

کد درس: ۰۵

نام درس: مدیریت خدمات غذایی

پیش نیاز یا همزمان: ندارد

تعداد واحد: ۳ واحد (۲ واحد نظری - ۱ واحد کارآموزی)

نوع واحد: (نظری - کارآموزی)

هدف کلی درس:

در پایان این درس انتظار می‌رود دانشجو بتواند برنامه‌های خدمات غذایی را در مراکز مختلف برنامه‌ریزی، تهیه و توزیع غذا برای گروه‌های مختلف سازماندهی، برنامه‌ریزی و هدایت کند.

شرح درس:

این درس مبنای آشنایی دانشجویان با مدیریت و برنامه‌ریزی تهیه و توزیع غذا و تأمین کیفیت آن در مراکز خدمات غذایی گروهی می‌باشد.

رئوس مطالب: (۳۴ ساعت نظری)

- اصول و انواع سیستم‌ها و زیرسیستم‌های خدمات غذایی بویژه خدمات غذا دهی گروهی و آموزش عملی آن
- نحوه برنامه‌ریزی و تهیه منوی غذایی و آموزش عملی آن
- سازماندهی، برنامه‌ریزی و نظارت بر تهیه و توزیع غذا (شامل خرید، انبارداری، نحوه تهیه غذا و کیفیت آن، و روشهای توزیع غذا) و آموزش عملی آن
- اصول و استانداردهای ملی و بین‌المللی بهداشت و ایمنی کارکنان، محیط و تجهیزات و آموزش عملی آن
- اصول مدیریت نیروی انسانی و آموزش عملی آن
- تنظیم بودجه و گزارشهای مالی و آموزش عملی آن
- اصول طراحی ساختمان و آرایش اجزای داخلی مراکز خدمات غذایی گروهی و آموزش عملی آن

رئوس مطالب: (۵۱ ساعت کارآموزی)

آموزش عملی رئوس مطالب فوق الذکر در طی کارآموزی

منابع اصلی درس:

1. West BB, Wood L. Food Service in Institutions. New York: Macmillan Publishing Company. Last Edition
2. Splaver B. Successful Catering. New York: Reinhold Last Edition.

شیوه ارزشیابی دانشجو:

- آزمون کتبی
- گزارش کارآموزی انجام شده در بیمارستان

