

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذایی		گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه		تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عصره‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه		پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی		مراجعه: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس	
جلسه‌ی اول					
هدف کلی	شرط و ضابطه (دارای عمل، محتوا، رفتارهای ویژه‌ی عینی)	حیطه هدف	محتوای آموزش	وسایل مورد نیاز	فعالیت‌های مدرس
زمان	شیوه‌های ارزیابی	رسانه‌های کمک آموزشی	فعالیت‌های دانشجو	فعالیت‌های مدرس	وسایل مورد نیاز
۹۰ دقیقه	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و ماژیک	گوش دادن فعال، سوال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاهها و تجارب شخصی	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
					تعریف و تشریح مشخصات و نکات مهم هر کدام از سیستم‌های غذایی گروهی اداری، درمانی و ...
					شناختی و ذهنی
					سیستم‌های غذایی گروهی مختلف مانند اداری، درمانی، نظامی و هوابیمانی را تعریف و تشریح کند
					تعریف و تشریح سیستم‌های مختلف خدمات غذایی گروهی

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذایی		گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه		تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه		پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی		جلسه‌ی دوم	
مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس		جلسه‌ی دوم		جلسه‌ی دوم	
هدف کلی	توضیح نکات مهم برای شروع فعالیت بخش غذایی	هدف	شناختی و ذهنی	محتوای آموزش	تعریف و تشریح نکات مهم برای شروع فعالیت بخش غذایی
شرط و ضابطه (دارای عمل، محتوا، رفتارهای ویژه‌ی عینی)	آموزشی، رستوران، هتل، تفریحی، تعداد سرویس‌گیرندگان و نوع منوی غذایی، بودجه‌ی مورد نظر و امکانات در دسترس	وسایل مورد نیاز	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی	فعالیت‌های مدرس	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سوالات دانشجویان
فعالیت‌های دانشجوی	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی	فعالیت‌های دانشجوی	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی	فعالیت‌های دانشجوی	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
رساله‌های کمک آموزشی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بور드 و ماژیک	شیوه‌های ارزیابی	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)	زمان	۹۰ دقیقه

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذائی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی	
مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس جلسه‌ی سوم	
زمان	شيوه‌های ارزشیابی
رساله‌های کمک آموزشی	فعالیت‌های دانشجو
فعالیت‌های مدرس	وسایل مورد نیاز
محتوای آموزش	حیطه هدف
هدف کلی	رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)
۹۰ دقیقه	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
کلاس مجهز به صدلی و وسایل کمک آموزشی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت‌برد و ماژیک
تعریف و تشریح نمونه‌هایی از وظائف مدیر خدمات غذائی	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
شناختی و ذهنی	سخت‌زنی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان
بازرسی مواد غذائی خریداری و تهیه شده، سفارش غذا، ابزار کار و منابع مالی، اتخاذ تصمیماتی در خصوص نگهداری روئین و تعمیر ابزار و امکانات کار، برعهده داشتن تمام مسئولیت‌های مربوط به منابع انسانی مورد نیاز از جمله استخدام کارگران و کنترل و نظارت بر آموزش کار کارکنان، طراحی برنامه‌ی غذائی روزانه، هفتگی، ماهانه، تخمین تعداد مشتری، هماهنگی برای دفع بهداشتی زباله،	بازرسی از فعالیت‌های صورت گرفته در آشپزخانه و غذاخوری‌ها، حل مشکلات پاسخگویی به شکایات
توضیح نمونه‌هایی از وظائف مدیر خدمات غذائی	

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذائی		گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه		تعداد فراگیران: ۳۰ نفر						
عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه		پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی		جلسه‌ی چهارم						
مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس										
هدف کلی	شرط و ضابطه)	دارای عمل، محتوا، رفتارهای ویژه‌ی عینی	حیطه هدف	محتوای آموزش	وسایل مورد نیاز	فعالیت‌های مدرس	فعالیت‌های دانشجو	رسانه‌های کمک آموزشی	شیوه‌های ارزیابی	زمان
توضیح دادن شرح وظائف مصوب کارشناسان تغذیه در مراکز بهداشتی و درمانی			شناختی و ذهنی	تعریف و تشریح مشخصات و نکات شرح وظائف کارشناس تغذیه در مراکز بهداشتی و درمانی.	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و ماژیک	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)	۹۰ دقیقه

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذایی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی	
مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس	
جلسه‌ی پنجم	
زمان	شيوه‌های ارزیابی
رسانه‌های کمک آموزشی	فعايت‌های دانشجو
فعايت‌های مدرس	وسایل مورد نیاز
محتوای آموزش	حیطه هدف
رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)	هدف کلی
۹۰ دقیقه	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و ماژیک	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان
	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
	تعریف و تشریح نکات مشترک و شرح وظائف کارشناس تغذیه و وظائف مذکور در فرانس‌ها
	شناختی و ذهنی
	تفاوت‌ها و نکات مشترک شرح وظائف مصوب کارشناس تغذیه‌ی مراکز بهداشتی و درمانی را با وظائف و مسئولیت‌های مدیر خدمات غذایی تشریح و مقایسه نماید.
	مقایسه‌ی شرح وظائف مصوب کارشناس تغذیه در مراکز بهداشتی و درمانی با وظائف و مسئولیت‌های مندرج در فرانس‌ها

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذائی		گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه		تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عصره‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه		پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی		مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس	
جلسه‌ی ششم		جلسه‌ی ششم		جلسه‌ی ششم	
هدف کلی	شرط و ضابطه (دارای عمل، محتوا، رفتارهای ویژه‌ی عینی)	حیطه هدف	محتوای آموزش	وسایل مورد نیاز	فعالیت‌های مدرس
زمان	شیوه‌های ارزیابی	رسانه‌های کمک آموزشی	فعالیت‌های دانشجو	فعالیت‌های مدرس	وسایل مورد نیاز
۹۰ دقیقه	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلایدها، وایت‌برد و ماژریک	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
					گزارش خرید مواد اولیه و برآورد دقیق هزینه، گزارش فروش محصول، آنالیز آمارهای مربوط به خرید و فروش مواد غذایی، میزان ضایعات، چگونگی بازار از نظر تورم و تنزل قیمت‌ها، تجربه‌ی خرید و فروش، در نظر گرفتن استانداردهای غذایی، آموزش بهداشت فردی، محیط و بهداشت مواد غذایی، جلب رضایت مصرف کننده و سودآوری
		شناختی و ذهنی			
			تدوین فعالیت‌های بخش غذا، بازاریابی، برآورد هزینه، آموزش، طراحی منو		
			تشریح مراحل اجرایی کار مدیر بخش خدمات غذائی		

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذائی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر

عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی

مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس جلسه‌ی هفتم

هدف کلی	شرط و ضابطه (دارای عمل، محتوا، رفتارهای ویژه‌ی عینی)	حیطه هدف	محتوای آموزش	وسایل مورد نیاز	فعالیت‌های مدرس	فعالیت‌های دانشجو	رساله‌های کمک آموزشی	شیوه‌های ارزیابی	زمان
آشنایی دانشجویان با مراحل مختلف نمودار از بازاریابی موفق غذایی	تعریف و تشریح اجزای بازاریابی موفق غذایی	شناختی و ذهنی	توجه به نیازهای و خواسته‌های گروه هدف در نظر گرفتن منافع مصرف کننده در استفاده از محصول توجه به نظرات مصرف کنندگان در زمینه‌های ایمنی، جذابیت و رضایت از غذا تجزیه و تحلیل امکانات و توانایی‌های مرکز در راستای پاسخگویی به خواسته‌های مصرف کنندگان پایه‌ریزی برنامه با توجه به عوامل 4P (Product+Price+Place+Promotion) در نظر گرفتن بودجه و زمان ارزیابی استراتژی و راهکار	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سئوالات دانشجویان	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی	رایانه، پرورگتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و ماژریک	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)	۹۰ دقیقه

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذائی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی	
مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس	
جلسه‌ی هشتم	
زمان	۹۰ دقیقه
شیوه‌های ارزیابی	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
رسانه‌های کمک آموزشی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و ماژیک
فعالیت‌های دانشجوی	گوش دادن فعال، سوال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
فعالیت‌های مدرس	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سئوالات دانشجویان
وسایل مورد نیاز	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
محتوای آموزش	<p>شناخت علائق و نیازهای غذایی مصرف کنندگان</p> <p>مثلاً رفع نیازهای تغذیه‌ای و پزشکی بیماران در سه وعده‌ی غذایی در بیمارستان بیشتر از علائق بیماران اهمیت دارد.</p> <p>توجه به عادات غذایی مصرف کنندگان</p> <p>شناخت شرایط بازار و قابلیت دستیابی به مواد اولیه در فصول مختلف</p> <p>ضرورت توجه به ترکیب غذایی که سبب طعم بهتر غذا و پذیرش بیشتر مشتری همانند روش پخت، ترکیب غذایی، افزودنی‌ها، ادویه‌ها، رنگ‌ها و بافت غذا</p> <p>توجه به ظرفیت بخش غذا و توان سرویس دهی</p> <p>استفاده از مهارت و تخصص پرسنل بخش غذا</p> <p>توجه به میزان مخارج و سود مرکز</p> <p>توجه به زمینه‌های مذهبی، سن، میزان درآمد، شرایط اقتصادی و تحصیلات مصرف کنندگان</p>
چیپته هدف	شناختی و ذهنی
رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)	تعریف و تشریح مواردی که موجب رضایت مصرف کننده‌ی غذا و سود آوری می‌گردد
هدف کلی	آشنائی دانشجویان با مواردی که می‌توانند به جلب رضایت مصرف کنندگان و سودآوری کمک کنند

جدول طرح درس

عنوان: مدیریت خدمات غذائی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر	
عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی	
مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس جلسه‌ی نهم	
زمان	شبهه‌های ارزیابی
رسانه‌های کمک آموزشی	فعالیت‌های دانشجوی
فعالیت‌های مدرس	وسایل مورد نیاز
محتوای آموزش	حیطه هدف
رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)	هدف کلی
۹۰ دقیقه	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و ماژیک	گوش دادن فعال، سؤال پرسیدن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
توضیح اجرای مختلف چارت پرستنی کیتریج هواپیمائی از مدیر آشپزخانه تا حمل غذا به درون هواپیما توضیح اجرای مختلف چارت پرستنی بیمارستان عمومی از رئیس بیمارستان تا سروس غذا به بیمار، کارکنان و ... توضیح اجرای مختلف چارت پرستنی رستوران از مدیر سالن تا نظافتچی توضیح اجرای مختلف چارت پرستنی هتل از سرپرست تولید تا آشپز و کمک آشپز	شناختی و ذهنی
تعریف و توضیح چارت پرستنی کیتریج هواپیمائی، بیمارستان عمومی، رستوران، هتل	آشنائی دانشجویان با چارت پرستنی سیستم‌های مختلف غذادهی گروهی

جدول طرح درس

<p>عنوان: مدیریت خدمات غذائی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر</p> <p>عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی</p> <p>مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس جلسه‌ی دهم</p>	
زمان	۹۰ دقیقه
شیوه‌های ارزیابی	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
رسانه‌های کمک آموزشی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و مازیک
فعالیت‌های دانشجوی	گوش دادن فعال، پاسخ داده به سؤالات هدفمند پرسیده شده، سوال کردن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
فعالیت‌های مدرس	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سؤالات دانشجویان و نوشتن در وایت بورد
وسایل مورد نیاز	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
محتوای آموزش	ارائه‌ی توضیحات در مورد قسمت‌های مختلف ساختمان بخش غذا مانند: محل دریافت مواد اولیه، انبار خشک انبار سرد (یخچال‌ها و فریزرها)، محل آماده‌سازی گوشت، محل آماده‌سازی سبزی‌ها، محل طبخ غذای اصلی، قنادی، محل سرو غذا، مکان شستشوی ظروف بزرگ، مکان شستشوی ظروف کوچک، مکان نگهداری ظروف، دفاتر کارکنان و متصدیان انبار و تجهیزات
حیطه هدف	شناختی و ذهنی
رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)	دانشجو باید بتواند قسمت‌های مختلف ساختمان بخش غذا را نامبرده و مشخصات آنها را بیان نماید.
هدف کلی	آشنایی دانشجویان با قسمت‌های مختلف ساختمان بخش غذا

جدول طرح درس

<p>عنوان: مدیریت خدمات غذائی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر</p> <p>عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش‌نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه‌شناسی</p> <p>مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس جلسه‌ی یازدهم</p>	
زمان	۹۰ دقیقه
شیوه‌های ارزیابی	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
رسانه‌های کمک آموزشی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و مازیک
فعالیت‌های دانشجو	گوش دادن فعال، پاسخ داده به سوالات هدفمند پرسیده شده، سوال کردن و بیان نظرات در خصوص دیدگاه‌ها و تجارب شخصی
فعالیت‌های مدرس	سخنرانی با استفاده از نشان دادن اسلاید و پاسخ دادن به سوالات دانشجویان و نوشتن در وایت بورد
وسایل مورد نیاز	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
محتوای آموزش	ارائه‌ی توضیحات در مورد تجهیزات مختلف بخش غذا مانند یخچال‌ها و سردخانه، اجاق‌ها و کیاب‌پرها، مخلوط‌کن، دیگ‌ها و دیگر تجهیزات مورد نیاز
چیته هدف	شناختی و ذهنی
رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)	دانشجو باید بتواند تجهیزات مختلف بخش غذا را نامبرده و کارکرد و اهمیت کلی آنها را بیان نماید.
هدف کلی	آشنایی دانشجویان با تجهیزات مختلف مورد نیاز بخش غذا

جدول طرح درس

<p>عنوان: مدیریت خدمات غذایی گروه آموزش گیرنده (هدف): دانشجویان کارشناسی تغذیه تعداد فراگیران: ۳۰ نفر</p> <p>عرصه‌ی آموزش: دانشکده‌ی تغذیه پیش نیازها: مبانی روانشناسی، تغذیه‌ی اساسی ۱ و ۲، جامعه شناسی</p> <p>مراجع: Food Service in Institutions و مدیریت بخش غذا و تجارب شخصی مدرس جلسات دوازدهم تا شانزدهم</p>	
زمان	۹۰ دقیقه
شیوه‌های ارزیابی	آزمون‌های چند گزینه‌ای (MCQ)
رسانه‌های کمک آموزشی	رایانه، پروژکتور برای نشان دادن اسلاید، وایت بورد و مازیک
فعالیت‌های دانشجوی	ارائه‌ی گزارش کار و سخنرانی نماینده‌ی هر گروه از دانشجویان با استفاده از اسلاید و پاسخ به سئوالات مدرس و دیگر دانشجویان
فعالیت‌های مدرس	تذکر نکات ضعف و قوت گزارش و نیز مدیریت خدمات غذایی مورد گزارش و راهنمایی و هدایت بحث گروهی
وسایل مورد نیاز	کلاس مجهز به صندلی و وسایل کمک آموزشی
محتوای آموزش	بحث گروهی و ارائه‌ی توضیحات تکمیلی در مورد نکات قوت و ضعف مدیریت بخش غذایی مورد گزارش دانشجویان
حیطه هدف	شناختی و ذهنی
رفتارهای ویژه‌ی عینی (دارای عمل، محتوا، شرط و ضابطه)	دانشجو باید بتواند از یک بخش غذایی واقعی بازدید نموده و گزارشی از مدیریت غذایی آن در کلاس ارائه دهد.
هدف کلی	آشنایی دانشجویان با یک بخش غذایی گروهی واقعی

