

طرح درس روزانه (lesson Plan) ترکیبی

جلسه اول

| دانشگاه: بهداشت اوز | گروه آموزشی: | علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|-----------------------------------|------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 99/11/13 | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان: 20 | | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: دکتر مریم رنجبرزاهدانی | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: دکتر مریم رنجبر زاهدانی | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | |

| | |
|--|---------------------|
| عنوان جلسه : آشنایی با دانشجویان، معرفی اهداف درس و منابع و توضیح مقدماتی مفاهیم مدیریت خدمات غذایی | |
| هدف کلی جلسه : معرفی کلی درس و اهداف آن، معرفی منابع و آشنایی با مفاهیم مدیریت خدمات غذایی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجویان با ضرورت و اهداف کلی درس معرفی منابع درس آشنایی با مفهوم کلی مدیریت خدمات غذایی و ضرورت یادگیری آن برای دانشجویان علوم تغذیه | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی : اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| • کلیات درس | |
| ▪ بخش اول درس | مدت زمان : 20 دقیقه |
| ▪ بخش دوم درس | مدت زمان: 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکد: بهداشت اوز | گروه آموزشی: | علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 99/11/20 | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | |

| | |
|--|---------------------|
| عنوان جلسه : تعریف و تشریح نکات مهم برای شروع فعالیت بخش غذائی | |
| هدف کلی جلسه : ذکر و تشریح نکات مهم برای شروع فعالیت بخش غذائی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجویان با استقرار فرآیند مدیریت خدمات غذایی چشم انداز فعالیت های مدیریت خدمات غذایی | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس :. | |
| ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. | |
| ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| • کلیات درس | |
| ▪ بخش اول درس | مدت زمان : 20 دقیقه |
| ▪ بخش دوم درس | مدت زمان: 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

جلسه سوم

| دانشکد: بهداشت اوز | | گروه آموزشی: علوم تغذیه | | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه | |
|--|--|------------------------------|--|---|--|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | | تاریخ ارائه درس : 99/11/27 | | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | | |
| نوع واحد: نظری | | تعداد دانشجویان : 20 | | | |
| تعداد واحد: 2 | | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | | | |

| | |
|---|-----------------|
| عنوان جلسه : توضیح اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی و آشنایی با شرح وظایف مدیر خدمات غذایی | |
| هدف کلی جلسه : تعریف اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی و آشنایی با شرح وظایف مدیر خدمات غذایی | |
| اهداف اختصاصی : | |
| آشنایی دانشجویان با تعریف انواع مدیریت | |
| تعریف مدیریت سیستمی و کاربرد آن در مدیریت خدمات غذایی | |
| آشنایی با شرح وظایف مدیر خدمات غذایی | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی : اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس :. | |
| ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. | |
| ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس | |
| مدت زمان : 20 دقیقه | |
| مدت زمان: 20 دقیقه | |
| مدت زمان : 5 دقیقه | |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | |

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 99/12/4 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| | |
|--|---------------------|
| عنوان جلسه : زیرساخت ها و سازماندهی خدمات غذایی | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با زیرساخت ها و سازماندهی خدمات غذایی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با صاحبان فرآیند خدمات غذایی شناخت منابع فیزیکی، انسانی و اجرایی پشتیبان برای زنجیره غذایی آشنایی با نیازهای اطلاعاتی کارکنان و بیماران در مدیریت خدمات غذایی شنایی با نحوه واگذاری و برون سپاری خدمات غذایی شنایی با اصول و شرایط لازم جهت رعایت در قراردادها | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان : دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس | |
| | مدت زمان : 20 دقیقه |
| | مدت زمان : 20 دقیقه |
| جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 99/12/11 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| عنوان جلسه : شرح وظائف کارشناس تغذیه و کارکنان مدیریت خدمات غذایی در مراکز بهداشتی و درمانی | |
|--|---|
| هدف کلی جلسه : آشنایی با شرح وظائف کارشناس تغذیه و کارکنان مدیریت خدمات غذایی در مراکز بهداشتی و درمانی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : شرح وظایف کارشناس تغذیه شرح انتظارات از کارشناس بهداشت محیط شرح انتظارات از پرستاری شرح وظایف متصدی واحد تغذیه شرح وظایف سرآشپز شرح وظایف آشپز شرح وظایف کارکنان خدماتی | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> بخش اول درس بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان: 20 دقیقه |
| جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 99/12/18 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| | |
|--|---|
| عنوان جلسه : جریان فرآیند ارائه خدمات غذایی در مراکز بهداشتی- درمانی و بیمارستان | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با جریان فرآیند ارائه خدمات غذایی در مراکز بهداشتی- درمانی و بیمارستان | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : نمودار جریان فرآیند ارائه خدمات غذایی در بیمارستان طراحی لیست غذایی سفارش غذا تهیه و خرید مواد اولیه انتقال مواد غذایی اولیه به آشپزخانه انبار سازی و نگهداری | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس :: | |
| <ul style="list-style-type: none"> ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان: 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکده: بهداشت اوز | | گروه آموزشی: علوم تغذیه | | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه | |
|--|--|------------------------------|--|---|--|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | | تاریخ ارائه درس : 99/12/25 | | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | | |
| نوع واحد: نظری | | تعداد دانشجویان : 20 | | | |
| تعداد واحد: 2 | | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | | | |

| | |
|--|--|
| عنوان جلسه : آشنایی با تجهیزات و ابزارهای مورد نیاز در بخش غذا شامل یخچال ها و سرد خانه ها، اجاق گازها، بخارپزها، مخلوط کن و.... | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با تجهیزات و ابزارهای مورد نیاز در بخش غذا شامل یخچال ها و سرد خانه ها، اجاق گازها، بخارپزها، مخلوط کن و.... | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : تجهیزات و ابزارهای مورد نیاز در بخش غذا شامل یخچال ها و سرد خانه ها، اجاق گازها، بخارپزها، مخلوط کن و.... | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان : دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان : 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

جلسه هشتم

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 1400/1/16 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| | |
|---|--|
| عنوان جلسه : ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی، رژیم های غذایی درمانی و میان وعده ها | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی، رژیم های غذایی درمانی و میان وعده ها | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی برای پرسنل ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی برای بیماران نیازمند رژیم غذایی معمولی ضوابط طراحی و تدوین منوی غذایی برای بیماران نیازمند رژیم غذایی خاص متناسب با نوع بیماری ضوابط طراحی و تدوین منوی میان وعده های غذایی بیماران | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان : دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> بخش اول درس بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان : 20 دقیقه |
| جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

جلسه نهم

| دانشکد: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 1400/1/23 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| | |
|--|---|
| عنوان جلسه : ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : ضوابط انبارداری و نگهداری مواد غذایی آشنایی با انواع سردخانه ها و انبار نگهداری مواد غذایی آشنایی با ضوابط کنترل انبار مطابق با چک لیست های استاندارد | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> بخش اول درس بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان: 20 دقیقه |
| جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکد: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 1400/1/30 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| | |
|--|------------------------------|
| عنوان جلسه : ضوابط آماده سازی مواد غذایی جهت تهیه منوی غذایی | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط آماده سازی مواد غذایی جهت تهیه منوی غذایی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : ضوابط آماده سازی اقلام مختلف مواد غذایی جهت تهیه منوی غذایی آشنایی با زمان مناسب جهت آماده سازی هر یک از مواد اولیه مطابق با رژیم های غذایی معمولی و رژیم های غذایی خاص | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس | |
| مدت زمان : 20 دقیقه | مدت زمان : 20 دقیقه |
| مدت زمان : 5 دقیقه | جمع بندی و نتیجه گیری |

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 1400/2/6 | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | |

| | |
|--|---|
| عنوان جلسه : ضوابط طبخ غذا | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط طبخ غذا | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجویان با: ضوابط طبخ غذا بهترین و سالم ترین روش های طبخ غذا روش های حفظ ارزش غذایی مواد اولیه ضمن طبخ حفظ ایمنی و سلامت غذا ضمن طبخ | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> بخش اول درس بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان: 20 دقیقه |
| جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: | علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس 1400/2/13 | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | |

| | |
|--|---------------------|
| عنوان جلسه : ضوابط بسته بندی، توزیع و جمع آوری پسماند غذا | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط بسته بندی، توزیع و جمع آوری پسماند غذا | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجویان با: ضوابط بسته بندی و ارائه غذا نحوه توزیع غذا و سیستم های مختلف توزیع غذا در بیمارستان ها مقررات جمع آوری پسماند غذا و نحوه ی دفع پسماندهای غذایی در بیمارستان | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| • کلیات درس | |
| ▪ بخش اول درس | مدت زمان : 20 دقیقه |
| ▪ بخش دوم درس | مدت زمان: 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: | علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 1400/2/20 | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | |

| | |
|---|---------------------|
| عنوان جلسه : ضوابط بهداشت و ایمنی مواد غذایی و استاندارد ملی - بین المللی (بهداشتی-نظارتی - تغذیه ای) | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط بهداشت و ایمنی و استاندارد ملی - بین المللی (بهداشتی-نظارتی - تغذیه ای) | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : ضوابط کنترل بهداشت و ایمنی در بخش خدمات غذایی استانداردهای ملی - بین المللی (بهداشتی-نظارتی - تغذیه ای) در بخش خدمات غذایی | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس :. | |
| ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. | |
| ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان : دقیقه |
| • کلیات درس | |
| ▪ بخش اول درس | مدت زمان : 20 دقیقه |
| ▪ بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

| | |
|--|--|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | گروه آموزشی: علوم تغذیه / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | تاریخ ارائه درس : 1400/2/27 |
| نوع واحد: نظری | روز: دوشنبه ساعت 8-10 |
| تعداد واحد: 2 | تعداد دانشجویان : 20 |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی |

| | |
|--|---------------------|
| عنوان جلسه : پایش و ارزشیابی فرایند مدیریت خدمات غذایی | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با ضوابط پایش و ارزشیابی فرایند مدیریت خدمات غذایی | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : قوانین پایش و ممیزی خدمات غذایی استانداردهای کنترل کیفی و بهداشتی فرآیند خدمات غذایی بیمارستان | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس :. | |
| ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. | |
| ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفاً جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان: دقیقه |
| • کلیات درس | |
| ▪ بخش اول درس | مدت زمان : 20 دقیقه |
| ▪ بخش دوم درس | مدت زمان: 20 دقیقه |
| • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |

جلسه شانزدهم

| دانشکده: بهداشت اوز | گروه آموزشی: | علوم تغذیه | مقطع / رشته تحصیلی: کارشناسی / علوم تغذیه |
|--|------------------------------|------------|---|
| سال تحصیلی : 1399-1400 | تاریخ ارائه درس : 1400/3/3 | | |
| نام درس (واحد) : مدیریت خدمات غذایی (2 واحد) | روز: دوشنبه ساعت 8-10 | | |
| نوع واحد: نظری | تعداد دانشجویان : 20 | | |
| تعداد واحد: 2 | مسئول درس: مریم رنجبرزاهدانی | | |
| مدت کلاس: 45 دقیقه | مدرس: مریم رنجبر زاهدانی | | |
| تاریخ تدوین / بازنگری: 99/10/30 | | | |

| | |
|--|---|
| عنوان جلسه : پیگیری مشکلات و اصلاح فرآیندها و تنظیم بودجه و گزارشهای مالی | |
| هدف کلی جلسه : آشنایی با نحوه پیگیری مشکلات و اصلاح فرآیندها | |
| اهداف اختصاصی : آشنایی دانشجو با : مدیریت بحران قوانین پیگیری مشکلات و اصلاح فرآیندها تنظیم بودجه و گزارشهای مالی | |
| روش آموزش : حضوری : خیر / مجازی: بله / ترکیبی: خیر | |
| امکانات آموزشی :اسلاید، کامپیوتر، امکانات فضای مجازی و نرم افزارهای ارائه شده مانند نوید | |
| عنوان و نوع آزمون: خیر | |
| منبع درس : ❖ 1-West BB, Wood L. Food Service in Institutions. Macmillan Publishing Company New York. ❖ 2-Splaver B. Successful Catering. (Reynolds WN, Romen M, Ed) . Van No strand Reinhold , New York. | |
| مقدمه (این قسمت صرفا جهت کلاس های حضوری تکمیل گردد) | مدت زمان : دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> • کلیات درس <ul style="list-style-type: none"> ▪ بخش اول درس ▪ بخش دوم درس | مدت زمان : 20 دقیقه مدت زمان: 20 دقیقه |
| <ul style="list-style-type: none"> • جمع بندی و نتیجه گیری | مدت زمان : 5 دقیقه |