

کد درس: ۴۲

نام درس: مدیریت خدمات غذایی

پیش‌نیاز یا همزمان: تغذیه اساسی ۱ و ۲ کدهای ۳۵ و ۳۶

تعداد واحد: ۲

نوع واحد: ۱ واحد نظری - ۱ واحد عملی

هدف کلی درس:

دانشجو بتواند پس از گذراندن این درس دانش و مهارت لازم در خصوص اصول مدیریت و ساختار آن، نظارت و پیگیری برنامه‌ها و خدمات ارائه شده در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا را در گروه‌های مختلف کسب و پیاده نماید.

شرح درس:

با توجه به رشد روزافزون مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی در مراکز آموزشی، اداری، بیمارستان‌ها و مراکز سلامت، آسایشگاهها، پرورشگاهها، کارخانجات و مدارس، توجه به مدیریت تغذیه ای این مراکز اجتناب ناپذیر است. کارشناسان تغذیه بعنوان شایسته ترین افراد برای مدیریت بخش تغذیه این مراکز شناخته می شوند.

رئوس مطالب نظری: (۱۷ ساعت)

- اصول تئوری و عملی مدیریت خدمات تغذیه ای در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- طراحی و تدوین فضای استاندارد در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- انتخاب و بکارگیری ابزار و وسایل مناسب در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- منابع انسانی و مالی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- آشنایی با منوهای غذایی و تدوین آنها در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- مراحل خرید، انتقال، انبارسازی، طبخ، نگهداری غذایی آماده، توزیع مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع غذا
- نحوه نظارت بر تهیه و توزیع در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- نحوه کنترل و اجرای استانداردهای بهداشتی در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا
- اصول HACCP، ISO ۲۲۰۰۰ و سایر استاندارد های معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی
- نحوه کسب رضایت مندی مصرف کنندگان در مراکز مدیریت، تهیه و توزیع غذا

رئوس مطالب عملی: (۳۴ ساعت)

- طراحی فضای فیزیکی و چیدمان اجزا و ابزار مناسب برای مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی
- کار با ابزارهای تهیه و فرآوری مواد غذایی در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی
- کار بانرم افزارهای برآورد، سفارش، نظارت و کنترل آمار مواد اولیه و غذای واحدهای مختلف در مراکز تهیه و توزیع مواد غذایی
- بازدید از مراکز تهیه و توزیع غذا در بیمارستان ها، هتل ها و کترینگ ها



منابع اصلی درس (آخرین ویرایش منابع زیر):

1-Parker Puckett R. Foodservice Manual for Health Care Institutions. John Wiley and Sons

2-Loman N. Scanlon Catering Management. Publisher: Wiley

3-Mohini S, Surjeet M. Catering Management: An Integrated Approach. New Age International (P) Ltd. Publishers (New Delhi)

۴- استاندارد های منتشر شده توسط سازمان ملی استاندارد و وزارت بهداشت در زمینه HACCP . ISO ۲۲۰۰۰ و سایر استانداردهای معتبر ملی و بین المللی بهداشت مواد غذایی

شیوه ارزشیابی دانشجویی:

- آزمون میان ترم و پایان ترم

- آزمون عملی مهارت دانشجو بر مبنای نحوه کار با ترم افزارهای برآورد، سفارش، نظارت و کنترل آمار مواد اولیه و غذای واحدهای مختلف

