



دانشگاه علوم پزشکی
و خدمات بهداشتی درمانی تهران

معاونت آموزشی

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

واحد برنامه‌ریزی آموزشی

چارچوب طراحی «طرح دوره»

اطلاعات درس:

عنوان درس: مدیریت خدمات غذایی

کد درس: ۲۰۲۰۰۹

نوع و تعداد واحد: ۲ واحد نظری، ۱ واحد کارآموزی

نام مسئول درس: دکتر غلامرضا محمدی فارسانی

مدرس/ مدرسان: دکتر غلامرضا محمدی فارسانی، دکتر سمیه اصغری

پیش‌نیاز/ هم‌زمان: -

رشته تحصیلی: تغذیه بالینی

مقطع تحصیلی: کارشناسی ارشد

نیمسال تحصیلی: اول

اطلاعات مسئول درس:

رتبه علمی: دانشیار

محل کار: دانشکده تغذیه و رژیم‌شناسی

تلفن تماس:

نشانی پست الکترونیک: mohammadigh53@gmail.com

توصیف کلی درس (انتظار می‌رود مسئول درس ضمن ارائه توضیحاتی کلی، بخش‌های مختلف محتوایی درس را در قالب یک یا دو بند، توصیف کند):

این درس مبنای آشنایی دانشجویان با مدیریت و برنامه ریزی تهیه و توزیع غذا و تامین کیفیت آن در مراکز خدمات غذایی گروهی می باشد.

اهداف کلی / محورهای توان‌مندی:

آشنایی با سازمان دهی، برنامه ریزی و هدایت برنامه های خدمات غذایی در مراکز مختلف برنامه ریزی، تهیه و توزیع غذا برای گروه های مختلف

اهداف اختصاصی / زیرمحورهای هر توان‌مندی:

- اصول و انواع سیستم ها و زیرسیستم های خدمات غذایی به ویژه خدمات غذادهی گروهی
- نحوه برنامه ریزی و تهیه منوی غذایی
- سازماندهی، برنامه ریزی، و نظارت بر تهیه و توزیع غذا (شامل خرید، انبارداری، نحوه تهیه غذا و کیفیت آن و روشهای توزیع غذا)
- اصول و استانداردهای ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات
- اصول مدیریت نیروی انسانی
- تنظیم بودجه و گزارش های مالی
- اصول طراحی ساختمان و آرایش اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی
- آموزش عملی اهداف فوق در طی دوره کارآموزی

روش‌های یاددهی- یادگیری:

- | | | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------|---------------------------------|
| ■ سخنرانی تعاملی (پرسش و پاسخ، کوئیز، بحث گروهی و ...) | □ بحث در گروه‌های کوچک | □ ایفای نقش | □ یادگیری اکتشافی هدایت شده |
| ■ یادگیری مبتنی بر تیم (TBL) | □ یادگیری مبتنی بر حل مسئله (PBL) | □ یادگیری مبتنی بر سناریو | □ کلاس وارونه |
| □ آموزش مجازی | □ استفاده از دانشجویان در تدریس | □ بازی | سایر موارد (لطفاً نام ببرید) -- |
| | (تدریس توسط همتایان) | | ----- |

تقویم درس:

جلسه	عنوان مبحث	روش تدریس	فعالیت‌های یادگیری / تکالیف دانشجوی	امکانات و وسایل	نام مدرس / مدرسان
۱	مقدمات خدمات غذایی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۲	اصول و انواع سیستم ها و زیر سیستم های خدمات غذایی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۳	اصول و انواع سیستم ها و زیر سیستم های خدمات غذایی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۴	خدمات غذادهی گروهی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۵	نحوه برنامه ریزی غذایی و تهیه منوی غذایی بیمارستان	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۶	نحوه برنامه ریزی غذایی و تهیه منوی غذایی بیمارستان	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۷	سازماندهی، برنامه ریزی، و نظارت بر تهیه و توزیع غذا (شامل خرید، انبارداری، نحوه تهیه غذا و کیفیت آن روشهای توزیع غذا)	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۸	سازماندهی، برنامه ریزی، و نظارت بر تهیه و توزیع غذا (شامل خرید، انبارداری، نحوه تهیه غذا و کیفیت آن روشهای توزیع غذا)	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر غلامرضا محمدی فارسانی
۹	فرایند تهیه و توزیع محلول گاواژ	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری

۱۰	اصول و استانداردهای ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
۱۱	اصول و استانداردهای ملی و بین المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
۱۲	ضوابط پرسنلی (شرح وظایف کارشناسان تغذیه و پرسنل خدمات غذایی)	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
۱۳	اصول طراحی ساختمان و آرایش اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
۱۴	اصول طراحی ساختمان و آرایش اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
۱۵	تجهیزات آماده سازی، پخت و توزیع غذا	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
۱۶	تنظیم بودجه و گزارش های مالی	سخنرانی تعاملی	شرکت فعال در کلاس و انجام تکالیف کلاسی	ویدئو پروژکتور جهت نمایش اسلاید، وایت بورد	دکتر سمیه اصغری
کارآموزی					
حضور در واحد خدمات غذایی و بخشهای مختلف آشپزخانه بیمارستان به مدت ۵۱ ساعت					

نقش و وظایف دانشجو:

- حضور مستمر در کلاس و انجام تکالیف و پروژه های کلاسی
- حضور فعال در بخش های بیمارستان و انجام مشاوره ها زیر نظر اساتید مربوطه

روش ارزیابی دانشجو:

- ارزیابی تکوینی: شامل ارائه گزارش کارآموزی انجام شده در بیمارستان (۵ نمره)
- ارزیابی تراکمی: شامل آزمون کتبی تشریحی و پایان ترم (۱۵ نمره)

منابع:

- ۱- West BB, Wood L. Food service in institutions. Last edition.
- ۲- Splaver B. Successful catering. Last edition.