



بسمه تعالی

معاونت آموزشی دانشکده علوم پزشکی مراغه

مرکز مطالعات و توسعه آموزش پزشکی

فرم طرح دوره آموزش حضوری (Course Plan)	
نام درس: مدیریت خدمات غذایی	نیمسال تحصیلی: ۱۴۰۱-۱۴۰۲
رشته و مقطع تحصیلی: کارشناسی تغذیه	گروه آموزشی: تغذیه و صنایع غذایی
تعداد واحد: ۱	درس پیشنهادی: تغذیه اساسی ۱ و ۲
روز و ساعت برگزاری: شنبه ۱۲ - ۱۰:۳۰	محل برگزاری: کلاس شماره ۱۳
نام مدرس / مدرسین: دکتر گلاره کوچکپور نام مدرس مسئول درس: دکتر گلاره کوچکپور روزهای تماس با مدرس مسئول درس: دوشنبه ۱۲ - ۱۰:۳۰ آدرس دفتر: دانشکده علوم پزشکی مراغه تلفن: ۰۹۱۲۷۱۴۲۵۴۰ پست الکترونیک: <a href="mailto:koochakpoorglareh@gmail.com">koochakpoorglareh@gmail.com</a>	
هدف کلی درس: آشنایی با اصول مدیریت، نظارت بر برنامه ها و خدمات غذایی ارائه شده در مراکز تهیه و توزیع غذا	
اهداف اختصاصی (اهداف شامل حیطه های مختلف یادگیری شامل شناختی، نگرشی و رفتاری، و مهارتی باشد): از فراگیران انتظار می رود در پایان دوره قادر باشند: ۱. دانشجو مفهوم خدمات غذایی و انواع خدمات غذایی را بداند (حیطه شناختی) ۲. دانشجو مباحث مدیریتی مطرح در حوزه خدمات غذایی را بشناسد (حیطه شناختی) ۳. استاندارد های بهداشتی و اصول HACCP بداند (حیطه شناختی) ۴. قادر باشد استاندارد های بهداشتی و اصول HACCP در مراکز تهیه و توزیع غذا اجرا کند (حیطه مهارتی) ۵. استانداردهای خرید، انبارسازی، آماده سازی و طبخ مواد غذایی توزیع و نحوه نظارت بر آنها بدانند (حیطه شناختی) ۶. دانشجو قادر باشد به راحتی منویی کامل و صحیح را برای مراکز خدمات غذایی طراحی کند (حیطه مهارتی) ۷. کسب رضایت مندی مصرف کنندگان را به عنوان ارزش تلقی کند (حیطه نگرشی - رفتاری)	
-حیطه شناختی: دانش، ادراک، کاربرد، تجزیه و تحلیل، ترکیب و ارزشیابی -حیطه نگرشی - رفتار: دریافت، واکنش، ارزشگذاری، سازماندهی ارزشها، درونی شدن ارزشها -حیطه مهارتی: تقلید، اجرای تحت نظارت، اجرای مستقل، دقت و سرعت، هماهنگی حرکات، عادی شدن	
شیوه تدریس: بحث گروهی - پرسش و پاسخ	
مواد و وسایل آموزشی: ویدیو پروژکتور - مایک و وایت برد	
شیوه ارزشیابی دانشجویان: ۱- حضور فعال، مداوم و بدون غیبت (۱ نمره) ۲- پروژه کلاسی (۱ نمره) ۳- امتحان پایان ترم (۱۸ نمره)	

تاریخ امتحان پایان ترم: ۲۸/۱۰/۰۱

سایر تذکرات مهم برای دانشجویان: (حضور فعال در کلاس و مشارکت در پرسش و پاسخ از اهمیت برخوردار است.)  
حضور فعال در سر کلاس و پاسخ به سوالات مطرح شده در سر کلاس از اهمیت زیادی برخوردار است

مقررات و نحوه برخورد با غیبت و تاخیر دانشجو:  
با توجه به تک واحده بودن واحد درسی بیش از یک جلسه غیبت مجاز نخواهد بود

وظایف و تکالیف دانشجو:

دانشجو موظف است به طور منظم و رأس ساعت مقرر در کلاس درس حاضر باشد. دانشجو باید با مطالعه قبلی و آمادگی در کلاس حاضر شده و در مباحث درسی شرکت فعال داشته باشد. دانشجو موظف است در جلساتی که روش بحث گروهی استفاده می گردد در بحثها شرکت فعال داشته باشد. هر دانشجو موظف است متناسب با برنامه اعلام شده قبلی، موضوع درسی خود را ارائه نماید.  
در هر جلسه سؤالی به عنوان تکلیف به دانشجو داده خواهد شد و از دانشجو می خواهیم که برای جلسه بعد پاسخ سوالات را از منابع مربوطه و اپلیکیشن پیدا کند  
دانشجو سر کلاس باید از روی اپلیکیشن دارو غذا داروهای و تداخلات آن را پیدا کند

منابع اصلی درس:

1. Parker pucket R.Foodservice Manual for Health Care Institutions. John Wiley and sons

۲. استانداردهای منتشر شده توسط سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت در زمینه HACCP

سایر منابع (مقاله و سایر مستندات مفید):

#### جدول زمان بندی برنامه درسی مدیریت خدمات غذایی

روز و تاریخ	ساعت	عنوان	مدرس	ملاحظات / آمادگی لازم دانشجویان قبل از شروع کلاس
شنبه ۱۴۰۱/۷/۹	۱۲ - ۱۰:۳۰	مفهوم خدمات غذایی و انواع آن	دکتر گلاره کوچکپور	
شنبه ۱۴۰۱/۷/۱۶	۱۲ - ۱۰:۳۰	آشنایی با مفاهیم مدیریتی مربوط به خدمات غذایی	دکتر گلاره کوچکپور	مرور جلسه قبل
شنبه	۱۲ - ۱۰:۳۰	مفهوم ایمنی غذا و HACCP	دکتر گلاره	مرور جلسه قبل

	کوچکپور			۱۴۰۱/۷/۹
مرور جلسه قبل	دکتر گلاره کوچکپور	استاندارد های خرید و دریافت مواد غذایی	۱۲ - ۱۰:۳۰	شنبه ۱۴۰۱/۷/۲۳
مرور جلسه قبل	دکتر گلاره کوچکپور	استاندارد های نگهداری و پخت مواد غذایی	۱۲ - ۱۰:۳۰	شنبه ۱۴۰۱/۷/۳۰
مرور جلسه قبل	دکتر گلاره کوچکپور	استاندارد های فضای سرو غذا	۱۲ - ۱۰:۳۰	شنبه ۱۴۰۱/۸/۷
مرور جلسه قبل	دکتر گلاره کوچکپور	روشهای طراحی منو	۱۲ - ۱۰:۳۰	شنبه ۱۴۰۱/۸/۱۴
مرور جلسه قبل	دکتر گلاره کوچکپور	ضوابط وزارت بهداشت برای واحد های خدمات غذایی	۱۲ - ۱۰:۳۰	شنبه ۱۴۰۱/۸/۲۱۹