

هوالحکیم

دانشکده تغذیه و علوم غذایی
دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی شیراز

طرح دوره «نام درس»

جدول شماره ۱: اطلاعات کلی درس

اطلاعات درس		
نام درس: مدیریت خدمات غذایی		تعداد واحد: ۲ (۱ واحد نظری + ۱ واحد عملی)
گروه هدف: دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه		پیش نیاز درس: تغذیه اساسی ۱ و ۲
گروه آموزشی ارائه دهنده درس: گروه بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی		شماره درس: ۴۲
اطلاعات استاد مسئول درس		
نام و نام خانوادگی: فاطمه همتی	مرتبه علمی: استادیار	گروه آموزشی: بهداشت و کنترل کیفی مواد غذایی
اطلاعات تماس:		
- نشانی محل کار: دانشکده تغذیه و علوم غذایی - ایمیل: fhemmati88@gmail.com - تلفن محل کار: ۵-۳۷۲۵۱۰۰۱ داخلی ۳۳۸ - ساعات دسترسی به استاد: شنبه ها و دوشنبه ها ساعت ۸ الی ۱۰		

جدول شماره ۲: معرفی درس

معرفی درس (با توجه به اهداف کاربردی)
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 درس
هدف کلی: آشنایی دانشجویان با اصول مدیریت خدمات غذایی، ضوابط خرید، آماده سازی، پخت و توزیع ماده غذایی، بهداشت ساختمان و کارکنان و استانداردهای مربوط به بهداشت مواد غذایی در واحد های خدمات غذایی
اهداف اختصاصی
اهداف شناختی
(۱) آشنایی با دوره های آموزشی مورد نیاز کارکنان خدمات غذایی (۲) آشنایی با نحوه رعایت اصول بهداشتی توسط کارکنان خدمات غذایی

- ۳) آشنایی با وضعیت پوشش مورد نیاز برای کارکنان خدمات غذایی
- ۴) آشنایی با اصول طراحی مناسب واحدهای مختلف ساختمان واحد خدمات غذایی
- ۵) آشنایی با تسهیلات بهداشتی مورد نیاز در واحدهای خدمات غذایی.
- ۶) آشنایی با نحوه دریافت و انبارداری مواد غذایی در بخش غذای بیمارستان
- ۷) آشنایی با نحوه آماده سازی و پخت مواد غذایی مختلف در بخش غذای بیمارستان
- ۸) آشنایی با اصول طراحی و چیدمان ابزار و تجهیزات در مراکز توزیع مواد غذایی
- ۹) آشنایی با اصول سیستم HACCP در مراکز توزیع مواد غذایی

اهداف مهارتی

- ۱) آشنایی با شرایط و استاندارد های مورد نیاز جهت بکارگیری افراد در بخش خدمات غذایی
- ۲) آشنایی با استانداردهای لازم جهت ایجاد شریط بهداشتی در ساختمان واحدهای خدمات غذایی
- ۳) آشنایی با نحوه چیدمان بخش های مختلف در واحد آشپزخانه بیمارستان
- ۴) آشنایی با اصول نظارت بر بخش های مختلف آشپزخانه بیمارستان

اهداف نگرشی

- ۱) آشنایی با نحوه اثرگذاری بهداشت کارکنان بر وضعیت غذای ارائه شده توسط واحد خدمات غذایی
- ۲) آشنایی با نحوه اثرگذاری بهداشت ساختمان بر وضعیت غذای ارائه شده توسط واحد خدمات غذایی
- ۳) آشنایی با نحوه اثرگذاری بهداشت مواد غذایی از مرحله دریافت تا توزیع در واحد خدمات غذایی بر بهبود وضعیت تغذیه بیماران در بیمارستان
- ۴) آشنایی با نحوه تشخیص نقاط کنترل بحرانی در مراکز مختلف خدمات غذایی و نحوه کنترل آن

روش ارائه درس

راهبرد آموزشی

روش تدریس حضوری

سخنرانی با استفاده از ویدئو پروژکتور، ارائه مقالات توسط دانشجویان بصورت گروهی در خصوص برخی مباحث مطرح شده، بحث گروهی، کار عملی

روش تدریس الکترونیکی

.....

منابع آموزشی

منابع آموزشی اصلی

- Parker Puckett R. Foodservice Manual för Health Care Institutions. John Wiley and Sans
- Loman N. Scanlon Catering Management. Publisher: Wiley
- 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

منابع آموزشی کمکی

- Mohini S, Surjeet M. Catering Management: An Integrated Approach. New Age International (P) Ltd. Publishers (New Delhi).

تجهیزات و امکانات آموزشی

- تخته وایت برد
- ویدئوپروژکتور
- سیستم کامپیوتر

نوع ارزشیابی	شیوه ارزشیابی دانشجو	نمره (درصد از کل)
ارزشیابی تکوینی (میان دوره)	• امتحان میان ترم	۳
	• ارائه سمینار و شرکت در بحث های کلاسی	۱
ارزشیابی پایانی (پایان دوره)	• امتحان پایان ترم	۶
	• کار عملی	۱۰
جمع کل		۲۰

ارزشیابی برنامه: لطفا در انتهای ترم برای ارزشیابی ترمی به لینکی که با همین عنوان در سایت دانشکده قرار داده شده است ، مراجعه فرمایید.

جدول شماره ۳: زمان بندی جلسات درس (تئوری)

[illegible]

گروه هدف: دانشجویان کارشناسی علوم تغذیه		سال ورودی: ۱۴۰۱		زمان ارائه درس: نیمسال اول (ترم اول ۱۴۰۴-۱۴۰۳)			
روز	تاریخ	ساعت	عنوان جلسات	استاد	مکان	روش ارائه/ رسانه	
۱	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۷/۰۴	۱۰ - ۱۲	• سرخ کردن اصولی و صحیح (قسمت عملی)	دکتر فاطمه همتی	آزمایشگاه شیمی	سخنرانی و انجام کار عملی
۲	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۷/۱۱	۱۰ - ۱۲	• اصول بهداشت کارکنان پروژه کلاسی به صورت گروهی در کلاس	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۳	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۷/۱۸	۱۰ - ۱۲	• اصول بهداشت ساختمان پروژه کلاسی به صورت گروهی در کلاس	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۴	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۷/۲۵	۱۰ - ۱۲	• شستشو و ضدعفونی کردن بخشهای مختلف واحدهای تولید مواد غذایی پروژه کلاسی به صورت گروهی در کلاس	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۵	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۰۲	۱۰ - ۱۲	• اصول طراحی و چیدمان ابزار و تجهیزات در مراکز توزیع مواد غذایی پروژه کلاسی به صورت گروهی در کلاس	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۶	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۰۹	۱۰ - ۱۲	• اجرای سیستم HACCP در مراکز توزیع مواد غذایی پروژه کلاسی به صورت گروهی در کلاس	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۷	دوشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۱۴	۱۰ - ۱۲	• بازدید از بخش آشپزخانه بیمارستان پیوند	دکتر فاطمه همتی	بیمارستان پیوند	بازدید گروهی
۸	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۱۶	۱۰ - ۱۲	• بازدید از بخش آشپزخانه بیمارستان شهید رجایی	دکتر فاطمه همتی	بیمارستان شهید رجایی	بازدید گروهی
۹	دوشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۲۱	۱۰ - ۱۲	• بازدید از کترینگ مرکزی	دکتر فاطمه همتی	کترینگ مرکزی	بازدید گروهی
۱۰	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۲۳	۱۰ - ۱۲	• بازدید از بخش آشپزخانه هتل رز	دکتر فاطمه همتی	هتل رز	بازدید گروهی
۱۱	دوشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۲۸	۱۰ - ۱۲	• بازدید از سلف مرکزی دانشگاه	دکتر فاطمه همتی	سلف مرکزی دانشگاه	بازدید گروهی
۱۲	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۸/۳۰	۱۰ - ۱۲	• ارائه گزارش در خصوص ایرادات و مشکلات موجود در بازدید از بخش آشپزخانه بیمارستان پیوند	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۱۳	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۹/۰۷	۱۰ - ۱۲	• ارائه گزارش در خصوص ایرادات و مشکلات موجود در بازدید از بخش آشپزخانه بیمارستان شهید رجایی	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۱۴	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۹/۱۴	۱۰ - ۱۲	• ارائه گزارش در خصوص ایرادات و مشکلات موجود در بازدید از کترینگ مرکزی	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۱۵	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۹/۲۱	۱۰ - ۱۲	• ارائه گزارش در خصوص ایرادات و مشکلات موجود در بازدید از بخش آشپزخانه هتل رز	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی
۱۶	چهارشنبه	۱۴۰۳/۰۹/۲۸	۱۰ - ۱۲	• ارائه گزارش در خصوص ایرادات و مشکلات موجود در بازدید از سلف مرکزی دانشگاه	دکتر فاطمه همتی	کلاس ۵	کار گروهی