



نام و کد درس: مدیریت خدمات غذایی	تعداد واحد: ۲ واحد
تعداد جلسات: ۱۶ جلسه (۳۲ ساعت)	مدت هر جلسه: ۹۰ دقیقه زمان:
پیش نیاز: مبانی روانشناسی، تغذیه اساسی ۱ و ۲، جامعه شناسی پزشکی	فراگیران: دانشجویان کارشناسی پیوسته تغذیه
مشخصات استاد درس: مهدی شبان ساعات حضور: آدرس پست الکترونیکی: هدف کلی: کند.	
✓ آشنایی با برنامه های خدمات غذایی را در مراکز مختلف ✓ آشنایی با برنامه ریزی، تهیه و توزیع غذا برای گروه های مختلف ✓ آشنایی با روش سازماندهی و هدایت کترینگ های سازمان ها	
شرح درس: با توجه به این که یکی از نقش های حرفه ای کارشناسان تغذیه و رژیم شناسی مدیریت و برنامه ریزی تهیه و تولید غذا و تأمین کیفیت د رمراکز تهیه غذای گروهی می باشد، آشنایی با اصول مدیریت در مراحل مختلف تهیه و توزیع غذای سالم و ایمن در مراکزی مانند بیمارستان ها، پرورشگاه ها، مراکز سالمندان، خوراکی های ادارات، کارخانه ها، مدارس، آسایشگاه ها، دانش و مهارت ضروری در این رشته محسوب می شود.	
فعالیت استاد: سخنرانی و تدریس، پرسش و پاسخ، تشویق دانشجویان برای مشارکت در مباحث کلاسی و یادگیری بیشتر، استفاده از تصاویر، فیلم و انیمیشن جهت یادگیری بیشتر دانشجویان، کار گروهی، معرفی کترینگ های ممتاز جهت بازدید، بازدید گروهی در صورت امکان	
قوانین کلاس:	
وظایف و فعالیت های دانشجویان: شرکت فعال در کلاس و مشارکت در مباحث کلاسی، انجام تکالیف و ارائه کنفرانس	
شیوه ارزشیابی (با تعیین میزان نمره هر آیتم): حضور فعال در کلاس و کار گروهی، امتحان پایان ترم، ارائه کنفرانس از مباحث مختلف درس، حضور به موقع و مرتب در کلاس، تهیه گزارش بازدید از آشپزخانه بیمارستان	
امکانات آموزشی: ویدیو پروژکتور، کامپیوتر، تخته وایت برد و مژیک وایت برد	
روش آموزش: ارائه سخنرانی توسط استاد با استفاده از ویدیو پروژکتور و وایت برد همراه با پرسش و پاسخ از دانشجویان و بازدید از مراکز تهیه غذا	
منابع:	
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.	

جلسه	تاریخ ارائه	عنوان سرفصل مطالب	اهداف اختصاصی
در پایان این جلسه از دانشجو انتظار می‌رود:			
۱		اصول و انواع سیستم ها و زیر سیستم های خدمات غذایی (بهداشتی درمانی- آموزشی- نظامی- تفریحی- ترابری)	- سیستم خدمات غذا دهی گروهی را شرح دهد - مفاهیم سیستم خدمات غذا دهی گروهی را توصیف کند. - اجرای مدیریت از طریق روش سیستمی را شرح دهد.
۲		آشنایی با مراحل اجرای مناقصه غذای سازمان ها و عقد قرارداد با پیمانکاران غذا	مراحل اجرای مناقصه غذای سازمان ها و عقد قرارداد با پیمانکاران غذا را شرح دهد
۳		آشنایی با اصول طراحی ساختمان و آرایش (Lay out اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی	اصول طراحی ساختمان و آرایش (Lay out) اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی را شرح دهد
۴		آشنایی با نحوه تجهیز صنعتی و نیمه صنعتی آشپزخانه ها	نحوه تجهیز صنعتی و نیمه صنعتی آشپزخانه ها را بداند
۵		آشنایی با اصول و استاندارد های ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات، مدارک بین المللی آشپزی و مدیریت غذا و نوشیدنی	اصول و استاندارد های ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات و مدارک بین المللی آشپزی را شرح دهد
۶		آشنایی با گروهها و واحد های درگیر در تامین غذا و تعامل با مدیران مراکز	-گروهها و واحد های درگیر در تامین غذا را بشناسد -روش تعامل با مدیران مراکز را بداند
۷		اصول مدیریت نیروی انسانی کترینگ ها	اصول مدیریت نیروی انسانی کترینگ ها را شرح دهد
۸		تعریف غذای رژیمی، معمولی و تشریفاتی و و روش طراحی آنالیز غذایی	-غذای رژیمی، معمولی و تشریفاتی و را تعریف کند -آنالیز غذایی را طراحی کند
۹		تهیه منوی غذایی مراکز درمانی و غیر درمانی	منوی غذایی جهت مراکز درمانی و غیر درمانی طراحی کند
۱۰		سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت بر خرید و انبارداری مواد غذایی	اجرای مدیریت به زیر سیستم یازار- فرآیند- انبار را توصیف کند.
۱۱		سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت بر کیفیت و کمیت تولید غذا	اجرای مدیریت به زیر سیستم برنامه ریزی و نظارت بر کیفیت و کمیت تولید غذا را توصیف کند.
۱۲		سازماندهی، برنامه ریزی و نظارت بر سرو و توزیع غذا	اجرای مدیریت به زیر سیستم برنامه ریزی و نظارت بر سرو و توزیع غذا را توصیف کند.
۱۳		آشنایی با روش های طراحی چک لیست های نظارتی کترینگ ها و تنظیم بودجه و گزارش های مالی	-روش های طراحی چک لیست های نظارتی کترینگ ها را بداند -روش تنظیم بودجه و گزارش های مالی را توصیف کند
۱۴		بازدید از آشپزخانه بیمارستانی دانشگاه علوم پزشکی مشهد	گزارش بازدید از مرکز را تهیه نماید

۱۵	بازدید کارخانه تولیدی غذای فراپخت (شهرک صنعتی توس)	گزارش بازدید از مرکز را تهیه نماید
۱۶	ارائه گزارش بازدید مراکز تولید غذا توسط دانشجویان	نقش یک کارشناس تغذیه را بطور کامل در مدیریت تولید غذای مرکز توصیف کند
۱۷	امتحان پایان ترم	