



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری  
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس  
دوره کاردانی حرفه ای  
آشپزی

به روش اجرای ترمی و پودمانی



گروه فرهنگ و هنر

این برنامه به پیشنهاد گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی مطرح شد و با اکثریت آراء به تصویب رسید. این برنامه از تاریخ ابلاغ برای موسسات و مراکز آموزشی علمی - کاربردی که مجوز اجرای آن را دارند قابل اجرا است.

بسمه تعالی

برنامه آموزشی و درسی دوره **کاردانی حرفه ای**

**آشپزی**

مصوبه جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

علمی - کاربردی

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ براساس پیشنهاد گروه **فرهنگ و هنر** برنامه آموزشی و درسی دوره **آشپزی** را مطرح و تصویب کرد. این برنامه از تاریخ ابلاغ در موسسات و مراکز آموزشی علمی- کاربردی که مجوز اجرای آن را از دانشگاه جامع علمی - کاربردی اخذ نموده‌اند، قابل اجراست.

رای صادره جلسه ۲۰۴ مورخ ۱۳۹۱/۶/۱۹ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در

خصوص برنامه آموزشی و درسی **کاردانی حرفه ای**

**آشپزی**

صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.



**عبدالرسول پور عباس**

**رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی**

رونوشت :

معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی - کاربردی جهت ابلاغ به واحدهای مجری.

مورد تأیید است:

**علیرضا جمالزاده**

**دبیر شورای**

برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

**عیسی کشاورز**

**سرپرست دفتر**

برنامه ریزی آموزشی مهارتی

**رجبعلی پروینی**

**نایب رئیس**

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

## فهرست مطالب

۳	فصل اول
۳	مشخصات کلی برنامه آموزشی
۴	مقدمه
۴	تعریف و هدف
۴	ضرورت و اهمیت
۴	قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک فارغ‌التحصیلان
۵	قابلیت‌ها و توانمندی‌های حرفه ای فارغ‌التحصیلان
۵	مشاغل قابل احراز
۵	ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو
۶	طول و ساختار دوره
۶	جدول مقایسه‌ای جهت‌گیری نظری و مهارتی دروس بر حسب ساعت
۶	جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی
۶	فصل دوم
۷	جداول دروس
۸	جدول دروس عمومی
۹	جدول دروس مهارت‌های مشترک
۹	جدول دروس پایه
۹	جدول دروس اصلی
۱۰	جدول دروس تخصصی
۱۱	جداول «گروه دروس» اختیاری
۱۲	جدول دروس آموزش در محیط کار
۱۴	جدول ترم‌بندی
۱۵	جدول مشخصات پودمان
	جدول نحوه اجرای پودمان
۱۹	فصل سوم
	سرفصل دروس، ریز محتوا و استانداردهای آموزشی در مرکز مجری
۷۹	فصل چهارم
۸۰	سرفصل دروس و استانداردهای اجرای آموزش در محیط کار
۸۰	کاربینی
۸۲	کارورزی ۱
۸۸	کارورزی ۲
	ضمیمه:
	مشخصات تدوین کنندگان



## فصل اول

### مشخصات کلی برنامه آموزشی





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

### مقدمه:

ساختار زیربنایی در امر جذب و حفظ مشتری در واحدهای پذیرایی بعنوان یک رکن در تبادلات اجتماعی و فرهنگی امروزی مدنظر است و در این میان اهمیت نقش این واحدهای پذیرایی در حفظ و توسعه اداب و سنن واضح است. لذا با علم به اینکه می توانیم غذا را بعنوان بهانه ای برای ترسیم تصویر فرهنگ ملی ایران، به ایرانیان و جهانیان بهتر بشناسانیم، به آموزش حرفه ای ان در سطوح دانشگاهی می پردازیم.

### تعریف و هدف:

آموزش آشپزی در مقطع کاردانی به هدف جذب فارغ التحصیلان در مراکز تولید غذا بخصوص تأسیسات پذیرایی طراحی و تدوین گردیده است و زمینه اجرایی این رشته در کشور نیز فراهم است و می تواند خلاء های ناشی از کمبود تخصص در امر پخت غذا در هتل، واحدهای پذیرایی، رستورانها و طبخ کنندگان غذا در مجتمع های اداری، سازمانها و بیمارستان ها را تا حد زیادی پوشش دهد.

### ضرورت و اهمیت:

نظر به توسعه علمی و فنی در زمینه علم تغذیه و حرفه آشپزی، ضروریست شاغلین این حرفه علاوه بر کسب مهارت های علمی و کاربردی، امکان آشنایی کامل با انواع مواد اولیه، چگونگی طبخ غذاهای مختلف ایرانی و سایر ملل را داشته باشند و با بکارگیری منابع علمی و امکانات و تجهیزات به روز، فضای مناسبی برای ایجاد توسعه در واحدهای پذیرایی بوجود آورند.

### قابلیت ها و مهارت های مشترک فارغ التحصیلان :

- الف - گزارش نویسی و مستند سازی
- ب - ارائه گزارش نتایج کار و جریان فعالیت ها (Presentation)
- پ - انجام کار گروهی
- ت - طبقه بندی و پردازش اطلاعات
- ث - بهره گیری از رایانه
- ج - برقراری ارتباط موثر در محیط کار
- چ - سازماندهی و اداره کردن افراد تحت سرپرستی و آموزش آنها
- ح - خودآموزی و یادگیری مستمر در راستای بالندگی شغلی
- خ - ایجاد کسب و کارهای کوچک و کارآفرینی
- د- رعایت اخلاق حرفه ای و تنظیم رفتار سازمانی
- ذ - اجرای الزامات بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE)
- ر - تفکر نقادانه و اقتضایی
- ز - خلاقیت و نوآور



## دوره گردانی حرفه ای آشپزی

### قابلیت‌ها و توانمندی‌های حرفه‌ای فارغ‌التحصیلان :

- شناخت مواد اولیه و کاربرد آنها در آشپزی
- توانایی در آماده سازی مواد اولیه به روشهای استاندارد
- توانایی در تولید غذاهای سرد و گرم
- آشنایی با اصول چیدمان غذا در بشقاب
- شناخت ساختار تولید و مسئولیتهای پرسنل آشپزخانه
- شناخت و رعایت اصول ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
- توانایی در دنبال کردن دستور تهیه غذا
- آشنایی با اصول تغذیه

### مشاغل قابل احراز:

- آشپز

### ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو: (رشته تحصیلی دیپلم - گواهی سلامت...):

- داشتن دیپلم هنرستان گردانش هتلداری و رشته های تغذیه ، فارغ التحصیلان سایر هنرستانها و دیپلمه های سایر رشته ها
- گواهی سلامت

### طول و ساختار دوره :

دوره گردانی حرفه‌ای مبتنی بر نظام واحدی و متشکل از مجموعه‌ای از دروس نظری و مهارتی است و با توجه به قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک و حرفه ای به ۲ بخش «آموزش در مرکز مجری» و «آموزش در محیط کار» تقسیم می‌شود. مجموع واحدهای هر دوره بین ۶۸ تا ۷۲ واحد و مجموع ساعات آن ۱۷۵۰ تا ۲۱۰۰ ساعت می‌باشد که در طول حداقل ۲ و حداکثر ۳ سال قابل اجرا است. این دوره به دو روش نیمسال و پودمانی اجرا می‌شود.

#### ۱. آموزش در مرکز مجری :

بخش آموزش در مرکز مجری شامل ۶۳ تا ۶۷ واحد، معادل ۱۲۵۰ تا ۱۵۵۰ ساعت است. هر واحد نظری معادل ۱۶ ساعت، هر واحد آزمایشگاهی معادل ۳۲ ساعت، هر واحد کارگاهی و پروژه معادل ۴۸ ساعت است. در موارد خاص دروس آزمایشگاهی و کارگاهی یک واحدی را می‌توان به ترتیب ۴۸ و ۶۴ ساعت در نظر گرفت.

#### ۲. آموزش در محیط کار:

این بخش از آموزش عبارت است از مجموعه فعالیت هایی که دانشجو به منظور تسلط عملی و درک کاربردی از آموخته های خود در آغاز، حین و پایان دوره تحصیلی، در محیط کار واقعی انجام می‌دهد. این بخش شامل یک درس کاربینی و ۲ درس کارورزی در مجموع به میزان ۵ واحد، معادل ۵۱۲ ساعت است. هر واحد کاربینی معادل ۳۲ ساعت و هر واحد کارورزی معادل ۱۲۰ ساعت می‌باشد.



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول مقایسه‌ای جهت گیری نظری و مهارتی دروس بر حسب ساعت (بدون احتساب دروس عمومی):

درصد استاندارد	درصد	جمع ساعت	نوع درس
حداکثر ۴۰	۴۲/۶۸	۷۲۰	نظری
حداقل ۶۰	۵۶/۳۱	۹۲۸	مهارتی
	۱۰۰	۱۶۴۸	جمع

جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی:

برنامه مورد نظر	استاندارد (تعداد واحد)	دروس
۱۱	۱۱	عمومی (مصوب شورای عالی انقلاب فرهنگی)
۱	۱	عمومی (مصوب مجلس شورای اسلامی)
۸	۸	مهارت‌های مشترک
۷	۵-۱۰	پایه
	۱۴-۲۰	* اصلی
	۲۰-۲۸	* تخصصی
	حداکثر ۶ واحد از دروس تخصصی برای هر "گروه درس"	"گروه درس" اختیاری (در صورت لزوم)
	۱	کاربینی
	۲	کارورزی ۱
	۲	کارورزی ۲
	۶۸-۷۲	جمع کل

\* از مجموع دروس اصلی و تخصصی حداقل ۱۰ واحد باید به صورت عملی تعریف شود دروس عملی شامل آزمایشگاه، کارگاه و پروژه است.



## فصل دوم

### جداول دروس



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس عمومی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت	
				نظری	عملی
۱		فارسی	۳	۴۸	-
۲		زبان خارجی	۳	۴۸	-
۳		یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام » <sup>۱</sup>	۲	۳۲	-
۴		یک درس از گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » <sup>۲</sup>	۲	۳۲	-
۵		تربیت بدنی ۱	۱	-	۳۲
۶		جمعیت و تنظیم خانواده <sup>۳</sup>	۱	۱۶	-
جمع			۱۲	۱۷۶	۳۲
				۲۰۸	

۱. گروه درس « مبانی نظری اسلام » شامل ۴ درس ( ۱- اندیشه اسلامی (۱) - ۲- اندیشه اسلامی (۲) - ۳- انسان در اسلام - ۴- حقوق اجتماعی - سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.

۲. گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » شامل ۵ درس ( ۱- فلسفه اخلاق - ۲- اخلاق اسلامی - ۳- آئین زندگی - ۴- عرفان عملی اسلام ) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی و ۵- درس آشنایی با دفاع مقدس مصوبه جلسه ۷۷۷ مورخ ۱۳۸۹/۱۱/۹ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری است.

۳. بر اساس مصوبه جلسه ۸۲۳ مورخ ۱۳۹۱/۱۲/۶ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، **درس دانش خانواده و جمعیت به ارزش ۲ واحد** جایگزین درس جمعیت و تنظیم خانواده شده و اجرای آن از نیمسال اول سال تحصیلی ۹۳-۹۲ الزامی است.

\* دانشجویان اقلیت های دینی می توانند دروس مورد نظر خود را بدون هیچ محدودیتی از بین کلیه دروس معارف اسلامی انتخاب کرده و بگذرانند. (مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.)

\*\* دروس ردیفهای ۱ و ۲ باید در دو جلسه ۱/۵ ساعته در ۱۶ هفته تدریس شود.



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس مهارت‌های مشترک: کاردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		کار افرینی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۲		اخلاق حرفه ای	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۳		اصول سرپرستی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		خلاقیت در هنر	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
		<b>جمع</b>	۸	۱۲۸	-	۱۲۸	-	-

جدول دروس پایه: کاردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		اصول علم تغذیه	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۲		کمک‌های اولیه	۱	-	۴۸	۴۸	-	-
۳		بهداشت محیط کار	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		جامعه و غذا	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
		<b>جمع</b>	۷	۹۶	۴۸	۱۴۴	-	-



دوره گردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس اصلی: گردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		زبان تخصصی	۲	۳۲		۳۲	-	-
۲		اصول آشپزی	۳	۴۸	-	۴۸	-	-
۳		سفره ایرانی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		بهداشت مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۵		روشهای پذیرایی	۲	۱۶	۳۲	۴۸	-	-
۶		احکام خوردنیها و اشامیدنیها در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۷		زیبایی شناسی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۸		شیمی مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۹		خوردنیها و طبیعت انسان	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
		جمع	۱۹	۲۸۸	۳۲	۳۲۰	-	-



## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس تخصصی: کردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	۳	۳۲	۴۸	۸۰	اصول آشپزی	-
۲		تجهیزات و عملیات آشپزخانه	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۳		گردش کار در آشپزخانه	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		غذاهای آماده	۲	۱۶	۳۲	۴۸	اصول آشپزی	-
۵		آشپزی کلاسیک ایران	۲	۳۲	-	۳۲	اصول آشپزی	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱
۶		عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱	۱	-	۴۸	۴۸	اصول آشپزی	آشپزی کلاسیک ایران
۷		عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۲	۱	-	۴۸	۴۸	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱	-
۸		آشپزی مدرن	۲	۳۲	-	۳۲	اصول آشپزی	عملیات آشپزی مدرن ۱
۹		عملیات آشپزی مدرن ۱	۱	-	۴۸	۴۸	اصول آشپزی	آشپزی مدرن
۱۰		عملیات آشپزی مدرن ۲	۱	-	۴۸	۴۸	عملیات آشپزی مدرن ۱	-
۱۱		طراحی منو	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۱۲		تزیین خوردها	۲	-	۶۴	۶۴	-	-
		<b>جمع</b>	<b>۲۱</b>	<b>۲۰۸</b>	<b>۳۳۶</b>	<b>۵۴۴</b>	-	-

جدول دروس آموزش در محیط کار:

ردیف	نام دوره	تعداد واحد		زمان اجرا
		واحد	ساعت	
۱	کاربینی (بازدید)	۱	۳۲	ابتدای دوره (از ثبت نام دانشجو تا پیش از پایان نیمسال اول)
۲	کارورزی ۱	۲	۲۴۰	پایان نیمسال دوم
۳	کارورزی ۲	۲	۲۴۰	پایان دوره





دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول ترم بندی: کاردانی حرفه ای آشپزی

ترم اول

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
-	۳۲	۳۲	-	۱	کاربینی
-	۳۲	-	۳۲	۲	بهداشت محیط کار
-	۴۸	-	۴۸	۳	اصول آشپزی
-	۳۲	-	۳۲	۲	جامعه و غذا
-	۴۸	-	۴۸	۳	زبان عمومی
-	۳۲	-	۳۲	۲	اصول علم تغذیه
-	۳۲	-	۳۲	۲	احکام خوردنیها و آشامیدنی ها در فرهنگ اسلامی
-	۳۲	-	۳۲	۲	تجهیزات و عملیات در آشپزخانه
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه « اخلاق و تربیت اسلامی »
-	۲۸۸	۳۲	۲۵۶	۱۹	جمع

ترم دوم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۴۸	۴۸	-	۱	کمکهای اولیه
	۳۲		۳۲	۲	سفره ایرانی
	۳۲	-	۳۲	۲	بهداشت مواد غذایی
	۴۸	۳۲	۱۶	۲	روشهای پذیرایی
اصول آشپزی	۴۸	۳۲	۱۶	۲	غذاهای آماده
اصول آشپزی	۸۰	۴۸	۳۲	۳	شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی
	۴۸		۴۸	۳	فارسی
	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول مهارت های مشترک
	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۱
	۵۶۰	۳۵۲	۲۰۸	۱۹	جمع



ترم سوم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
-	۳۲	-	۳۲	۲	شیمی مواد غذایی
-	۳۲	-	۳۲	۲	زبان انگلیسی تخصصی
اصول آشپزی	۳۲	-	۳۲	۲	آشپزی کلاسیک ایران
اصول آشپزی	۴۸	۴۸	-	۱	عملیات کلاسیک ایران ۱
عملیات کلاسیک ایران ۱	۴۸	۴۸	-	۱	عملیات کلاسیک ایران ۲
-	۳۲	-	۳۲	۲	خوردنیها و طبیعت انسان
-	۳۲	-	۳۲	۲	گردش کار در آشپزخانه
اصول آشپزی	۴۸	۴۸	-	۱	عملیات آشپزی مدرن ۱
-	۳۲	-	۳۲	۲	جمعیت و دانش خانواده
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام »
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از جدول مهارت های مشترک
-	۴۰۰	۱۴۴	۲۵۶	۱۹	جمع

ترم چهارم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
-	۶۴	۶۴	-	۲	تزیین خوردنیها
اصول آشپزی	۳۲	-	۳۲	۲	آشپزی مدرن
عملیات آشپزی مدرن ۱	۴۸	۴۸	-	۱	عملیات آشپزی مدرن ۲
-	۳۲	-	۳۲	۲	زیبایی شناسی
-	۳۲	-	۳۲	۲	طراحی منو
-	۳۲	۳۲	-	۱	تربیت بدنی
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از جدول دروس مشترک
-	۳۲	-	۳۲	۲	جدول مهارت های مشترک
-	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۲
-	۵۱۲	۳۸۴	۱۲۸	۱۶	جمع



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

### مشخصات پودمان‌ها

ردیف	نام پودمان	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پودمان پیش‌نیاز
				نظری	عملی	جمع	
۱	تغذیه و بهداشت	کاربینی	۱	-	۳۲	۳۲	-
		اصول علم تغذیه	۲	۳۲	-	۳۲	-
		بهداشت محیط کار	۲	۳۲	-	۳۲	-
		احکام خوردنیها در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		جامعه و غذا	۲	۳۲	-	۳۲	-
		اصول آشپزی	۳	۴۸	-	۴۸	-
		کمکهای اولیه	۱	۴۸	-	۴۸	-
		بهداشت مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-
۲	اصول آشپزی	روشهای پذیرایی	۲	۱۶	۳۲	۴۸	-
		شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	۳	۳۲	۴۸	۸۰	-
		غذاهای آماده	۲	۱۶	۳۲	۴۸	-
		تجهیزات و عملیات در آشپزخانه	۲	۳۲	-	۳۲	-
		گردش کار در آشپزخانه	۲	۳۲	-	۳۲	-
		کار در محیط ۱	۲	-	۲۴۰	۲۴۰	-
۴	اشپزی کلاسیک ایران	سفره ایرانی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		اشپزی کلاسیک ایران	۲	۳۲	-	۳۲	-
		عملیات اشپزی کلاسیک ایران (۱)	۱	-	۴۸	۴۸	-
		عملیات اشپزی کلاسیک ایران (۲)	۱	-	۴۸	۴۸	-
		خوردنیها و طبیعت انسان	۲	۳۲	-	۳۲	-
		زبان تخصصی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		تزیین خوردنیها	۲	-	۶۴	۶۴	-
۵	اشپزی مدرن	اشپزی مدرن	۲	۳۲	-	۳۲	-
		عملیات اشپزی مدرن (۱)	۱	-	۴۸	۴۸	-
		عملیات اشپزی مدرن (۲)	۱	-	۴۸	۴۸	-
		طراحی منو	۲	۳۲	-	۳۲	-
		زیبایی شناسی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		شیمی مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		کار در محیط ۲	۲	-	۲۴۰	۲۴۰	-

\*مجموع ساعات آموزشی هر پودمان ۱۶۰ تا ۴۸۰ ساعت است.

\*تعداد پودمان های هر دوره با احتساب پودمانهای کار در محیط ، ۶ تا ۹ پودمان است.

\*دروس عمومی و مهارت‌های مشترک به ارزش ۲۰ واحد بر اساس محدوده زمانی تعریف شده برای هر پودمان (بین ۱۶۰ تا ۴۸۰ ساعت) در پودمان‌های پایه و تخصصی در قالب جدول نحوه اجرای پودمان‌ها ارائه می‌شود.



جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کاردانی حرفه‌ای آشپزی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۳۲	-	۱	کاربینی	
	-	۳۲	۲	اصول علم تغذیه	
	-	۳۲	۲	بهداشت محیط کار	
	-	۳۲	۲	جامعه و غذا	
	۴۸	-	۱	کمک‌های اولیه	
	-	۳۲	۲	بهداشت مواد غذایی	
	-	۴۸	۳	اصول آشپزی	
	-	۳۲	۲	احکام خوردنیها در فرهنگ اسلامی	

نام پودمان: پایه	تعداد واحد: ۱۱	ساعت کل پودمان: ۲۵۶
نام پودمان پیش‌نیاز: ندارد	امکان ارائه دروس عمومی:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۳	تعداد واحد: ۶	

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۴۸	۳۲	۳	شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	
	۳۲	۱۶	۲	روشهای پذیرایی	
	۳۲	۱۶	۲	غذاهای آماده	
	-	۳۲	۲	تجهیزات و عملیات در آشپزخانه	
	-	۳۲	۲	گردش کار در آشپزخانه	

نام پودمان: اصول آشپزی	تعداد واحد: ۱۴	ساعت کل پودمان: ۳۰۴
نام پودمان پیش‌نیاز: ندارد	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۲	تعداد واحد: ۴	



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت
	عملی	نظری				
	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۱		۳

نام پودمان: کاردر محیط ۱  
 تعداد واحد: ۲ ساعت کل پودمان: ۲۴۰  
 نام پودمان پیش‌نیاز: ندارد  
 امکان ارائه دروس عمومی یا مهارت‌های مشترک:  
 وجود ندارد:   
 وجود دارد:   
 تعداد درس: ۳ تعداد واحد: ۶

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت
	عملی	نظری				
	-	۳۲	۲	سفره ایرانی		۳
	-	۳۲	۲	اشپزی کلاسیک ایران		۳
	۴۸	-	۱	عملیات اشپزی کلاسیک ایران (۱)		۳
	۴۸	-	۱	عملیات اشپزی کلاسیک ایران (۲)		۳
	-	۳۲	۲	خوردها و طبیعت انسان		۳
	-	۳۲	۲	زبان انگلیسی تخصصی		۳

نام پودمان: آشپزی کلاسیک ایران  
 تعداد واحد: ۱۰ ساعت کل پودمان: ۲۷۲  
 نام پودمان پیش‌نیاز: اصول آشپزی  
 امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:  
 وجود ندارد:   
 وجود دارد:   
 تعداد درس: ۳ تعداد واحد: ۴



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	-	۳۲	۲	اشپزی مدرن	
	۴۸	-	۱	عملیات آشپزی مدرن (۱)	
	۴۸	-	۱	عملیات آشپزی مدرن (۲)	
	-	۳۲	۲	طراحی منو	
	-	۳۲	۲	زیبایی شناسی	
	-	۳۲	۲	شیمی مواد غذایی	
	۶۴	-	۲	تزئین خوردها	

نام پودمان: آشپزی مدرن  
 تعداد واحد: ۱۳ ساعت کل پودمان: ۳۳۶  
 نام پودمان پیش نیاز: اصول آشپزی  
 امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:  
 وجود ندارد:   
 وجود دارد:   
 تعداد درس: ۱ تعداد واحد: ۲

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۲۴۰	-	۲	کاروری ۲	

نام پودمان: کاردر محیط ۲  
 تعداد واحد: ۲ ساعت کل پودمان: ۲۴۰  
 نام پودمان پیش نیاز: ندارد  
 امکان ارائه دروس عمومی یا مهارت‌های مشترک:  
 وجود ندارد:   
 وجود دارد:   
 تعداد درس: ۳ تعداد واحد: ۶



## فصل سوم

سرفصل دروس، ریز محتوا و استانداردهای آموزشی  
(آموزش در مرکز مجری)



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: اصول علم تغذیه پیش نیاز /هم نیاز: ندارد	
-		۲	واحد		
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با نیازهای غذایی بدن و تغذیه متعادل جهت تامین و حفظ سلامتی					
ب: سرفصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۴	تعاریف و اصطلاحات شامل: تعریف سلامت، بیماری، علم تغذیه، تغذیه غذا، انرژی و کالری، متابولیسم، گرسنگی، ..... خلاصه ای از ساختمان دستگاه گوارش و عملکرد هر یک از بخشها و منابع غذایی	نگرشی کلی بر تغذیه	۱	
-	۳	کربوهیدراتها ( طبقه بندی قندها، هضم و جذب و متابولیسم، اختلالات متابولیسمی، نقش آنها در سلامت	آشنایی با مواد مغذی و اهمیت آنها در سلامت انسان	۲	
-	۳	چربیها (طبقه بندی، اسیدهای چرب، تری گلیسریدها، کلسترول، هضم و جذب، اهمیت و نقش چربی ها در سلامت، ارتباط اسیدهای چرب کلسترول در سلامت، منابع غذایی)			
-	۳	پروتئین ها ( طبقه بندی، اسیدهای آمینه، کیفیت پروتئین ها، هضم و جذب، نقش آنها در سلامت، منابع غذایی )			
-	۶	ویتامینها (طبقه بندی، ویتامینهای محلول در چربی A, B, D, E، ویتامینهای محلول در آب، نقش و اهمیت آنها در سلامت، اختلالات بر اثر کمبود یا افزایش، منابع غذایی)			
-	۶	مواد معدنی (دسته بندی، زیست دسترسی، نقش و اهمیت آنها در سلامت، اختلالات بر اثر کمبود یا افزایش، منابع غذایی)			
-	۴	آشنایی با گروه های غذایی کاربرد گروه های غذایی در سبذ غذایی روزانه جایگاه گروه های غذایی در هرم غذایی	شناخت گروه های غذایی	۳	
-	۱	اصول صحیح تهیه غذا و خوراک و نگهداری آنها	اصول صحیح تهیه غذا و خوراک و نگهداری آنها	۴	
-	۲	نقش و اهمیت آب در سلامت		شناخت آب	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱- پیروش حلم سرشت، اسماعیل دل پیشه . آویرایش ۲] - انتشارات چهره، ۱۳۷۴. چاپ سوم: ۱۳۷۹.					
۲- Karen E. Drummond, ۱۹۹۷, Nutrition for the food service professional, Van Nostrand Reinhold, USA					
۳- David Moreau, ۲۰۰۳, Nutrition, Spring house, USA					





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: : اصول علم تغذیه

- ۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد تغذیه
- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد تغذیه
- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:
- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال
- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد -۴

۲- پروژکتور -۵

۳- رایانه -۶

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ، ارایه نمونه

کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: کمکهای اولیه

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): دکتری عمومی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دکتری عمومی

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۳ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی □ خوب □

- میزان تسلط به رایانه: عالی □ خوب □

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس □ مترمربع، ۲- آزمایشگاه □ مترمربع، ۳- کارگاه □ مترمربع، ۴- عرصه □ مترمربع، ۵- مزرعه □ مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- مولاژ نیم تن انسان ۷- ترمومتر

۲- پروژکتور ۵- دستگاه فشارخون ۸- انواع آتل

۳- رایانه ۶- گوشی پزشکی ۹- گاز استریل یا غیر

استریل

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی □، مباحثه ای □، تمرین و تکرار □، آزمایشگاهی □، کارگاهی □، پژوهشی گروهی □، مطالعه

موردی □، بازدید □، فیلم و اسلاید □ و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی □، آزمون عملی □، آزمون شفاهی □، ارائه پروژه □،

ارایه نمونه کار □ و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

نام درس: بهداشت محیط کار				
پیش نیاز /هم‌نیاز: ندارد				
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با رفتار های مناسب با حفظ ایمنی افراد در محیط کار				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۲	واحد		
-	۳۲	ساعت		
-	۸	آشنایی با آئین نامه ماده ۱۳ قانون مواد خوردنی ، آشامیدنی و بهداشتی دستگاهها ، ماشین های مورد استفاده در آشپزخانه	غذا، قانون و بهداشت اجتماعی	۱
-	۱۴	بهداشت آب و مواد خوراکی اهمیت جمع آوری و دفع بهداشتی فاضلاب و مبارزه با حشرات و جوندگان موزی اهمیت جمع آوری ، نگهداری موقت و رفع بهداشتی زباله ( پسماندها )	اب و فاضلاب و پسماند	۲
-	۱۰	کاربرد مواد پاک کننده – گندزدا ( ضدعفونی کننده ) عوامل زیان آور محیط کار و معاینات کارگری ایمنی و اصول پیشگیری از حوادث	ایمنی، کار و نیروی انسانی	۳
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱- گندزداها و ضدعفونی کننده ها و کاربرد آن بهداشت محیط زیست/ تألیف کرامت الله ایماندل – انتشارات آینه کتاب، ۱۳۷۴.				
۲- اصول بهداشت فردی مشتمل بر بهداشت کلیه اعضاء بدن و معیارهای بهداشت در زندگی فردی/ تألیف پروین حلم سرشت؛ اسماعیل دل پیشه، انتشارات چهره، ۱۳۷۴.				
۳- اصول بهداشت محیط/ تألیف عباس نیکخواه. انتشارات مرکز نشر دانشگاهی، جزو[ های درسی؛ ۳۳ گروه بهداشت، ۱۳۶۴				
۴- مجموعه کامل قوانین و مقررات مواد خوردنی، آشامیدنی، بهداشتی و آرایشی همراه با CD/ شهرپاز اسلامی تبار. انتشارات صدرا، ۱۳۸۵.				



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: بهداشت محیط کار

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناسی ارشد در رشته مهندسی بهسازی محیط یا کارشناسی ارشد زیست شناسی با حداقل ۵ سال سابقه کار

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک کارشناسی ارشد

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴-  
۷-

۲- پروژکتور ۵-  
۸-

۳- رایانه ۶-  
۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری	واحد	نام درس: جامعه و غذا پیش نیاز/هم‌نیاز: ندارد	
-	۲	۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با نقش وجایگاه غذا ورستوران در جامعه امروزی					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۲	آشنایی با اجزای تشکیل دهنده سلامت در جامعه: تغذیه متعادل، تحرک بدنی و حفظ محیط زیست در قالب مثلث سلامتی	مفاهیم تغذیه در جامعه	۱	
-	۴	امنیت غذایی: چگونگی دسترسی جامعه به غذای کافی، شناخت رابطه اقتصادی، فرهنگی، سواد و فرهنگ تغذیه ای در پیشگیری سوئ تغذیه در جامعه، شناخت عوامل تاثیر گذار در سلامت تغذیه ای افراد جامعه			
-	۴	گذر تغذیه ای: تبدیلات غذا و ارتباط آنها با ایده، رسومات فرهنگی و رتبه اجتماعی			
-	۶	غذا و سلامتی - بقراط غذا و لذت - اپیکور غذا و رفتار انسان - ژان ژاک روسو	غذا از دیدگاه فلسفی	۲	
-	۸	تبدیلات غذا و ایده تبدیلات غذا و رسومات فرهنگی تبدیلات غذا و رتبه اجتماعی	مدرنیته و جوامع مصرف کننده	۳	
-	۸	نقش اقتصادی رستوران نقش اجتماعی رستوران نقش فرهنگی رستوران	مدرنیته و توسعه واحدهای پذیرایی	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
پربوش حلم سرشت. اسماعیل دل پیشه . [ویرایش ۲] - انتشارات چهره، ۱۳۷۴. چاپ سوم: ۱۳۷۹					
<ol style="list-style-type: none"> <li>۱. Roy C. Wood (۱۹۹۵), the sociology of the meal: food and social theory, Edinburg University Press, UK</li> <li>۲. Joanne Finkelstein (۱۹۸۹), Dining Out, Polity Press, UK</li> <li>۳. Germov J. and Williams L. (۱۹۹۹), A sociology of food and nutrition, Oxford University Press, UK</li> </ol>					



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: جامعه و غذا

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد مدیریت هتل، جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنایی با اداب و عادات غذایی با ۲ سال سابقه مرتبط و یا خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط(به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی(کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴-  
۷-

۲- پروژکتور ۵-  
۸-

۳- رایانه ۶-  
۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره گردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: زبان تخصصی	
-		۲	واحد	پیش نیاز /هم‌نیاز: -	
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: اشنایی دانشجویان با واژه های تخصصی انگلیسی در آشپزی					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا		رئوس مطالب	
-	۱۲	واژه شناسی فعل معنا Paraphraize زمانها در زبان انگلیسی		واژه های تخصصی	
-	۸	ساختار جمله های ساده و مرکب نقل قول های مستقیم و غیر مستقیم		جمله بندی	
-	۱۲	خواندن و درک مطلب متون ساده سببی ها - توالی زمانها معلوم و مجهول - شرطی ها - حروف اضافه		درک مطلب	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. Five star English for the hotels and tourism industry, Rod Revell, Chris Scott, Oxford English, ۱۹۹۶					
۲. Communicating with the international traveler, Donald Adamson, Prentice Hall, ۱۹۹۸					





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: زبان تخصصی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد با گرایشهای مختلف در رشته زبان انگلیسی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک کارشناس ارشد

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: اصول آشپزی	
-		۳	واحد	پیش نیاز /هم نیاز: ندارد	
-		۴۸	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول آشپزی در آشپزخانه حرفه ای					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۰	ورودی (مواد اولیه) پردازش (روشهای پخت) خروجی (غذای سرو شده)	سیستم غذایی	۱	
-	۱۴	روشهای پخت مرطوب روشهای پخت خشک روشهای پخت خشک با روغن روشهای پخت ترکیبی	انتقال حرارت و روشهای پخت	۲	
-	۱۴	دستور تهیه غذا و محاسبات تبدیلی وزن و حجم استاکها و سسها چیدمان غذا	پخت غذا	۳	
-	۱۰	اصالت غذا: آشپزی کلاسیک نوآوری در پخت غذا: آشپزی نوول	سبک در آشپزی	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA					
۲. Knight J. B. and Kotschevar L. H. (۱۹۸۹) Quantity food production: planning and management, ۲ <sup>nd</sup> edition, Van Nostrand Reinhold, USA					
۳. Smith D. I. and Kasavana M.L. (۱۹۸۲) menu engineering, Hospitality Publication, USA					



## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: اصول آشپزی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۷ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارائه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....





## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: سفره ایرانی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد مدیریت هتل ، جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنا با اداب و عادات غذایی با ۲ سال سابقه مرتبط و یا خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط(به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی □ خوب □

- میزان تسلط به رایانه: عالی □ خوب □

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی(کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس □ مترمربع، ۲- آزمایشگاه □ مترمربع، ۳- کارگاه □ مترمربع، ۴- عرصه □ مترمربع، ۵- مزرعه □ مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی □، مباحثه ای □، تمرین و تکرار □، آزمایشگاهی □، کارگاهی □، پژوهشی گروهی □، مطالعه

موردی □، بازدید □، فیلم و اسلاید □ و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی □، آزمون عملی □، آزمون شفاهی □، ارایه پروژه □،

ارایه نمونه کار □ و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

نام درس: بهداشت مواد غذایی		پیش نیاز/هم‌نیاز: ندارد	
عملی	نظری	واحد	ساعت
-	۲	-	۳۲
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اهمیت رعایت اصول بهداشت مواد غذایی از تهیه و خرید مواد غذایی تا ارائه غذا به مشتری			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
-	۴	مفهوم فساد مواد غذایی و اشاره ای به انواع عوامل آلودگی و فساد مواد غذایی	مفهوم آلودگی مواد غذایی
-	۶	آشنایی بامنابع آلودکننده های ( میکروب ها و انگل ها ) آب و مواد غذایی و راههای انتشار آنها	منابع آلوده کننده
-	۴	( شیر ، گوشت ها ، سبزیها و میوه ها ، تخم مرغ ، دانه ها و کنسرو ها ) .	آشنایی باشیوه رعایت بهداشت مواد غذایی
-	۶	( بهداشت کارکنان بهداشت محیط از نظر مبارزه با جانوران موذی رعایت اصول بهداشتی از خرید تا ارائه به مشتری	پیشگیری از آلودگی
-	۶	عفونت های غذایی حساسیت های غذایی علل مسمومیت های غذایی (شیمیایی ، بیولوژیکی راه های کنترل و پیشگیری .	آشنایی با مسمومیت های غذایی ( عفونت های غذایی
-	۶	شیر ، گوشتها ، انواع پنیر ، خامه ، سر شیر ، کشک ، کره ، نوشیدنی ها ، تخم مرغ و کنسروها ) .	بازرسی و کنترل انواع مواد غذایی
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم))، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱- آیین تندرستی / نگارش امان اله فرزاد			
۲- Nicolas Johns (۱۹۹۵), managing food hygiene, second edition, McMillan, UK			
۳- Frank Bryan (۱۹۹۲), Applied foodservice sanitation, fourth edition, the educational foundation of the national restaurants association, USA			



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: بهداشت مواد غذایی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناسی ارشد تغذیه یا دکتری تغذیه با حداقل ۵ سال سابقه تدریس دانشگاهی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک کارشناسی ارشد

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع

و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴-  
۷-

۲- پروژکتور ۵-  
۸-

۳- رایانه ۶-  
۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، ارائه پروژه ، آزمون شفاهی ، آزمون عملی



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری				
۱	۱	واحد	نام درس: روشهای پذیرایی پیش نیاز /هم‌نیاز: ندارد		
۳۲	۱۶	ساعت			
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با روشهای ارائه و مصرف کالاهای آشپزخانه حرفه ای					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۴	۲	انواع سرویس در واحدهای پذیرایی برنامه ریزی کار در واحدهای پذیرایی	آشنایی با واحدهای پذیرایی	۱	
۱۲	۶	خوش آمدگویی و اسکان	چرخه ارائه خدمات در واحدهای پذیرایی	۲	
		سرو نان و آب			
		گرفتن سفارش			
		سرو پیش غذا			
		سرو پیش غذا، سرو سوپ، سرو سالاد، سرو غذای اصلی			
		سرویس دسر			
		صورتحساب، دعوت به بازگشت			
۱۶	۶	سرویس فرانسوی	روشهای ارائه خدمات	۳	
		سرویس انگلیسی			
		سرویس روسی			
		سرویس امریکایی			
		سرویس بوفه			
		روشهای چیدمان میز			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. Mill R. C. (۲۰۰۱) restaurant management: Customers, operations and employees, ۲ <sup>nd</sup> edition, Prentice hall, USA					
۲. Walker J. and Lundbery D. E. (۲۰۰۰) the restaurant, John Wiley, USA					
۳. Goodman R. J. (۱۹۷۹) the management of service, Brown publishing, USA					





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: روشهای پذیرایی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۷ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- میز، صندلی ۷- لیوان، بشقاب

۲- پروژکتور ۵- دستمال سفره، کارد و چنگال ۸-

۳- رایانه ۶- رومیزی، میلتون ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: احکام خوردنیها و آشامیدنی ها در فرهنگ اسلامی	
-		۲	واحد	پیش نیاز /هم نیاز: ندارد	
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با احکام اسلامی در ارتباط با غذا					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۱	گوشت حرام و حلال حیوانات حلال اعم از چهارپایان، پرندگان، ماهیها و دیگر حیوانات دریایی، حیوانات اهلی و وحشی	احکام اسلام و مواد غذایی	۱	
-	۱۰	خوراکیها آشامیدنیها	مکروهات و مستحبات	۲	
-	۱۱	حرام حلال	آشامیدنیها	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
۱. رساله توضیح المسائل					



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: : احکام خوردنیها و آشامیدنی ها در فرهنگ اسلامی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): تدریس دروس اسلامی با ۵ سال سابقه تدریس در دروس فلسفی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: مجوز حوزوی

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط(به سال): ۵ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: زیبایی شناسی	
-		۲	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز: ندارد	
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با نماد و سازه های هویت تا بتوانند زیبایی را تشخیص داده و تمایز آنرا با اجسام معمولی شناسایی کنند					
				ب: سر فصل آموزشی:	
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۶	زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران اژه ای ها و یونانی ها زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران رومیان و مسیحیان زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران بیرانتینها زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران قرون وسطی و گوتیکها زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران هندیها زمانهای قبل از تاریخ در خاور نزدیک و دور: دوران چینی ها و ژاپنی ها	زیبایی در تاریخ اندیشه جهان	۱	
-	۱۴	بررسی تاریخ هنر اسلام و تاثیرات آن بر هنر ایران زمین سمبلیسم و زیبایی طبیعت و زیبایی	تاثیرات اسلام بر هنر ایران ویژگیهای زیبایی	۲ ۳	
-	۱۲	سیر تکاملی زیبایی در مباحث هنری بخصوص در فرهنگ غذایی	سیر تکاملی زیبایی	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. نیوتن، اریک، ۱۳۵۰، معنی زیبایی، ترجمه پرویز مرزبان، بنگاه ترجمه و نشر کتاب					
۲. ضمیران، محمد، ۱۳۷۷، جستارهای پدیدار شناسانه پیرامون هنر و زیبایی، نشر کانون					
۳. گوتر، یورگ، ۱۳۷۵، زیبایی شناختی در معماری، ترجمه دکتر جهانشاه پاکزاد و مهندس عبدالرضا همایونف، انتشارات دانشگاه شهید بهشتی					



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: زیبایی شناسی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد مدیریت هتل، معماری، هنر، فلسفه، جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنا با اداب و عادات غذایی با ۲ سال سابقه مرتبط

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک کارشناس ارشد

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴-  
۷-

۲- پروژکتور ۵-  
۸-

۳- رایانه ۶-  
۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: شیمی مواد غذایی	
-		۲	واحد	پیش نیاز /هم‌نیاز: ندارد	
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: اشنایی دانشجویان با فعل و انفعالات شیمیایی در مواد غذایی					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا		رئوس مطالب	
-	۴	انزیمها، هضم و جذب		انسان و گوارش غذا	
-	۱۴	اسیدها و الکلهها		ساختار شیمیایی غذا	۲
		کاربوهدراتها			
		روغنها، چربیها و کلوتیدها			
		امینو اسیدها و پروتئینها			
		اب و عناصر معدنی			
ویتامینها					
-	۱۴	مواد شیمیایی در غذا		فعل و انفعالات شیمیایی در غذا	
		تغییرات شیمیایی غذا بر اثر حرارت			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. علوم غذایی از دیدگاه شیمیایی، ۱۳۶۸، ترجمه پروین زندی، مرکز نشر دانشگاهی، تهران					



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری (مطلوب) درس: شیمی مواد غذایی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد تغذیه با ۲ سال سابقه مرتبط

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک کارشناسی ارشد

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی □ خوب □

- میزان تسلط به رایانه: عالی □ خوب □

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس □ مترمربع، ۲- آزمایشگاه □ مترمربع، ۳- کارگاه □ مترمربع، ۴- عرصه □ مترمربع، ۵- مزرعه □ مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی □، مباحثه ای □، تمرین و تکرار □، آزمایشگاهی □، کارگاهی □، پژوهشی گروهی □، مطالعه

موردی □، بازدید □، فیلم و اسلاید □ و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی □، آزمون عملی □، آزمون شفاهی □، ارائه پروژه □،

ارایه نمونه کار □ و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: خوردنیها و طبیعت انسان پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی	
-		۲	واحد		
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: اشنایی با مزاج و تاثیرات غذا بر بدن انسان					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا		رئوس مطالب	
-	۱۰	طبع سودایی - طحال طبع بلغمی - کل بدن طبع صفراوی - کیسه صفرا طبع دموی (خونی) - کبد		مزاج و طبایع انسانی	
-	۱۱	خصوصیات عنصری (اب، آتش، خاک، باد) خصوصیات رطوبت (خشک و تر) خصوصیات حرارت (گرم و سرد)		خصوصیات غذایی	
-	۱۱	بهار (دموی، گرم و تر، باد) تابستان (صفراوی، گرم و خشک، آتش) پاییز (سودایی، سرد و خشک، خاک) زمستان (بلغمی، سرد و تر، اب)		فصول و تعادل در عناصر	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱. ارمغان تندرستی، جمشید خدادادی، چاپ چهارم، موسسه نشر ۲. پانزده روز تا سلامتی، جمشید خدادادی، چاپ چهارم، موسسه نشر					





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: خوردنیها و طبیعت انسان

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس و آشنا با طب سنتی

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

نام درس: شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی			
پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی			
عملی	نظری		
۱	۲	واحد	
۴۸	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس: اشنایی دانشجویان با مواد اولیه و روشهای آماده سازی آنها در آشپزی			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	رئوس مطالب	
۸	۴	مواد پروتئینی: گروه بندی، برشها و روشهای آماده سازی، موارد استفاده در پخت، روشهای پخت	گروه بندی مواد اولیه در آشپزی  ۱
۸	۴	نشاسته ها: گروه بندی، برشها و روشهای آماده سازی، موارد استفاده در پخت، روشهای پخت	
۸	۸	سبزیجات: گروه بندی، برشها و روشهای آماده سازی، موارد استفاده در پخت، روشهای پخت	
۸	۱	میوه ها: گروه بندی، برشها و روشهای آماده سازی، موارد استفاده در پخت، روشهای پخت	
۴	۱	تخم مرغ: گروه بندی، روشهای آماده سازی، موارد استفاده در پخت، روشهای پخت	
۴	۱	لبنیات: گروه بندی، موارد استفاده در پخت	
-	۱	چربیها: گروه بندی و موارد استفاده	
۴	۲	مایعات: گروه بندی (استاک، ابمیوه، ...) و موارد استفاده	
۴	۲	دانه های روغنی: گروه بندی، برشها و روشهای آماده سازی، موارد استفاده در پخت، روشهای پخت	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱. Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA			



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری (مطلوب) درس: شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای آشپزخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری			
-	۲	واحد	نام درس: تجهیزات و عملیات در آشپزخانه پیش نیاز/هم‌نیاز: -	
-	۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با تجهیزات رستوران و موارد استفاده آنها				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۱۸	تجهیزات آماده سازی غذا تجهیزات پخت غذا سردخانه و تجهیزات نگهداری غذا تجهیزات دیگر ...	انتخاب تجهیزات	۱
-	۱۴	مصرف انرژی فضای مورد نیاز عوامل عملیاتی قابلیت نظافت	نکات مهم در انتخاب تجهیزات	۲
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱. Mill R. C. (۲۰۰۱) restaurant management: Customers, operations and employees, ۲ <sup>nd</sup> edition, Prentice hall, USA ۲. Walker J. and Lundbery D. E. (۲۰۰۰) the restaurant, John Wiley, USA ۳. Birchfield J. & Sparrow R. T (۲۰۰۳) , Design & Layout of Food Service Facilities , ۲ <sup>nd</sup> . Ed. John Wiley . U.S.A.				



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: تجهیزات و عملیات در آشپزخانه

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴-  
۷-

۲- پروژکتور ۵-  
۸-

۳- رایانه ۶-  
۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری				
-	۲	واحد		نام درس: گردش کار در آشپزخانه پیش نیاز/هم‌نیاز: ندارد	
-	۳۲	ساعت			
الف: هدف درس: ایجاد توانایی در دانشجویان جهت کار در آشپزخانه های حرفه ای و آشنایی ایشان با سیستمهای کاری					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۹	طراحی سیستم عملیاتی شناسایی احتیاجات سیستمی در آشپزخانه	سیستم عملیاتی در آشپزخانه	۱	
-	۱۵	آماده سازی سیستم پخت آماده سازی نهایی و پایان بخشی سیکل غذایی	تقسیم کار و فعال کردن بخشهای مورد نیاز	۲	
-	۸	سیستم کنترل و طراحی فرم های مرتبط سیستم ارزیابی و شناسایی نقاط ضعف در سیستم	ارزیابی سیستم	۳	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
<ol style="list-style-type: none"> <li>۱. Birchfield J. &amp; Sparrow R. T (۲۰۰۳) , Design &amp; Layout of Food Service Facilities , ۲<sup>nd</sup>. Ed. John Wiley . U.S.A.</li> <li>۲. Chesser, Jerald (۱۹۹۲), the art and science of culinary preparation, educational institute of the American culinary federation</li> <li>۳. Knight J. B. and Kotschevar L. H. (۱۹۸۹) Quantity food production: planning and management, ۳<sup>rd</sup> edition, Van Nostrand Reinhold, USA</li> </ol>					



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: گردش کار در آشپزخانه

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایانه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

نام درس: غذاهای آماده			
پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی			
عملی	نظری	واحد	
۱	۱	ساعت	
۳۲	۱۶		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با عملیات کاری در رستورانهای فست فود			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
۱۰	۴	انواع برگرها تولید حد اقل ۲۰ نوع برگر نوآوری در برگرها با در نظر گرفتن قابلیت فروش در بازار	برگرها
۱۲	۴	انواع ساندویچهای رو بسته انواع ساندویچهای رو باز تولید حد اقل ۲۵ نوع ساندویچ نوآوری در ساندویچها با در نظر گرفتن قابلیت فروش در بازار	ساندویچها
۳	۴	انواع سوخاری ها تولید حد اقل ۵ نوع سوخاری نوآوری در سوخاری ها با در نظر گرفتن قابلیت فروش در بازار	مرغ سوخاری
۷	۴	انواع پیتزا تولید حد اقل ۱۴ نوع پیتزا نوآوری در پیتزا با در نظر گرفتن قابلیت فروش در بازار	پیتزا
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱. این درس مستلزم خلاقیت و نوآوری از طرف دانشجویان بوده و نیازی به منابع مکتوب ندارد. دانشجویان میتوانند از منابع اینترنتی استفاده نمایند.			





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: غذاهای آماده

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۷ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای آشپزخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: آشپزی کلاسیک ایران پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی	
-		۲	واحد		
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با آشپزی ایران در دوره های صفوی و قاجار					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۸	اش رشته	گروه بندی اشهای ایرانی	۱	
		بغرا			
		اش گندم یا جو			
		شوربا			
		اشهای ترش			
		نخود آب، ابگوشت، دیزی و گیپا			
-	۸	جوجه، برگ و کوبیده	انواع کباب	۲	
		شیشلیک و چنجه			
		چگر، دل و قلوه			
		دنبلان و دنبه			
-	۸	قلیه ها	گروه بندی خورشتهای ایرانی	۳	
		فسوجن ها			
		مطنجن ها			
		قورمه ها			
		مسمن ها			
-	۸	پلو های رنگین	گروه بندی پلو های ایرانی	۴	
		پلوهای ترکیبی			
		ته چین			
		پلو دانه ها			
		گوشت در پلو: جمدی و بری			
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):</p> <p>حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:</p> <p>۱. سفره اطعمه، میرزا علی اکبر اشپز باشی با مقدمه پرویز ناتل خانلری، چاپ هفتم، ۱۳۵۳، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران</p> <p>۲. خوراکیهای ایرانی، نادر میرزا قاجار، ۱۳۸۶، انتشارات دانشگاه تهران</p> <p>۳. آشپزی دوره صفوی، ایرج افشار، ۱۳۶۰، انتشارات صدا و سیما</p> <p>۴. The Cambridge world history of food, Kenneth F. Kipple, ۲۰۰۰, Cambridge University Press, UK</p>					



## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری (مطلوب) درس: آشپزی کلاسیک ایران

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری		نام درس: عملیات آشپزی کلاسیک ایران (۱) پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی		
۱	-	واحد			
۴۸	-	ساعت			
الف: هدف درس: کسب مهارت در پخت غذاهای ایرانی در دوره های صفوی و قاجار					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۲۶	-	پخت حد اقل یک نوع اش رشته پخت حد اقل یک نوع بغرا پخت حد اقل یک نوع اش گندم یا جو پخت حد اقل یک نوع شوربا پخت حد اقل یک نوع از اشهای ترش پخت حد اقل یک نوع از نخود آب، ابگوشت، دیزی و گیپا	گروه بندی اشهای ایرانی	۱	
۲۲	-	پخت حد اقل یک نوع از جوجه، برگ و کوبیده پخت حد اقل یک نوع شیشلیک و چنجه پخت حد اقل یک نوع جگر، دل و قلوه پخت حد اقل یک نوع دنبان و دنبه	انواع کباب	۲	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
<p>۱. سفره اطعمه، میرزا علی اکبر اشپز باشی با مقدمه پرویز ناتل خانلری، چاپ هفتم، ۱۳۵۳، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران</p> <p>۲. خوراکهای ایرانی، نادر میرزا قاجار، ۱۳۸۶، انتشارات دانشگاه تهران</p> <p>۳. آشپزی دوره صفوی، ایرج افشار، ۱۳۶۰، انتشارات صدا و سیما</p> <p>۴. The Cambridge world history of food, Kenneth F. Kipple, ۲۰۰۰, Cambridge University Press, UK</p>					



## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: عملیات آشپزی کلاسیک ایران (۱)

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای آشپزخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری		نام درس: عملیات آشپزی کلاسیک ایران (۲)		
۱	-	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز: عملیات آشپزی کلاسیک ایران (۱)		
۴۸	-	ساعت			
الف: هدف درس: کسب مهارت در پخت غذاهای ایرانی در دوره های صفوی و قاجار					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۲۶	-	پخت حد اقل یک نوع قلیه ها	گروه بندی خورشتهای ایرانی	۱	
		پخت حد اقل یک نوع فسوجن ها			
		پخت حد اقل یک نوع مطنجن ها			
		پخت حد اقل یک نوع قورمه ها			
		پخت حد اقل یک نوع مسمن ها			
۲۲	-	پخت حد اقل یک نوع پلو های رنگین	گروه بندی پلو های ایرانی	۲	
		پخت حد اقل یک نوع پلوهای ترکیبی			
		پخت حد اقل یک نوع ته چین			
		پخت حد اقل یک نوع پلو دانه ها			
		پخت حد اقل یک نوع گوشت در پلو: جمدی و بری			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
<p>۱. سفره اطعمه، میرزا علی اکبر اشپز باشی با مقدمه پرویز ناتل خانلری، چاپ هفتم، ۱۳۵۳، انتشارات بنیاد فرهنگ ایران</p> <p>۲. خوراکهای ایرانی، نادر میرزا قاجار، ۱۳۸۶، انتشارات دانشگاه تهران</p> <p>۳. آشپزی دوره صفوی، ایرج افشار، ۱۳۶۰، انتشارات صدا و سیما</p> <p>۴. The Cambridge world history of food, Kenneth F. Kipple, ۲۰۰۰, Cambridge University Press, UK</p>					



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: عملیات آشپزی کلاسیک ایران (۲)

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای آشپزخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

نام درس: آشپزی مدرن پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی					
عملی	نظری	واحد	ساعت	-	-
-	۲	-	۳۲	-	-
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با استاندارد کردن فرایند پخت غذا در آشپزخانه حرفه ای					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا				ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۸	استاندارد سازی دستور تهیه غذا مدرنیزه سازی دستور تهیه غذا	دستور تهیه غذا	۱	
-	۸	واحدهای متریک واحدهای امریکایی تبدیلات واحدهای اندازه گیری ابزار اندازه گیری در آشپزخانه	واحدهای اندازه گیری	۲	
-	۸	تنظیم حرارت حجم و تراکم ماده اولیه تکنولوژی و تجهیزات	کاهش زمان پخت	۳	
-	۸	مرحله سازی در فرایند پخت سرو و چیدمان بشقاب غذا	اماده سازی	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
<ol style="list-style-type: none"> <li>۱. Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA</li> <li>۲. Knight J. B. and Kotschevar L. H. (۱۹۸۹) Quantity food production: planning and management, ۲<sup>nd</sup> edition, Van Nostrand Reinhold, USA</li> <li>۳. Smith D. I. and Kasavana M.L. (۱۹۸۲) menu engineering, Hospitality Publication, USA</li> <li>۴.</li> </ol>					





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آشپزی مدرن

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴-  
۷-

۲- پروژکتور ۵-  
۸-

۳- رایانه ۶-  
۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری		نام درس: عملیات آشپزی مدرن (۱) پیش نیاز/هم‌نیاز: اصول آشپزی	
۱	-	واحد		
۴۸	-	ساعت		
الف: هدف درس: کسب مهارت در استاندارد کردن فرایند پخت غذا در اشپزخانه حرفه ای				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
۲۶	-	پخت حد اقل یک پاستا بر اساس دستور تهیه غذا	پخت غذاهای فرنگی بر اساس دستور تهیه غذا	۱
		پخت حد اقل یک ساندویچ بر اساس دستور تهیه غذا		
		پخت حد اقل یک استیک بر اساس دستور تهیه غذا		
		پخت حد اقل یک غذای دریایی بر اساس دستور تهیه غذا		
۲۲	-	پخت حد اقل یک خورش بر اساس دستور تهیه غذا	پخت غذاهای ایرانی بر اساس دستور تهیه غذا	۲
		پخت حد اقل یک کباب بر اساس دستور تهیه غذا		
		پخت حد اقل یک اش بر اساس دستور تهیه غذا		
		پخت حد اقل یک خوراک بر اساس دستور تهیه غذا		
		پخت حد اقل یک پلو بر اساس دستور تهیه غذا		
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱. Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA ۲. Knight J. B. and Kotschevar L. H. (۱۹۸۹) Quantity food production: planning and management, ۲ <sup>nd</sup> edition, Van Nostrand Reinhold, USA ۳. Smith D. I. and Kasavana M.L. (۱۹۸۲) menu engineering, Hospitality Publication, USA				



## دوره کردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری (مطلوب) درس: عملیات آشپزی مدرن (۱)

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای آشپزخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایانه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره گردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری		
۱	-	واحد	نام درس: عملیات آشپزی مدرن (۲) پیش نیاز/هم‌نیاز: عملیات آشپزی مدرن (۱)
۴۸	-	ساعت	
الف: هدف درس: کسب مهارت در استاندارد کردن فرایند پخت غذا در اشپزخانه حرفه ای			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
۲۶	-	پخت حد اقل یک پاستا بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	۱ پخت غذاهای فرنگی بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا
		پخت حد اقل یک ساندویچ بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
		پخت حد اقل یک استیک بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
		پخت حد اقل یک غذای دریایی بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
		پخت حد اقل یک خورشت فرنگی بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
۲۲	-	پخت حد اقل یک خورش بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	۲ پخت غذاهای ایرانی بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا
		پخت حد اقل یک کباب بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
		پخت حد اقل یک اش بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
		پخت حد اقل یک خوراک بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
		پخت حد اقل یک پلو بر اساس نو اوری در دستور تهیه غذا	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>۱. Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA</li> <li>۲. Knight J. B. and Kotschevar L. H. (۱۹۸۹) Quantity food production: planning and management, ۲<sup>nd</sup> edition, Van Nostrand Reinhold, USA</li> <li>۳. Smith D. I. and Kasavana M.L. (۱۹۸۲) menu engineering, Hospitality Publication, USA</li> </ol>			



## دوره کاردانی حرفه ای آشنایی

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری (مطلوب) درس: عملیات آشنایی مدرن (۲)

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای اشیخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی		نظری		نام درس: طراحی منو پیش نیاز /هم‌نیاز: ندارد
-	۲	واحد		
-	۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: ایجاد توانایی در دانشجویان جهت طراحی منوی رستوران				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۱۰	اهمیت منو در رستوران ، منو بعنوان ابزار تبلیغاتی ، عملیات دسته بندی منو ، فروش جداگانه هر یک غذاها ، منوی ثابت ، منوی چرخشی ، بوفه و ...	منو و سیستم ارتباطی در رستوران	۱
-	۱۱	منو و نیازهای سرویس ، نیازهای تولید اهداف اصلی طراحی صحیح منو ، اهداف بازاریابی ، قابل اجرا بودن از نظر هزینه و کیفیت مورد نظر تجزیه و تحلیل ، طبقه بندی و تصمیم گیری نهایی در مورد تغییرات مورد نظر	تقسیم کار و فعال کردن بخشهای مورد نیاز	۲
-	۱۱	منو و تجهیزات مورد نیاز ، تعداد کارکنان مورد نیاز ، چیدمان و فضای مورد نیاز ، طرح و دکوراسیون مراحل طراحی منو ، توجه به خواسته های مصرف کنندگان ، در نظر گرفتن با توجه به فضا ، وسایل و تجهیزات و مواد اولیه موجود بازبینی منو ، بررسی اقلام ، هزینه هریک ، مقدار فروش هریک و سهم سود مورد نظر	بازبینی منو	۳
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱- Marketing by menu : Nancy Loman Scanlon John & wiley Sons, Inc ۱۹۹۹				
۲- Menu engeneering : kasavana – Roywood – Strathclyde ۲۰۰۰				
۳- Menu Engineering : A Practical guide To menu analysis / Michael L. Kasavana, Donald I . Smith Hospitality Publications, Inc , ۱۹۸۲				



## دوره گردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: طراحی منو

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک دیپلم

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و

سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، رایانه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد.....



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

عملی	نظری				
۲	-	واحد		نام درس: تزئین خوردنیها پیش نیاز/هم‌نیاز: -	
۶۴	-	ساعت		الف: هدف درس: کسب مهارت در میوه ارایی، سبزی ارایی و تزئین بشقاب غذا	
			ب: سر فصل آموزشی:		
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۲۵	-	دور چین ظروف وعده غذایی چیدمان غذا به روش کلاسیک چیدمان غذا به روش نوول چیدمان بوفه	چیدمان غذا در بشقاب	۱	
۲۲	-	ابزار میوه و سبزی ارایی شناخت خصوصیات میوه های تزئینی میوه ارایی	میوه ارایی	۲	
۱۷	-	شناخت خصوصیات سبزیجات تزئینی سبزی ارایی	سبزی ارایی	۳	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. کتاب مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، نجف دریا بندری، چاپ هجدهم، نشر کارنامه، ۱۳۷۸					
۲. هنر آشپزی، رزا منتظمی، چاپ پنجاهم					
۳. آشپزی سنتی پانید، سمیرا جنت دوست، ۱۳۸۹					
Chesser J. W. (۱۹۹۲) the art and science of culinary preparation, Educational Institute of the American Culinary Federation, USA					





## دوره گردانی حرفه ای آشپزی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: تزئین خوردنیها

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): خبرگان با ۵ سال سابقه مرتبط - حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: حد اقل مدرک دیپلم - گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز::

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۷ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس  مترمربع، ۲- آزمایشگاه  مترمربع، ۳- کارگاه  مترمربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه  مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای آشپزخانه ۷-

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶-

و...

۳- روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی ، مباحثه ای ، تمرین و تکرار ، آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ، مطالعه

موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید  و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی ، آزمون عملی ، آزمون شفاهی ، ارائه پروژه .

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد...



# سرفصل و استانداردهای اجرای دروس آموزش در محیط کار



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

۱	واحد	نام درس: کاربرینی (بازدید)
۳۲	ساعت	پیش نیاز/هم‌نیاز: از زمان پذیرش دانشجو تا پیش از پایان نیمسال اول

### الف: اهداف عملکردی (رفتاری)

ردیف	اهداف عملکردی (رفتاری)
۱	شناخت مشاغل مورد نظر
۲	تشریح جریان کار و فعالیت‌ها
۳	شناخت مواد، تجهیزات، ابزار و ماشین‌آلات مربوط
۴	شناخت جایگاه، شغلی مورد نظر و نقش آن در مأموریت آن حوزه شغلی
۵	شناخت موضوعات و مسائل جانبی شغل مورد نظر مانند ایمنی، اقتصادی، سختی و پیچیدگی کار و...
و	
...	

ب: فضا(محیط) اجرا:

کارگاه  ، کارخانه  ، واحد تولیدی  ، مزرعه  و .....

ج: برنامه اجرایی:

۱. برگزاری جلسه اول با هدف تشریح درس، توضیحات کلی در خصوص رشته و برنامه اجرایی آن به مدت ۲ ساعت
۲. بازدید از محیط کار مطابق اهداف عملکردی به مدت ۸ تا ۱۰ ساعت
۳. تهیه و ارائه گزارش کاربرینی توسط دانشجو به مدت ۲۰ تا ۲۲ ساعت به شرح زیر:
  - تهیه گزارش
  - تنظیم گزارش در قالب پاورپوینت
  - ارائه گزارش در کلاس به مدت ۳۰ تا ۴۵ دقیقه
  - بحث و بررسی گزارش دانشجو و راهنمایی مدرس
  - در جلسه آخر در صورت نیاز دعوت از متخصص موضوع از محیط کار

د: شرایط مدرس کاربرینی:

( مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) مدرک حداقل دیپلم با ۵ سال سابقه کار در واحدهای پذیرایی



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

۲	واحد	نام درس: کارورزی ۱
۲۴۰	ساعت	

الف) اهداف عملکردی (رفتاری):

ردیف	اهداف عملکردی (رفتاری)
۱	توانایی در انجام فعالیتهای آشپزی در بخش آماده سازی سرد
۲	توانایی در انجام فعالیتهای آشپزی در بخش آماده سازی گرم
۳	توانایی در انجام فعالیتهای آشپزی در بخش قصابی
۴	ایجاد ارتباط مناسب با پرسنل و سرپرستان در محیط کار
۵	توانایی استفاده مناسب از تجهیزات سبک و سنگین آشپزخانه حرفه ای
و ...	

ب: فضا(محیط) اجرا:

کارگاه ■ ، کارخانه □ ، واحد تولیدی ■ ، مزرعه □ و .....

ج: برنامه اجرایی:

ردیف	شرح فعالیت کارورز	مدت زمان (ساعت)	اهداف عملکردی مرتبط	شغل
۱	کار در آشپزخانه حرفه ای	۱۸۰ تا ۲۰۰ ساعت		اشپز
	ارائه گزارش روزانه به سرپرست			
۳	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	۴۰ تا ۶۰ ساعت		اشپز
	معرفی محیط کار			
۵	فعالیت های کارورز در طول مدت کارورزی			اشپز
	نتیجه گیری در قالب یادگیری و کسب مهارت در محیط کار			



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د : شرایط سرپرست و مدرس کارورزی:

شرایط سرپرست:

( مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) مدرک حد اقل دیپلم با ۵ سال سابقه کار در واحدهای پذیرایی

شرایط مدرس:

( مدرک و رشته تحصیلی، سابقه آموزشی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) کارشناس ارشد مدیریت هتل، مدیریت عمومی، جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنا با عملیات آشپزخانه با ۴ سال سابقه مرتبط و یا خبرگان با ۱۰ سال سابقه تدریس



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

نام درس: کارورزی ۲	واحد	۲
پیش نیاز/هم‌نیاز: پایان دوره (پس از اتمام کلیه دروس)	ساعت	۲۴۰

الف: اهداف عملکردی (رفتاری):

ردیف	اهداف عملکردی (رفتاری)
۱	توانایی در انجام فعالیتهای آشپزی در بخش آماده سازی سرد
۲	توانایی در انجام فعالیتهای آشپزی در بخش آماده سازی گرم
۳	توانایی در انجام فعالیتهای آشپزی در بخش قصابی
۴	ایجاد ارتباط مناسب با پرسنل و سرپرستان در محیط کار
۵	توانایی استفاده مناسب از تجهیزات سبک و سنگین آشپزخانه حرفه ای
۶	برنامه ریزی فعالیتهای روزانه در محیط کار

ب: فضا(محیط) اجرا:

کارگاه ■ ، کارخانه □ ، واحد تولیدی ■ ، مزرعه □ و ..... .

ج: برنامه اجرایی:

ردیف	شرح فعالیت کارورز	مدت زمان (ساعت)	اهداف عملکردی مرتبط	شغل
۱	کار در آشپزخانه حرفه ای	۱۸۰ تا ۲۰۰ ساعت		آشپز
۲	ارائه گزارش روزانه به سرپرست			
۳	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	۴۰ تا ۶۰ ساعت		آشپز
۴	معرفی محیط کار			
۵	فعالیت های کارورز در طول مدت کارورزی			آشپز
و ...	نتیجه گیری در قالب یادگیری و کسب مهارت در محیط کار			



## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

د : شرایط سرپرست و مدرس کارورزی:

شرایط سرپرست:

( مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) مدرک حد اقل دیپلم با ۵ سال سابقه کار در واحدهای پذیرایی

شرایط مدرس:

( مدرک و رشته تحصیلی، سابقه آموزشی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ...) کارشناس ارشد مدیریت هتل، مدیریت عمومی، جامعه شناسی یا مردم شناسی و آشنا با عملیات اشپزخانه با ۴ سال سابقه مرتبط و یا خبرگان با ۱۰ سال سابقه تدریس



## ضمیمه





## دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

مشخصات تدوین کنندگان:

سازمان تدوین کننده: مرکز آموزش، مطالعات و مشاوره سیاحتی بنیاد

گروه تدوین کننده:

ردیف	نام و نام خانوادگی	مدرک تحصیلی	شغل (حرفه)	شماره تماس	ملاحظات
۱	سوزان کلهری	کارشناسی ارشد	مدیر گروه هتلداری، مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۲	بهیه شیخ الاسلامی	کارشناسی ارشد	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۳	عباس شیریان	دانشجوی دکتری	ریاست مرکز، رئیس هیات مدیره شرکت هتلهای پارسیان و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۴	جهاندار مظاهری	کارشناسی ارشد	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
۵	کیوان امجدی	خبیره	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
رزومه افراد به پیوست ارائه شده است.					

