

دانشکده علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی لارستان  
مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی  
واحد برنامه ریزی درسی و آموزشی

طرح دوره (COURSE PLAN) ترکیبی یا مجازی

دانشکده: بهداشت	گروه آموزشی: علوم تغذیه	مقطع و رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه
نام درس: مدیریت خدمات غذایی	تعداد واحد: 2	
	نوع واحد: نظری	
پیش نیاز: مبانی روانشناسی، تغذیه اساسی 1 و 2، جامعه شناسی پزشکی	روز و ساعت برگزاری کلاس: دوشنبه ساعت 8-10	
	مکان برگزاری: دانشکده بهداشت اوز- مجازی	
مسئول برنامه: دکتر مریم رنجبر زاهدانی		
مدرسین (به ترتیب حروف الفبا): دکتر مریم رنجبر زاهدانی		
تهیه و تنظیم: مریم رنجبر زاهدانی		
تاریخ تدوین/ بازنگری: 1399/10/30		

### معرفی درس:

با توجه به اینکه یکی از مسئولیت های حرفه ای فارغ التحصیلان رشته علوم تغذیه و رژیم شناسان، مدیریت و برنامه ریزی تهیه و تولید غذا و تامین کیفیت در مراکز تهیه غذای گروهی می باشد، آشنایی با اصول مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در مراکزمانند بیمارستانها، پرورشگاهها، مراکز سالمندان، کارخانجات و... دانش و مهارتی ضروری در این رشته محسوب می گردد.

### عناوین کلی این درس شامل موارد زیر می باشد:

- اصول و انواع سیستمها و زیر سیستمهای خدمات غذایی
- برنامه ریزی و تهیه منوی غذایی
- سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت تولید غذا (خرید، انبارداری، کیفیت تولید و روشهای توزیع غذا)
- آشنایی با اصول و استانداردهای ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات
- اصول مدیریت نیروی انسانی
- تنظیم بودجه و گزارشهای مالی

## ❖ اهداف کلی

در پایان این درس انتظار می‌رود دانشجو بتواند برنامه‌های خدمات غذایی را در مراکز مختلف تهیه و توزیع غذا و بویژه مراکز درمانی برای گروه‌های مختلف سازماندهی، برنامه‌ریزی و هدایت کند.

## ❖ اهداف اختصاصی

دانشجو در پایان دوره باید بتواند:

سیستم خدمات غذا دهی گروهی را شرح دهد  
مفاهیم سیستم خدمات غذایی گروهی رو توصیف کند  
اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی را شرح دهد  
اجرای مدیریت به زیر سیستم بازار- فرایند- نیاز- توزیع را توصیف کند  
استاندارد ملی- بین‌المللی (بهداشتی-نظارتی- تغذیه‌ای) را شرح دهد  
اجرای مدیریت در بخش‌های مختلف تغذیه گروهی را توصیف کند.

## ❖ اهداف اختصاصی

1- آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس و منابع و توضیح مقدماتی مفاهیم مدیریت خدمات غذایی

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

اهمیت مدیریت خدمات غذایی در مراکز تغذیه گروهی و بویژه در مراکز درمانی و بیمارستان را شرح دهد

2- تعریف و تشریح نکات مهم برای شروع فعالیت بخش غذائی

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

نکات مهم برای شروع فعالیت در بخش غذائی را توضیح دهد

3- توضیح اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی و آشنایی با شرح وظایف مدیر خدمات غذائی

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

اجرای مدیریت به روش سیستمی را توضیح دهد و نمونه‌هایی از وظائف مدیر خدمات غذائی ارائه نماید.

4- زیرساخت‌ها و سازماندهی خدمات غذایی

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

زیرساخت ها و سازماندهی خدمات غذایی را توضیح دهد

5- تعریف و آشنایی با شرح وظائف کارشناس تغذیه و کارکنان مدیریت خدمات غذایی در مراکز بهداشتی و درمانی

**دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:**

شرح وظائف مصوب کارشناسان تغذیه و کارکنان مسئول در مراکز بهداشتی و درمانی را توضیح دهد

6- جریان فرآیند ارائه خدمات غذایی در مراکز بهداشتی- درمانی و بیمارستان

**دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:**

کلیه مراحل فرآیند ارائه خدمات غذایی در مراکز بهداشتی- درمانی و بیمارستان را توضیح دهد

7- آشنایی با تجهیزات و ابزارهای مورد نیاز در بخش غذا شامل یخچال ها و سرد خانه ها، اجاق گازها، بخارپزها، مخلوط کن و.....

**دانشجو در پایان این جلسه با:**

تجهیزات ضروری در بخش تغذیه آشنا می گردد.

8- ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی، رژیم های غذایی درمانی و میان وعده ها

**دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:**

قوانین و ضرورت های لازم در طراحی و تدوین منوی غذایی، رژیم های غذایی درمانی و میان وعده ها را تشریح نماید

9- ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی

**دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:**

قوانین و مقررات مربوط به انبارداری و ذخیره اقلام مختلف مواد غذایی ( گوشت، لبنیات، سبزیجات، خشکبار و...) را توضیح دهد

10- ضوابط آماده سازی مواد غذایی جهت تهیه منوی غذایی

**دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:**

الزامات بهداشتی و تغذیه ای و مراحل آماده سازی اقلام مختلف مواد غذایی ( گوشت، لبنیات، سبزیجات، خشکبار و...) جهت تهیه و تولید غذا را توضیح دهد.

## 11- ضوابط طبخ غذا

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

ضوابط مربوط به طبخ اجزای مختلف منوی غذایی را تشریح نماید

## 12- ضوابط بسته بندی، توزیع و جمع آوری پسماند غذا

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

الزامات مربوط به بسته بندی، توزیع و جمع آوری پسماندهای غذایی را توضیح دهد.

## 13- ضوابط مهمانداری و نحوه سرو غذا، میان وعده ها و نوشیدنی ها و ضوابط خدمات غذایی رستوران(سلف

سرویس)

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

مقررات مرتبط با مهمانداری و نحوه سرو غذا، میان وعده ها و نوشیدنی ها و همچنین خدمات غذایی در سلف سرویس را توضیح دهد

## 14- ضوابط بهداشت و ایمنی و استاندارد ملی- بین المللی (بهداشتی-نظارتی- تغذیه ای)

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

مقررات بهداشت و ایمنی و استاندارد ملی- بین المللی را در مراحل مختلف تولید غذا در آشپزخانه را توضیح دهد

## 15- پایش و ارزشیابی فرایند مدیریت خدمات غذایی

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

پایش و ممیزی خدمات غذایی را توضیح دهد

## 16- پیگیری مشکلات و اصلاح فرآیندها و تنظیم بودجه و گزارشهای مالی

دانشجو در پایان این جلسه باید بتواند:

مدیریت مشکلات احتمالی در مراحل مختلف خدمات غذایی را توضیح دهد، و با نحوه ی تنظیم بودجه و مدیریت مالی آشنا شود.

## ❖ روش آموزش

□ سبوری

□ مجازی

□ ترکیبی

شرایط اجراء

## ❖ امکانات آموزشی:

▪ اسلاید و کامپیوتر و با استفاده از نرم افزارهایی شامل سامانه نوید و سایر امکانات فضای مجازی

## منابع درسی

آیا کتاب /مقاله خاصی برای معرفی به دانشجویان به عنوان منبع درسی در نظر دارید؟  بلی  خیر

• در صورت وجود جدول زیر را تکمیل کنید:

صفحات و فصل‌های مشخص شده برای مطالعه	مشخصات کتاب شامل عنوان، نویسندگان، مترجمین، انتشارات، سال و نوبت چاپ
کلیه فصول مرتبط با عناوین جلسات و اهداف ذکر شده	West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York.
کلیه فصول مرتبط با عناوین جلسات و اهداف ذکر شده	Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York.

نحوه دسترسی دانشجویان به مقاله	مشخصات مقاله شامل عنوان، نویسندگان، مجله، سال و شماره انتشار و صفحات

- در صورتی که در نظر دارید جزوه یا هر نوع محتوای دیگری (مانند فیلم، مجموعه اسلاید و ...) علاوه بر کتاب فوق یا به تنهایی به عنوان منبع درسی به دانشجویان معرفی کنید، مشخصات آن را ذکر کنید و

نوع محتوا*	مشخصات شامل عنوان و مؤلفین/ تهیه‌کنندگان	توضیحات	آماده بودن فایل برای بارگذاری**

فایل آن را ضمیمه نمایید:

\* منظور اسلاید پاور پوینت، جزوه، فیلم آموزشی، محتوای بارگذاری شده بر روی سامانه‌های دیگر دانشگاه و ... است.

- در صورتی که در نظر دارید محتوای دیگری (مانند کتاب، مجموعه اسلاید، جزوه و ...) را به عنوان منبع مطالعه بیشتر به دانشجویان معرفی کنید، مشخصات کامل آن را ذکر کنید. (در سامانه قسمتی جداگانه برای این موارد در نظر گرفته شده است).

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....

### ❖ آزمون‌های خودارزیابی

1. آیا برای درس خود آزمون در نظر گرفته‌اید؟  بلی  خیر
- در صورت وجود تعداد و نوع خودآزمون‌ها را ذکر کنید.

شماره	عنوان آزمون	نوع آزمون	مهلت پاسخ دادن دانشجویان	مهلت ارائه بازخورد به تکالیف
مثال	آزمون مبحث نیازسنجی در برنامه درسی	تستی چهار جوابی		

## ❖ تکالیف و پروژه‌های دانشجویان

### ▪ تکالیف طول ترم

شماره	عنوان تکلیف	شرح تکلیف	مهلت پاسخ دادن دانشجویان	مهلت فیدبک دادن مدرس	هدف از ارائه تکلیف
	تکلیف اول کلاسی	در این تکلیف از دانشجویان خواسته خواهد شد که یک نمونه منوی غذایی معمولی با در نظر گرفتن کلیه ی شرایط جهت پرسنل یک بیمارستان و یک نمونه منوی غذایی رژیمی برای بیماران مبتلا به دیابت تنظیم نمایند	30/11/99 تا 99/12/30	1400/1/30	مرور فصل مربوطه از منبع درسی و درک مفاهیم مربوطه
	تکلیف دوم	در این تکلیف از دانشجویان خواسته خواهد شد که در صورت مساعد بودن شرایط و امکان حضور به آشپزخانه ی یکی از بیمارستانهای شهر سکونت خود سر زده و شرایط موجود را با شرایط استاندارد مقایسه نمایند.	1400 /2/15 تا 1400/3/15	1400/3/30	مرور فصل مربوطه از منبع درسی و درک مفاهیم مربوطه

### ▪ پروژه درسی

1. آیا برای درس خود پروژه پایان ترم /میان ترم در نظر گرفته‌اید؟  بلی  خیر

در صورت پاسخ مثبت شرح مختصر و هدف از ارائه آن را بنویسید:

## ❖ سایر فعالیت های یادگیری

در سامانه امکان فعال سازی اتاق بحث (غیرهمزمان)، وجود دارد. اگر در طراحی و هدایت مباحثه دقت کافی انجام شود می-تواند به پرورش تفکر انتقادی در دانشجویان کمک زیادی نماید. در صورت تمایل به استفاده از این امکان موارد زیر را تکمیل نمایید:

▪ اتاق بحث (فورم)

## ❖ ارزشیابی دانشجویان

بارم نمره	موارد ارزشیابی
6	آزمون میان ترم
10	آزمون پایان ترم
2	شرکت فعال در کلاس و حضور و غیاب
2	تکالیف و سایر فعالیت ها

## ❖ مقررات

- حداقل نمره قبولی : بر اساس مقررات آموزشی
- تعداد دفعات مجاز غیبت در کلاس : بر اساس مقررات آموزشی



## جدول زمانبندی درس مدیریت خدمات غذایی

تاریخ ارائه	ساعت ارائه	موضوع جلسه	مدرس	نحوه ارائه	امکانات مورد نیاز	روش ارزشیابی
99/11/13	8-10	آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس و منابع و توضیح مقدماتی مفاهیم مدیریت خدمات غذایی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
99/11/20	8-10	تعریف و تشریح نکات مهم برای شروع فعالیت بخش غذائی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
99/11/27	8-10	توضیح اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی و آشنایی با شرح وظایف مدیر خدمات غذائی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
99/12/4	8-10	زیرساخت ها و سازماندهی خدمات غذایی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
99/12/11	8-10	تعریف و آشنایی با شرح وظائف کارشناس تغذیه و کارکنان مدیریت خدمات غذایی در مراکز بهداشتی و درمانی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
99/12/18	8-10	جریان فرآیند ارائه خدمات غذایی در مراکز بهداشتی-درمانی و بیمارستان	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
99/12/25	8-10	آشنایی با تجهیزات و ابزارهای مورد نیاز در بخش غذا شامل یخچال ها و سرد خانه ها، اجاق گازها، بخارپزها، مخلوط کن و....	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/1/16	8-10	ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی، رژیم های غذایی درمانی و میان وعده ها	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/1/23	8-10	ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم

	شده					
1400/1/30	8-10	ضوابط آماده سازی مواد غذایی جهت تهیه منوی غذایی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/2/6	8-10	ضوابط طبخ غذا	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/2/13	8-10	ضوابط بسته بندی، توزیع و جمع آوری پسماند غذا	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/2/20	8-10	ضوابط مهمانداری و نحوه سرو غذا، میان وعده ها و نوشیدنی ها و ضوابط خدمات غذایی رستوران(سلف سرویس)	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/2/27	8-10	ضوابط بهداشت و ایمنی و استاندارد ملی - بین المللی (بهداشتی- نظارتی - تغذیه ای)	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/3/3	8-10	پایش و ارزشیابی فرایند مدیریت خدمات غذایی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم
1400/3/10	8-10	پیگیری مشکلات و اصلاح فرآیندها و تنظیم بودجه و گزارشهای مالی	مریم رنجبر	مجازی	امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده	آزمون کتبی میان ترم و پایان ترم