



चिल्ड्रन्स युनिवर्सिटी
स्कूल ओफ न्युट्रिशन एन्ड हेल्थ
डिपार्टमेन्ट ओफ होम सायन्स
गांधीनगर

शैक्षणिक वर्ष
२०२१-२०२२

एम.एससी. डूड एन्ड न्युट्रिशन

वर्ष	२	अभ्यासक्रमनो प्रकार: वैकल्पिक इरजियात अभ्यासक्रमनो कोड: ECFN 304 A अभ्यासक्रमनु शीर्षक: डूड प्रोडक्शन अने होस्पिटल मेनेजमेन्ट	क्रेडिट	४
सेमेस्टर	३		कलाक/ सप्ताह	४
हेतुओ	१. पोषण संबधित ज्ञानना डेलावा माटे विद्यार्थीओमां उत्तम प्रत्यायन कौशल विकसाववुं. २. विद्यार्थीओमां उद्योग-साहसिकतानुं कौशल विकसाववुं.			

विषयवस्तु/पाठ्यक्रम - सैद्धांतिक अने प्रायोगिक

अेकम १	<p>आहार सेवा संस्थाओ (Food Service Management)</p> <ul style="list-style-type: none">● इतिहास अने विकास<ul style="list-style-type: none">● विकासने असर करतां परिबणो● ताजेतरना वलणो● आहार सेवाना प्रकारो<ul style="list-style-type: none">● वाणिज्यिक● बिन - वाणिज्यिक● व्यवस्थापननी समज● आहार सेवा व्यवस्थापनना अभिगमो<ul style="list-style-type: none">● परंपरागत अभिगम● शास्त्रीय अभिगम● वैज्ञानिक अभिगम● हेतु आधारित व्यवस्थापन● तंत्र अभिगम● मात्रात्मक अभिगम● वर्तन अने मानवसंबंधीय अभिगम● कन्टिजन्सी (आकस्मिक) अभिगम
--------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • જસ્ટ ઈન ટાઈમ • પૂર્ણ ગુણવત્તા વ્યવસ્થાપન અભિગમ
એકમ ૨	<p>કુડ સર્વિસમાં મેનુ અને મેનુ પ્લાનિંગનું મહત્વ</p> <ul style="list-style-type: none"> • મેનુની વ્યાખ્યા અને તેના કાર્યો <ul style="list-style-type: none"> • મેનુ પ્લાનિંગની જરૂરિયાત • મેનુ પ્લાનિંગ માટે જરૂરી જ્ઞાન અને કુશળતા • મેનુના પ્રકાર અને તેનું અમલીકરણ <ul style="list-style-type: none"> • મેનુના પ્રકાર • મેનુનો ઉપયોગ • મેનુ પ્લાનિંગના સોપાનો તથા તેના મૂલ્યાંકનના પગલાં <ul style="list-style-type: none"> • મેનુની રચના • મેનુ આયોજન કેવી રીતે કરવું ? • સારા મેનુની લાક્ષણિકતાઓ • મેનુનો દેખાવ • મેનુનું મૂલ્યાંકન
એકમ ૩	<p>સંસ્થા અને નેતૃત્વ</p> <ul style="list-style-type: none"> • સંસ્થાકીય માળખું <ul style="list-style-type: none"> • કુડ સર્વિસ વિભાગનું સંસ્થાકીય માળખું • સ્ટાફ (કર્મચારીઓ), સત્તામંડળ, જવાબદારી, સત્તા, અધિકાર સોંપણી • ખાદ્ય પદાર્થનું કેન્દ્રીરણ અને વિકેન્દ્રીકરણ • સંસ્થાનું સંચાલન <ul style="list-style-type: none"> • સામેલ પ્રક્રિયાઓ • વ્યવસ્થાપનના સિદ્ધાંતો • વ્યવસ્થાપનના કાર્યો • નેતૃત્વ, પ્રેરણા અને પ્રત્યાયન <ul style="list-style-type: none"> • ડાયેટિશિયન એક માર્ગદર્શક તરીકે , ડાયેટિશિયન પાસે અપેક્ષિત નેતૃત્વ લક્ષણો, ડાયેટિશિયનની નેતૃત્વની શૈલી અને તેની તાબાના કર્મચારીઓ પર અસર • પ્રેરણા અને કામગીરી વચ્ચેનો સબંધ, મેસ્લોનો પ્રેરણાનો સિદ્ધાંત, ફેડરીક હેડબર્ગ મોટિવેશન-હાઈજનો થીયરી, તાબાના કર્મચારીઓમાં પ્રત્યાયન માટે પ્રેરિત કરવા

	આ સિક્કાંતોનો ઉપયોગ, પ્રત્યાયનની જરૂરિયાત, પ્રત્યાયનની પ્રક્રિયા, ઉર્ધ્વગામી, અધોગામી અને શાખીય પ્રત્યાયન, અરસકારક પ્રત્યાયનના અવરોધકો, શ્રવણ
એકમ ૪	<p>હોસ્પિટલમાં વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા અને આરોગ્યપ્રદ કાર્યપ્રણાલી</p> <ul style="list-style-type: none"> ● વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા અને આરોગ્યપ્રદ કાર્યપ્રણાલી <ul style="list-style-type: none"> ● કર્મચારીઓનું સ્વાસ્થ્ય ● આરોગ્યપ્રદ કાર્યપ્રણાલી ● આહાર સેવા કાર્યકરો માટે સ્વચ્છતાનું પ્રશિક્ષણ અને શિક્ષણ <ul style="list-style-type: none"> ● સ્વચ્છતાનું પ્રશિક્ષણ અને શિક્ષણ ● કોને પ્રશિક્ષણ આપવું ? ● પ્રશિક્ષણ કાર્યક્રમમાં શાનો સમાવેશ થવો જોઈએ ? ● રોજગારલક્ષી કાર્યપ્રણાલી ● હેઝાર્ડ એનાલિસિસ ક્રિટિકલ કંટ્રોલ પોઈન્ટ(HACCP) ● કાર્યસ્થળ સલામતી <ul style="list-style-type: none"> ● શા માટે અકસ્માત અટકાવવા જોઈએ ? ● અકસ્માત કેવી રીતે થાય છે? ● અકસ્માતના પ્રકાર ● અકસ્માત અટકાવવા સાવચેતીના પગલાં ● સ્વચ્છતાના નિયમનો અને ધોરણો <ul style="list-style-type: none"> ● ખાદ્ય પદાર્થની ગુણવત્તાનું નિયંત્રણ ● ખાદ્ય પદાર્થમાં ભેળસેળ અને ભ્રામકતા (misbranding)
<u>સંદર્ભ સૂચિ</u>	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Thangum Philip – (1994) Modern Cookery for Teaching and Trade (Volume 1 & II), Bombay Orient Langman’s. 2. Shankuntala Mane – (1987) – Food Facts and Principles , Bombay, Willey Eastern Ltd., 3. Angela Kay (1978) – Shining Cook Book, London Octopus Books Ltd. 4. B. B. Weste& L. Wood – (4th Ed.) – Food Service in Institutions - New York, John Willey & Sons, 5. MohiniSethi&SurjeeetMathan – (1993) – Catering Management & Integrated Approach, Bombay, Willey Eastern. Ltd. 	