیریت خدمات غذایی (۲ واحد)	
تعداد دانشجو: ۱۴	ترم: ۵
	مدت کلاس: ۲ ساعت

جلسه اول: بهداشت فردی کارکنان
اهداف شناختی: - آشنایی با دوره های آموزشی مورد نیاز کارکنان خدمات غذایی - آشنایی با نحوه رعایت اصول بهداشتی توسط کارکنان خدمات غذایی - آشنایی با وضعیت پوشش مورد نیاز برای کارکنان خدمات غذایی مهارتی: - آشنایی با شرایط و استاندارد های مورد نیاز جهت بکارگیری افراد در بخش خدمات غذایی نگرشی: - آشنایی با نحوه اثرگذاری بهداشت کارکنان بر وضعیت غذای ارائه شده توسط واحد خدمات غذایی
روش تدریس حضور: ارائه پاورپوینت مجازی: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم، ارائه سمینار ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم

جلسه دوم: بهداشت ساختمان
اهداف شناختی: • آشنایی با اصول طراحی مناسب واحدهای مختلف ساختمان واحد خدمات غذایی • آشنایی با نوع تجهیزات مورد استفاده جهت ساخت قسمت های مختلف واحد خدمات غذایی • آشنایی با تسهیلات بهداشتی مورد نیاز در واحدهای خدمات غذایی مهارتی: • آشنایی با استانداردهای لازم جهت ایجاد شرایط بهداشتی در ساختمان واحدهای خدمات غذایی نگرشی : • آشنایی با نحوه اثرگذاری بهداشت ساختمان بر وضعیت غذای ارائه شده توسط واحد خدمات غذایی
روش تدریس حضورى: ارائه پاورپوینت مجازى: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم، ارائه سمینار ارزشیابی تکمیلی : امتحان پایان ترم

جلسه سوم: مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان
اهداف شناختی: • آشنایی با نحوه دریافت مواد غذایی در بخش غذای بیمارستان • آشنایی با نحوه انبارداری مواد غذایی مختلف در بخش غذای بیمارستان • آشنایی با نحوه آماده سازی مواد غذایی مختلف در بخش غذای بیمارستان • آشنایی با نحوه پخت مواد غذایی مختلف در بخش غذای بیمارستان مهارتی: • آشنایی با نحوه چیدمان بخش های مختلف در واحد آشپزخانه بیمارستان • آشنایی با اصول نظارت بر بخش های مختلف آشپزخانه بیمارستان نگرشی : • آشنایی با نحوه اثرگذاری بهداشت مواد غذایی از مرحله دریافت تا توزیع در واحد خدمات غذایی بر بهبود وضعیت تغذیه بیماران در بیمارستان
روش تدریس حضور: ارائه پاورپوینت مجازی: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، ارائه سمینار
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم، ارائه سمینار ارزشیابی تکمیلی: امتحان پایان ترم

جلسه اول عملی: (اجرای سیستم HACCP در مراکز توزیع مواد غذایی)
اهداف

شناختی: - آشنایی با انواع مخاطرات در مراحل مختلف فرایند مواد غذایی مهارتی: - آشنایی با نحوه تشخیص مخاطرات و نقاط کنترل بحرانی در مراحل مختلف فرایند نگرشی: - آشنایی با اقدامات کنترلی در خصوص تمامی نقاط کنترل بحرانی
روش تدریس حضوری: بازدید از مراکز ارائه خدمات غذایی، کار عملی و بحث گروهی مجازی: -
نحوه تعامل استاد و دانشجو: پرسش و پاسخ، بحث گروهی، ارائه گزارش کار
ارزیابی تکوینی: امتحان میان ترم ارزشیابی تکمیلی: کار عملی و حضور در بازدیدها