

اصول مدیریت بخش غذا

مؤلفین:

دکتر حسین حاجیان فر

دکتری تخصصی روشنی تغذیه
دبیر انجمن تغذیه ایران شعبه اصفهان

دکتر زهرا مقصودی

دکتری تخصصی تغذیه

فرزانه شهردمی

کارشناس ارشد علوم بهداشتی در تغذیه

الهام روح الهامی

کارشناس ارشد علوم بهداشتی در تغذیه



۱۳۹۳

عنوان و نام پدیدآور: اصول مدیریت بخش غذا، مولفین حسین حاجیان فر ... [و دیگران].

مشخصات نشر: اصفهان: نشر دارخوین، ۱۳۹۳.

مشخصات ظاهری: ۱۶۸ ص

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۵۳۳-۴۷-۵

وضعیت فهرست نویسی: فیا

یادداشت: مولفین حسین حاجیان فر، زهرا مقصودی، فرزانه شهردمی، الهام روح الهامی.

یادداشت: کتابخانه

موضوع: خدمات غذایی -- مدیریت

موضوع: خدمات غذایی -- بهداشت

موضوع: امنیت غذایی

شناسه افزوده: حاجیان فر، حسین، ۱۳۵۵ -

زده بندی کنگره: ۱۳۹۳ الف۵۷ م۴: TX۹۱۱۱۳

زده بندی دیویی: ۶۴۷/۹۵۰۶۸

شماره کتابشناسی ملی: ۳۶۷۱۳۲۳

اصول مدیریت بخش غذا

حسین حاجیان فر، زهرا مقصودی، فرزانه شهردمی، الهام روح الهامی

ناشر: دارخوین

نوبت چاپ: اول ۱۳۹۳

شمارگان: ۱۰۰۰

شابک: ۹۷۸-۶۰۰-۷۵۳۳-۴۷-۵

طرح جلد: حامد شاهمرادی

صفحه آرا: حامد شاهمرادی

مرکز پخش: اصفهان، نشر دارخوین

۰۹۱۳ ۴۲۲ ۳۲۳۹

۰۳۱۳ ۳۳۵ ۷۸۷۹

۲۰	انواع سازمان‌ها و ویژگی برخی از آنها
۲۱	اهمیت مدیریت
۲۲	سطوح مدیریت
۲۲	سطح عملیاتی (سرپرستی)
۲۲	مدیریت موفق و موثر
۲۳	مهارت‌های مورد نیاز مدیران
۲۶	انواع برنامه‌ها
۲۹	نقش‌های مدیران
۲۹	تعریف تصمیم‌گیری
۳۰	انواع تصمیم
۳۱	مکاتب کلاسیک سازمان و مدیریت
۳۱	مکتب مدیریت علمی
۳۲	اصول مدیریت علمی تیلور
۳۲	آثار مدیریت علمی
۳۳	توانایی‌ها و ویژگی‌های لازم برای مدیریت
۳۳	عناصر مدیریت
۳۶	شاخه‌های عمده رهیافت‌های منابع انسانی به مدیریت
۳۶	جنبش روابط انسانی و مطالعات هاثورن
۳۹	مفهوم سیستم
۴۱	انواع کنش و واکنش در داخل سیستم سازمان
۴۱	کاربرد تئوری سیستم در مدیریت

۴۲	اهداف و اهمیت آن‌ها
۴۳	تئوری اقتضاء
۴۴	مدیریت منابع انسانی
۴۵	برنامه‌ریزی منابع انسانی
۴۶	تدوین راهبرد برای تامین منابع انسانی
۴۷	بهبود مدیریت و عوامل موثر در توسعه مهارت‌های انسانی

فصل دوم

۵۳	برنامه‌ریزی
۵۵	انواع برنامه‌ریزی
۵۵	محاسن برنامه‌ریزی
۵۷	محدودیت‌های برنامه‌ریزی
۵۸	پیشنهادهایی برای کاهش محدودیت‌های برنامه‌ریزی
۵۸	مراحل عمده برنامه‌ریزی
۵۹	سلسله مراتب برنامه‌ها
۶۱	انواع برنامه‌ها
۶۱	راهبردها (استراتژی‌ها)
۶۲	برنامه‌های عملیاتی
۶۴	مقررات و آیین نامه‌ها
۶۴	طرح‌ها
۶۴	بودجه

فصل سوم

۶۵	سازمان دهی
۶۷	سازمان دهی و طراحی ساختار
۶۸	مزایای سازمان دهی
۶۸	اصطلاحات مرتبط با سازمان دهی و طراحی ساختار
۶۹	تفویض اختیار و اصول آن
۶۹	بازاریابی
۷۰	مفهوم بازاریابی
۷۰	اهداف نظام بازاریابی
۷۱	ترکیب عناصر بازاریابی
۷۲	

۷۹	فصل چهارم
۸۱	هدایت
۸۱	رهبری
۸۲	انواع قدرت
۸۳	مقایسه ویژگی‌های رهبری و مدیریت
۸۳	الگوهای رهبری
۸۴	شبکه مدیریت
۸۵	سبک‌های عمده رهبری
۸۵	انگیزش
۸۶	نظریه‌های محتوایی
۸۹	فصل پنجم
۹۱	ارتباطات
۹۱	اهمیت ارتباطات
۹۱	فرآیند ارتباطات و عناصر اساسی آن
۹۲	اشکال اصلی ارتباطات
۹۲	انواع ارتباطات
۹۴	چگونگی حذف موانع ارتباطی در سازمان
۹۴	موانع ارتباطات
۹۵	انگیزش
۹۷	فصل ششم
۱۰۲	بخش‌های مختلف مراکز غذا
۱۰۳	برنامه‌ریزی در بخش مدیریت غذایی
۱۰۳	چرخه برنامه‌ریزی در بخش مدیریت غذایی
۱۰۳	مراحل برنامه‌ریزی مرکز ارائه خدمات غذایی
۱۰۵	مراحل اجرای کار مدیریت بخش غذا
۱۰۶	انواع تشکیلات و بازارهای غذایی
۱۰۶	واحد عملیاتی تولید غذا
۱۰۷	انواع سیستم‌های خدمات غذایی
۱۰۸	سیستم حرارت دادن غذاهای آماده
۱۰۸	منو (Menue)
۱۰۹	انواع منو

۱۱۱	طراحی منو
۱۱۱	پروسه‌ی تنظیم منو
۱۱۲	ساختمان و تجهیزات بخش غذا
۱۱۳	عملیات در محل ارائه خدمات غذا دهی
۱۱۴	انواع انبارها
۱۲۰	آماده کردن مواد غذایی برای انجماد
۱۲۲	نقطه انجماد برخی از مواد غذایی
۱۲۴	حداقل دمای رشد میکروارگانیسم های غذایی
۱۲۶	مکان نگهداری موقت زباله
۱۳۰	کنترل بهداشتی مواد غذایی
۱۳۴	کنترل بهداشتی مواد غذایی کنسرو شده
۱۳۴	بهداشت مواد غذایی
۱۳۴	فساد و آلودگی مواد غذایی
۱۳۵	مهمترین عوامل آلودگی غذایی
۱۳۶	آلودگی میکروبی
۱۳۷	آلودگی ویروسی
۱۳۷	آلودگی انگلی
۱۴۳	عوامل خارجی
۱۴۳	فساد شیمیایی
۱۴۴	مواد دفع آفات
۱۴۴	روش های نگهداری مواد غذایی
۱۴۵	روش حرارتی
۱۴۵	استفاده از سرما
۱۴۶	روش انجماد
۱۴۷	روش خشک کردن سرمایی
۱۴۷	تغلیظ
۱۴۷	روش های شیمیایی
۱۴۸	روش تخمیر
۱۴۸	عمل آوری
۱۴۸	افزودنی ها و مواد نگهدارنده
۱۴۹	انواع روش های پخت
۱۵۲	مسمومیت های غذایی
۱۵۲	مسمومیت با مواد شیمیایی

۱۵۲	بهداشت در مراکز تهیه غذا
۱۵۲	بهداشت منبع آب
۱۵۳	دفع زباله
۱۵۳	بهداشت کارکنان
۱۵۴	بهداشت کار
۱۵۵	خدمات و آینده شرکت تحت نظر
۱۵۵	بازار (Market)
۱۵۹	روش‌های خرید
۱۶۰	سیستم غذا و تغذیه
۱۶۰	مراکز مختلف تغذیه گروهی
۱۶۲	معرفی استانداردها و سیستمهای مدیریت کیفیت
۱۶۴	استاندارد ISO ۱۴۰۰۰
۱۶۵	استاندارد ISO ۹۰۰۰
۱۶۷	منابع

امروزه یکی از چالش‌ها و دغدغه‌های مهم دست‌اندرکاران سطوح مختلف مدیریت سلامت و سازمان‌های بهداشتی تامین امنیت غذایی و نیاز مواد مغذی بشر در قالب سیری جامعه و پس از آن میری اصولی است که به عنوان حقوق بشر هر انسانی مطرح می‌باشد. مرتفع‌سازی این دامنه وسیع نیازها و امکان برقراری الگوی نظام یافته تغذیه‌ای، در قالب مدیریت اصولی امکان‌پذیر می‌باشد. در سایه مدیریت صحیح خدمات بخش غذایی در سطوح مختلف ارائه خدمات، هر بر خوردار کردن اقشار مختلف جامعه از نعمات متنوع الهی میسر خواهد گردید.

از این رو با توجه به محدودیت منابع در دسترس اختصاصی متمرکز بر مدیریت بخش غذا کتاب حاضر به عنوان یکی از منابع درسی قابل استناد جهت ارتقاء دانش مدیریتی دانشجویان در قالب واحد درسی مدیریت بخش غذایی تواند در جبران خلاء مطرح متمرثر واقع گردد. کتاب حاضر بر مبنای سرفصل‌های وزارت بهداشت و درمان و آموزش پزشکی در حیطه درس مدیریت بخش غذا تنظیم گردیده و در قالب فصول مختلف، اصول کلیدی مدیریتی به صورت اختصاصی در چارچوب بخش‌های مختلف ارائه خدمات غذایی ارائه شده است تا بتواند نیاز دانشجویان را تا حد امکان برطرف نماید. امید است با بهره‌گیری از این منبع بتوانیم پیشرو گامهای مستحکمی در راستای پیشرفت علم و توسعه فرزندان ایران زمین برداریم.

انجمن تغذیه ایران (شعبه اصفهان)

کتاب حاضر با هدف تمرکز اختصاصی بر اصول اساسی مدیریتی شناخته شده صاحب نظران علوم مدیریت در ترکیب با اصول پایه ایی تغذیه به نگارش درآمده تا بتواند سندی کارا در قالب فراهم سازی قالب نظام مند مدیریتی جهت برقراری خدمات تغذیه ایی اصولی در سطوح مختلف مدیریت خدمات غذایی باشد. در این کتاب مجموعه ایی از تعریف، مفاهیم، عناصر و اصول مدیریتی از سطوح تئوری زیربنایی در بخش های برنامه ریزی، سازمان دهی، هدایت و کنترل، تصمیم گیری و... گنجانده شده و در قالب مدیریت بخش غذا، به این اصول جامع کاربردی پوشانده ایم. همچنین در کنار شفاف سازی واحدهای مختلف در گیر در مدیریت خدمات غذایی فرایند طرح ریزی برنامه های عملیاتی مدیریتی خدمات غذایی را طرح کرده و به منظور غنای مطالب سعی بر آن گشته تا نکات اجرایی موجود در مدیریت بخش تغذیه سطوح مختلف خدمات رسانی در سازمانها و موسسات مختلف اداری-درمانی در کنار استانداردها و الزامات جهانی مربوطه شفاف سازی گردد. در این امر از تجارب مولفین در مدیریت سطوح گسترده و مختلف بخشهای تغذیه ایی در حیطه های تغذیه بیمارستانی نیز بهره گیری شده است که ما را مکلف به شکرگزاری از مدیر محترم درمان سازمان تامین اجتماعی در راستای زمینه سازی پویای مندرجات این مجموعه می گرداند.

مؤلفین