



## معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

### مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

#### شناسنامه درس و جدول دوره واحد درسی

عنوان درس: مدیریت خدمات غذایی	رشته تحصیلی تغذیه	مقطع تحصیلی: : کارشناسی
کد درس: 42	پیشنیاز: مبانی روانشناسی، جامعه شناسی پزشکی، تغذیه اساسی 1 و 2	
دانشکده: پیراپزشکی	سال تحصیلی: 1403-1404	ترم تحصیلی: 4
روز و ساعت درس: 10-12 شنبه	مدرس مسئول: دکتر فاطمه برازجانی	پست الکترونیکی: borazjani-f@ajums.ac.ir
هدف کلی درس: آشنایی با نقش و مسئولیت های اجرایی مدیر بخش غذا.		
شرح دوره: آشنایی با اجزای یک بخش غذایی. آشنایی با نحوه ی کنترل و شرح وظایف پرسنل بخش غذا. آشنایی با تجهیزات و وسایل مورد نیاز در بخش غذا. آشنایی با نحوه کنترل و نظارت بر بهداشت مواد غذایی و محیط		

جلسه	رئوس مطالب (مفاهیم مورد انتظار تدریس)	روش تدریس	فعالیت فراگیران	تاریخ
1	آشنایی با وظایف کارشناس تغذیه در بخش مدیریت خدمات غذایی	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث	1403-11-27
2	آشنایی با بهداشت مواد غذایی و اهمیت کنترل آلودگی در بخش غذا	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث	1403-12-4
3	ویژگی های مدیر و اهداف سازمانی مدیریت در بخش خدمات غذایی	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث	1403-12-11
4	انواع مدیران در بخش کترینگ وظایف مدیران در کنترل کیفیت و کمی تولید غذا	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث	1403-12-18
5	مراحل اجرایی کار مدیر در بخش غذایی	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث،	1403-12-25
6	جریان خط تولید در سیستم های خدمات غذایی. آشنایی با تجهیزات بخش غذا ، سنتی و صنعتی	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث	1404-1-16
7	ویژگی سرویس conventional در خدمات commissary و غذایی. سیستم خدمات ready prepared غذایی Assembly service و	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث،	1404-1-23
8	انواع منو در سیستم تولید غذایی و سیستم توزیع	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث،	1404-1-30
9	آموزش شیوه گزارش نویسی از واحد تولید غذا با بیان راه حل های ممکن	پرسش و پاسخ و powerpoint	حضور منظم و شرکت در بحث،	1404-2-6

معاونت آموزشی دانشگاه علوم پزشکی اهواز

مرکز مطالعات و توسعه آموزش علوم پزشکی

1404-2-13	حضور منظم و شرکت در بحث،	پرسش و پاسخ و powerpoint	فرایند مدیریت خدمات غذایی	10
1404-2-20	حضور منظم و شرکت در بحث،	پرسش و پاسخ و powerpoint	پایش و ارزیابی خدمات غذایی	11
1404-2-27	حضور منظم و شرکت در بحث،	پرسش و پاسخ و powerpoint	Hazard critical اصول و اساس control point	12
1404-3-3	حضور منظم و شرکت در بحث،	پرسش و پاسخ و powerpoint	قوانین برنامه HACCP و تدوین برنامه و فرم های HACCP	13
1404-3-10	حضور منظم در بازدید	پرسش و پاسخ	بازدید از بخش تهیه و توزیع غذا در سلف سرویس دانشگاه	14
1404-3-17	حضور منظم در بازدید	پرسش و پاسخ	بازدید از بخش تهیه و توزیع غذا بیمارستان امام	15
1404-3-18	حضور منظم در بازدید	پرسش و پاسخ	بازدید از بخش تهیه و توزیع غذا بیمارستان گلستان	16

**تکالیف دانشجوی:** ارائه تکلیف کلاسی در خصوص سیستم ارائه و توزیع غذا و تجهیزات بخش غذا و 5. ارائه گزارش از بازدید بخش مدیریت و خدمات غذایی در واحد های درمانی و سلف سرویس دانشگاه

**نحوه ارزشیابی:** انجام تکالیف، امتحان میان ترم، امتحان پایان ترم

**نمره تکالیف:** 10٪ **آزمون میان ترم:** 2٪ **آزمون پایان ترم:** 70٪

**منابع اصلی درس و مصوب وزارتخانه:**

1. فرایند های مدیریت بخش غذایی در بیمارستانهای کشور، وزارت بهداشت

2. Foodservice Management: Principles and Practices (13th Edition) by Ruby Parker Puckett.

3. دستورالعمل های تغذیه ای در مراکز درمانی

4. مقالات علمی و پژوهشی