

فرم طرح درس دوره

دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی گلستان

نام درس : مدیریت خدمات غذایی	
طول دوره : ۱ ترم	تاریخ برگزاری : نیمسال اول سال تحصیلی ۹۸-۹۹
تعداد واحد : ۲	محل برگزاری : دانشکده بهداشت
گروه مدرسین : دکتر امراله شریفی	پیش نیاز : مبانی روانشناسی - جامعه شناسی پزشکی - تغذیه اساسی (۲)
رشته و مقطع تحصیلی فراگیران : کارشناسی علوم تغذیه	منابع : West BB, Wood L. Food service in institutions. MacMillan Publishing Company New York. Last edition فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان های کشور. دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت تجارب کاری مدرس

اهداف کلی :

۱. آشنایی دانشجویان با مفاهیم و تعاریف و کاربرد مدیریت خدمات غذایی

اهداف اختصاصی :

بخش اول: دانشجو پس از طی دوره باید در راستای هر هدف کلی، به اهداف رفتاری زیر دست یابد

۱. قادر باشد انواع سیستم های مختلف غذایی را شرح دهد.
۲. قادر باشد زیرساختها، تجهیزات و کارکنان لازم را برای سرویس های مختلف غذایی برآورد کند.
۳. قادر باشد یک نمونه قرارداد برون سپاری تنظیم کند و صورت وضعیت خدمات غذایی پیمانکاری را تهیه کند.
۴. قادر باشد اصول تغذیه در بحران و نحوه تامین جیره غذایی در بحران ها و بلایا را شرح دهد.

فهرست محتوا و ترتیب ارائه درس

ردیف	تاریخ	ساعت	عناوین	مدرس
۱	۹۸/۰۶/۲۵	۲-۴	تعریف و تشریح سیستمهای مختلف خدمات غذایی گروهی	دکتر شریفی
۲	۹۸/۰۷/۰۱	۲-۴	زیرساخت ها، تجهیزات و سازماندهی خدمات غذایی	دکتر شریفی
۳	۹۸/۰۷/۰۸	۲-۴	زیرساخت ها، تجهیزات و سازماندهی خدمات غذایی	دکتر شریفی
۴	۹۸/۰۷/۱۵	۲-۴	کارکنان مدیریت خدمات غذایی	دکتر شریفی
۵	۹۸/۰۷/۲۲	۲-۴	ایمنی و بهداشت در اماکن ارائه خدمات غذایی	دکتر شریفی
۶	۹۸/۰۷/۲۹	۲-۴	انواع منو های غذایی	دکتر شریفی
۷	۹۸/۰۸/۰۶	۲-۴	آنالیز غذاهای رایج ایرانی	دکتر شریفی
۸	۹۸/۰۸/۱۳	۲-۴	نحوه تنظیم قرارداد جهت برون سپاری خدمات غذایی	دکتر شریفی
۹	۹۸/۰۸/۲۰	۲-۴	تهیه صورت وضعیت	دکتر شریفی
۱۰	۹۸/۰۸/۲۷	۲-۴	تهیه صورت وضعیت	دکتر شریفی
۱۱	۹۸/۰۹/۰۴	۲-۴	فرآیندهای خدمات غذایی در بیمارستان	دکتر شریفی
۱۲	۹۸/۰۹/۱۱	۲-۴	بازدید از کیتترینگ	دکتر شریفی
۱۳	۹۸/۰۹/۱۸	۲-۴	بازدید از کیتترینگ	دکتر شریفی
۱۴	۹۸/۰۹/۲۵	۲-۴	بازدید از کیتترینگ	دکتر شریفی
۱۵	۹۸/۱۰/۰۲	۲-۴	بازدید از کیتترینگ	دکتر شریفی
۱۶	۹۸/۱۰/۰۹	۲-۴	گزارش بازدید کیتترینگ و بحث کلاسی	دکتر شریفی
۱۷			امتحان پایان ترم	

روش تدریس: سخنرانی - پرسش و پاسخ - فعالیت کلاسی - بازدید میدانی

سیاست ها و قوانین کلاس :

وظایف و تکالیف دانشجوی :

حضور به موقع در کلاس درس - ارائه فعالیت و تکالیف کلاسی تعیین شده - مشارکت فعال در بحث ها

روش ارزشیابی دانشجوی و درصد سهم آن در نمره پایانی:

۶ نمره میان ترم و فعالیت کلاسی و تهیه گزارش بازدید میدانی - ۱۴ نمره پایان ترم (تشریحی)

تاریخ امتحانات در طول ترم و پایان ترم :

طبق برنامه آموزش

منابع مطالعه

منابع اصلی :

West BB, Wood L. Food service in institutions. MacMillan Publishing Company New York. Last edition

فرآیندهای مدیریت خدمات غذایی در بیمارستان های کشور. دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت

دستورالعمل مدیریت تغذیه در بحران. دفتر بهبود تغذیه جامعه وزارت بهداشت

منابع برای مطالعه بیشتر :