



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

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس  
دوره کارشناسی حرفه ای  
آشپزی - آشپزی ملل

به روش اجرای ترمی و پودمانی



#### گروه فرهنگ و هنر

این برنامه به پیشنهاد گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۲۰۶ مورخ ۱۳۹۱/۷/۱۶ 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 کارشناسی حرفه ای

آشپزی - آشپزی ملل

مصوبه جلسه ۲۰۶ مورخ ۱۶/۷/۱۳۹۱ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

علمی - کاربردی

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در جلسه ۲۰۶ مورخ ۱۶/۷/۱۳۹۱ براساس پیشنهاد گروه فرهنگ و هنر برنامه آموزشی و درسی دوره آشپزی - آشپزی ملل 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 ۲۰۶ مورخ ۱۶/۷/۱۳۹۱ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در

خصوص برنامه آموزشی و درسی کارشناسی حرفه ای

آشپزی - آشپزی ملل

صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.



عبدالرسول یور 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 برونئی

نایب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

.....	فصل اول
.....	مشخصات کلی برنامه آموزشی
.....	مقدمه
.....	تعریف و هدف
.....	ضرورت و اهمیت
.....	قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک فارغ‌التحصیلان
.....	قابلیت‌ها و توانمندی‌های حرفه‌ای فارغ‌التحصیلان
.....	مشاغل قابل احراز
.....	ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو
.....	طول و ساختار دوره
.....	جدول مقایسه‌ای جهت‌گیری نظری و مهارتی دروس بر حسب ساعت
.....	جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی
.....	فصل دوم
.....	جداول دروس
.....	جدول دروس عمومی
.....	جدول دروس مهارت‌های مشترک
.....	جدول دروس پایه
.....	جدول دروس اصلی
.....	جدول دروس تخصصی
.....	جداول «گروه دروس» اختیاری
.....	جدول دروس آموزش در محیط کار
.....	جدول ترم‌بندی
.....	جدول مشخصات پودمان
.....	جدول نحوه اجرای پودمان
.....	فصل سوم
.....	سرفصل دروس، ریز محتوا و استانداردهای آموزشی در مرکز مجری
.....	فصل چهارم
.....	سرفصل دروس و استانداردهای اجرای آموزش در محیط کار
.....	کاربینی
.....	کارورزی ۱
.....	کارورزی ۲
.....	ضمیمه:
.....	مشخصات تدوین کنندگان



## فصل اول

### مشخصات کلی برنامه آموزشی



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

### 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 غذایی واضح است. لذا با علم به اینکه می توانیم غذا را بعنوان بهانه ای برای ترسیم تصویر مبادلات فرهنگی، به ایرانیان بهتر بشناسانیم، به آموزش حرفه ای ان در سطوح دانشگاهی میپردازیم. دوره کارشناسی آشپزی ملل بر اساس نیازهای جامعه در راستای آشنایی با فرهنگهای غیر تدوین شده است.

### تعریف و هدف:

آموزش آشپزی در مقطع کارشناسی آشپزی ملل با هدف جذب فارغ التحصیلان در مراکز تولید غذا بخصوص تأسیسات پذیرایی طراحی و تدوین گردیده است و امید است که تزریق دانش جدید به این واحدهای پذیرایی بتواند زمینه توسعه غذاهای غیر ایرانی را در کشور نیز فراهم سازد و خلاء های ناشی از محدودیت انتخاب را در هتلها، 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 مهارتهای علمی و کاربردی، امکان آشنایی کامل با انواع مواد اولیه، چگونگی طبخ غذاهای مختلف غیر ایرانی را داشته باشند و با بکارگیری منابع علمی و امکانات و تجهیزات به روز، فضای مناسبی برای ایجاد توسعه در واحدهای پذیرایی و توسعه فرهنگی اداب غذایی بوجود آورند.

### قابلیت ها و مهارت‌های مشترک فارغ التحصیلان :

- الف - تجزیه و تحلیل رخدادهای و ارائه راه حل بهینه
- ب - برنامه‌ریزی انجام کار و هدایت کار گروهی
- پ - مدیریت و آموزش افراد تحت سرپرستی و انتقال اطلاعات فنی
- ت - بهبود و مستندسازی فرایندهای انجام کار و ارائه گزارش نتایج فعالیت‌ها
- ث - کارآفرینی، خلق و راه اندازی عرصه های جدید کسب و کار
- ج - برقراری ارتباط موثر در محیط کار
- چ - برنامه ریزی به منظور رعایت الزامات بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE)
- ح - برنامه ریزی به منظور رعایت اخلاق حرفه ای
- خ - تصمیم سازی و تصمیم گیری بخردانه
- د - تفکر نقادانه و اقتضایی
- ذ - خلاقیت و نوآوری



**قابلیت‌ها و توانمندی‌های حرفه‌ای فارغ‌التحصیلان :**

- توانایی تقسیم عادلانه کار میان پرسنل تحت امر
- توانایی در آموزش و ارتقاء کارایی پرسنل تحت امر
- توانایی تولید انبوه غذا در آشپزخانه مرکزی
- توانایی در برنامه ریزی تولید روزانه آشپزخانه
- توانایی در کنترل هزینه های غذا
- توانایی نظارت بر اجرای ملزومات ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
- توانایی در استاندارد سازی تولید در آشپزخانه
- شناخت اداب و عادات غذایی ملل
- توانایی در کنترل هزینه های غذا
- توانایی تولید غذاهای جدید و غیر مرسوم جهت ایجاد تمایز در بازار
- توانایی مدیریت منابع انسانی در آشپزخانه
- توانایی طراحی منو
- توانایی طراحی و راه اندازی آشپزخانه
- آشنایی با کاربرد هنر در آشپزی
- شناخت فرصت‌های نوآوری در غذا و نوشابه
- شناخت تکنولوژی و تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه

**مشاغل قابل احراز:**

- سر آشپز عملیاتی
- سر آشپز اجرایی

**ضوابط و شرایط پذیرش دانشجو: (رشته تحصیلی کاردانی - گواهی سلامت...):**

- گواهی نامه اتمام دوره کاردانی رشته تحصیلی مرتبط
- گواهی سلامت

**طول و ساختار دوره :**

دوره کارشناسی حرفه‌ای مبتنی بر نظام واحدی و متشکل از مجموعه‌ای از دروس نظری و مهارتی است و با توجه به قابلیت‌ها و مهارت‌های مشترک و حرفه‌ای به ۲ بخش «آموزش در مرکز مجری» و «آموزش در محیط کار» تقسیم می‌شود. مجموع واحدهای هر دوره بین ۶۵ تا ۷۰ واحد و مجموع ساعات آن ۱۷۰۰ تا ۲۰۰۰ 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 ۶۰ تا ۶۵ واحد، معادل ۱۲۰۰ تا ۱۵۰۰ 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.



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

### ۲. آموزش در محیط کار:

این بخش از آموزش عبارت است از مجموعه فعالیت‌هایی که دانشجوی به منظور تسلط عملی و درک کاربردی از آموخته‌های 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.

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

نوع درس	جمع ساعت	درصد	درصد استاندارد
نظری	۶۸۸	۳۹/۴	حداکثر ۴۰
مهارتی	۱۰۵۶	۶۰/۶	حداقل ۶۰
جمع	۱۷۴۴	۱۰۰	

جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی:

دروس	استاندارد (تعداد واحد)	برنامه مورد نظر
عمومی (مصوب شورای عالی انقلاب فرهنگی)	۹	۹
مهارت‌های مشترک	۶	۶
پایه	۴ - ۸	۵
* اصلی	۱۴ - ۲۰	۱۷
* تخصصی	۲۲ - ۳۰	۲۷
اختیاری (در صورت لزوم)	حداکثر ۶ واحد از دروس تخصصی	-
کاربینی	۱	۱
کارورزی ۱	۲	۲
کارورزی ۲	۲	۲
جمع کل	۶۵ - ۷۰	۶۹

\* 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





پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام» <sup>۱</sup>		۱
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « انقلاب اسلامی» <sup>۲</sup>		۲
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « تاریخ تمدن اسلامی» <sup>۳</sup>		۳
تربیت بدنی ۱	۳۲	۳۲	-	۱	تربیت بدنی ۲		۴
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « آشنایی با منابع اسلامی» <sup>۴</sup>		۵
-	۱۶۰	۳۲	۱۲۸	۹	جمع		

۱. گروه درس « مبانی نظری اسلام» شامل دروس (۱) اندیشه اسلامی (۱) - (۲) اندیشه اسلامی (۲) - (۳) انسان در اسلام (۴- حقوق اجتماعی و سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۲. گروه درس « انقلاب اسلامی » شامل دروس (۱- انقلاب اسلامی ایران ۲- آشنایی با قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران ۳- اندیشه سیاسی امام خمینی (ره)) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۳. گروه درس « تاریخ تمدن اسلامی» شامل دروس ( ۱- تاریخ فرهنگ و تمدن اسلامی ۲- تاریخ تحلیلی صدر اسلام ۳- تاریخ امامت) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۴. گروه درس « آشنایی با منابع اسلامی » شامل دروس ( ۱- تفسیر موضوعی قرآن ۲- تفسیر موضوعی نهج البلاغه ) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۵. \* 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.
۶. مصوبه مجلس شورای اسلامی است.



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

جدول دروس مهارت‌های مشترک :

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				
	۳۲	-	۳۲	۲	مهارت‌های مسئله‌یابی و تصمیم‌گیری		۱
	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت منابع انسانی		۲
	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت مراکز و سازمان‌های فرهنگی		۳
	۹۶	-	۹۶	۶	جمع		

جدول دروس پایه:

هم‌نیاز	پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
		جمع	عملی	نظری				
		۴۸	-	۴۸	۳	زیبایی‌شناسی و اداب غذایی		۱
		۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت و سازمان		۲
		۸۰	-	۸۰	۵	جمع		

جدول دروس اصلی:

هم‌نیاز	پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
		جمع	عملی	نظری				
-	زیبایی‌شناسی و اداب غذایی	۳۲	-	۳۲	۲	جامعه‌شناسی غذا		۱
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	رژیم‌های غذایی		۲
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	فرهنگ و مزه‌سازی غذا		۳
-	مدیریت و سازمان	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت رویدادها و تشریفات		۴
-	جامعه‌شناسی غذا	۳۲	-	۳۲	۲	سلیقه‌سازی اجتماعی در رستوران		۵
-	مدیریت و سازمان	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت سیستم بهداشت HACCP		۶
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	ارتباطات میان فردی		۷
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	حقوق مشتری		۸
-	-	۳۰۴	۴۸	۲۵۶	۱۷	جمع		



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

جدول دروس تخصصی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد			هم‌نیاز
			واحد	نظری	عملی	
۱		کیفیت در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	مدیریت سیستم بهداشت HACCP
۲		شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	۳	۴۸	-	سلیقه سازی اجتماعی در رستوران
۳		مدیریت عملیات در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	مدیریت و سازمان
۴		رستوران در جامعه فرامدرن	۲	۳۲	-	-
۵		مدیریت کنترل هزینه غذا	۳	۳۲	۴۸	جامعه شناسی غذا
۶		اشپزی های آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)	۲	۱۶	۴۸	جامعه شناسی غذا
۷		اشپزی های اروپا (ایتالیا، فرانسه)	۲	۱۶	۴۸	جامعه شناسی غذا
۸		اشپزی های آسیای میانه (هند، پاکستان)	۲	۱۶	۴۸	جامعه شناسی غذا
۹		غذاهای گیاهی	۱	-	۴۸	جامعه شناسی غذا
۱۰		اشپزی های مدیترانه (لبنان، یونان)	۲	۱۶	۴۸	جامعه شناسی غذا
۱۱		اشپزی های امریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو)	۲	۱۶	۴۸	جامعه شناسی غذا
۱۲		اشپزی های افریقا (مراکش، مصر)	۱	-	۴۸	جامعه شناسی غذا
۱۳		غذاهای دریایی	۱	-	۴۸	جامعه شناسی غذا
<b>جمع</b>			۲۷	۲۵۶	۴۹۶	۷۵۲

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



جدول ترم بندی (پیشنهادی):

ترم اول

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۳۲	۳۲	-	۱	کاربینی
	۴۸	-	۴۸	۳	زیبایی شناسی و اداب غذایی
	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت و سازمان
	۳۲	-	۳۲	۲	رژیم های غذایی
	۳۲	-	۳۲	۲	حقوق مشتری
	۶۴		۶۴	۴	دو درس از جدول دروس گروه عمومی
				۱۴	جمع

ترم دوم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
-	۳۲	-	۳۲	۲	جامعه شناسی غذا
-	۴۸	۴۸	-	۱	اشپزهای افریقا (مراکش، مصر)
-	۳۲	-	۳۲	۲	ارتباطات میان فردی
-	۶۴	۴۸	۱۶	۲	اشپزی های آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)
-	۴۸	۴۸	-	۱	غذاهای گیاهی
-	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت کنترل هزینه غذا
-	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۱
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از جدول مهارت مشترک
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از جدول دروس گروه عمومی
-	۳۲	۳۲		۱	تربیت بدنی ۲
				۱۸	جمع



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

ترم سوم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
-	۶۴	۴۸	۱۶	۲	اشپزیهای مدیترانه (لبنان، یونان)
-	۶۴	۴۸	۱۶	۲	اشپزیهای امریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو)
-	۴۸	۴۸	-	۱	غذاهای دریایی
-	۶۴	۳۲	۳۲	۳	کیفیت در آشپزخانه
-	۳۲	-	۳۲	۲	فرهنگ و مزه سازی غذا
-	۳۲	-	۳۲	۲	سلیقه سازی اجتماعی در رستوران
-	۶۴	-	۶۴	۴	دو درس از جدول دروس مشترک
-	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت رویدادها و تشریفات
				۱۹	جمع

ترم چهارم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
مدیریت و سازمان	۶۴	۳۲	۳۲	۳	مدیریت عملیات در آشپزخانه
سلیقه سازی اجتماعی در رستوران	۴۸	-	۴۸	۳	شناخت فرصتهای نوآوری در رستوران
-	۳۲	-	۳۲	۲	رستوران در جامعه فرامدرن
-	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت سیستم بهداشت HACCP
-	۶۴	۴۸	۱۶	۲	اشپزیهای اروپا (ایتالیا، فرانسه)
-	۶۴	۴۸	۱۶	۲	اشپزی آسیای میانه (هند، پاکستان)
-	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول دروس گروه عمومی
-	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۲
				۱۸	جمع



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

مشخصات پودمان‌ها

ردیف	نام پودمان	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پودمان پیش‌نیاز
				نظری	عملی	جمع	
۱	فرهنگ و غذا	کاربینی	۱	-	۳۲	۳۲	-
		جامعه‌شناسی غذا	۲	۳۲	-	۳۲	-
		رژیم‌های غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		رستوران در جامعه فرامدرن	۲	۳۲	-	۳۲	-
		زیبایی‌شناسی و اداب غذایی	۳	۴۸	-	۴۸	-
		فرهنگ و مزه‌سازی غذا	۲	۳۲	-	۳۲	-
۲	مدیریت عمومی	مدیریت و سازمان	۲	۳۲	-	۳۲	فرهنگ و غذا
		سلیقه‌سازی اجتماعی در رستوران	۲	۳۲	-	۳۲	-
		ارتباطات میان فردی	۲	۳۲	-	۳۲	-
		مدیریت سیستم بهداشت HACCP	۲	۳۲	-	۳۲	-
۳	کار در محیط ۱	کارورزی ۱	۲	-	۲۴۰	۲۴۰	-
۴	اشپزی ملل ۱	اشپزی‌های آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
		اشپزی‌های اروپا (ایتالیا، فرانسه)	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
۵	اشپزی ملل ۲	اشپزی‌های آسیای میانه (هند، پاکستان)	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
		غذاهای گیاهی	۱	-	۴۸	۴۸	-
		اشپزی‌های مدیترانه (لبنان، یونان)	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
۶	مدیریت اشپزخانه	اشپزی‌های آمریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو)	۲	۱۶	۴۸	۶۴	-
		اشپزی‌های آفریقا (مراکش، مصر)	۱	-	۴۸	۴۸	-
		غذاهای دریایی	۱	-	۴۸	۴۸	-
		کیفیت در اشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴	-
۷	کار در محیط ۲	مدیریت کنترل هزینه غذا	۳	۳۲	۴۸	۸۰	-
		شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	۳	۴۸	-	۴۸	-
		مدیریت عملیات در اشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴	-
		حقوق مشتری	۲	۳۲	-	۳۲	-
		مدیریت رویدادها و تشریفات	۳	۳۲	۴۸	۸۰	-
		- کارورزی ۲	۲	-	۲۴۰	۲۴۰	-



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

- \*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 ۱۵ 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 بودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ملل

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۳۲	-	۱		کاربینی
	-	۳۲	۲		جامعه شناسی غذا
	-	۳۲	۲		رژیمهای غذایی
	-	۳۲	۲		رستوران در جامعه فرامدرن
	-	۴۸	۳		زیبایی شناسی و آداب غذایی
	-	۳۲	۲		فرهنگ و مزه سازی غذا

نام بودمان: فرهنگ و غذا	تعداد واحد: ۱۲	ساعت کل بودمان: ۲۰۸
نام بودمان پیش نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد دروس: ۳	تعداد واحد: ۶	

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	-	۳۲	۲		مدیریت و سازمان
	-	۳۲	۲		سلیقه سازی اجتماعی در رستوران
	-	۳۲	۲		ارتباطات میان فردی
	-	۳۲	۲		مدیریت سیستم بهداشت HACCP

نام بودمان: مدیریت عمومی	تعداد واحد: ۸	ساعت کل بودمان: ۱۲۸
نام بودمان پیش نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد دروس: ۴	تعداد واحد: ۸	





دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ملل

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

نام پودمان: کاربرد محیط ۱	تعداد واحد: ۲	ساعت کل پودمان: ۲۴۰
نام پودمان پیش‌نیاز: ندارد	امکان ارائه دروس عمومی یا مهارت‌های مشترک:	
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	ت: ۲ ن: ۲ ۳: ۳
	عملی	نظری				
	۴۸	۱۶	۲	اشپزیه‌های آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)	اشپزیه‌های آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)	
	۴۸	-	۱	غذاهای گیاهی	غذاهای گیاهی	
	۳۲	۱۶	۲	اشپزیه‌های اروپا (ایتالیا، فرانسه)	اشپزیه‌های اروپا (ایتالیا، فرانسه)	
	۳۲	۱۶	۲	اشپزیه‌های آسیای میانه (هند، پاکستان)	اشپزیه‌های آسیای میانه (هند، پاکستان)	

نام پودمان: آشپزی ملل ۱	تعداد واحد: ۷	ساعت کل پودمان: ۲۰۸
نام پودمان پیش‌نیاز:	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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام پودمان: آشپزی ملل ۲	تعداد واحد: ۶
تعداد کل پودمان: ۲۲۴	ساعت کل پودمان: ۲
نام پودمان پیش نیاز:	
امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	
وجود دارد: <input type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۱۲	تعداد واحد: ۴

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت ۲ ۲ ۳
	عملی	نظری				
	۴۸	۱۶	۲		اشپزیهای مدیریتانه (لیبان، یونان)	
	۴۸	۱۶	۲		اشپزیهای امریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو)	
	۴۸	-	۱		اشپزیهای افریقا (مراکش، مصر)	
	۴۸	-	۱		غذاهای دریایی	

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ملل

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت ۲ ۲ ۳
	عملی	نظری				
	۳۲	۳۲	۳		کیفیت در آشپزخانه	
	۴۸	۳۲	۳		مدیریت کنترل هزینه غذا	
	-	۴۸	۳		شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	
	۳۲	۳۲	۳		مدیریت عملیات در آشپزخانه	
	۰	۳۲	۲		حقوق مشتری	
	۴۸	۳۲۰	۳		مدیریت رویدادها و تشریفات	

نام پودمان: مدیریت آشپزخانه	تعداد واحد: ۱۷	ساعت کل پودمان: ۳۶۸
نام پودمان پیش نیاز:		
امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:		
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>		
وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>		
تعداد درس: ۱	تعداد واحد: ۲	



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت: ۴ ن: ۲ ۳
	عملی	نظری				
	۲۴۰		۲	کارورزی 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: زیبایی شناسی و اداب غذایی		پیش نیاز/هم‌نیاز:-		
عملی	نظری	واحد	ساعت	
-	۳	واحد	۴۸	
-	۴۸	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با عوامل زیبایی در ارتباط با اداب غذایی				
ب: سرفصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۱۶	شرایط احتمال ادراک انسانی - پیشینه زمان شرایط احتمال ادراک انسانی - پیشینه مکان شرایط احتمال ادراک انسانی - پیشینه جسم شرایط احتمال ادراک انسانی - پیشینه مفهوم شرایط احتمال ادراک انسانی - پیشینه لایه های انرژی	امانوئل کانت و ادراک انسان	۱
-	۸	یوهان هویزینگا و بازی فرهنگ - استفاده از این بازیها در آشپزی راجر کی لوا و گروه بندی بازیها در فرهنگ - استفاده از این بازیها در آشپزی بازیهای مسابقه ای، بازیهای شانسی، بازیهایمعمایی، بازیهای تقلیدی، بازیهای اکتشافی	بازی فرهنگ	۲
-	۸	برتولد برشت کنستانتین استانیسلاوسکی	اصالت و هنرهای نمایشی	۳
	۱۶	دنیای نمادین، ماتریکس و هویت غذا و هویت مصرف کننده الفرد جل و تئوری هنر و کاربرد آن در آشپزی	اصالت و نوآوری در طبخ غذا	۴
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱. Katya Mandoki (۲۰۰۷), everyday aesthetics: Prosaics, the play of culture and social identities, Ashgate, UK				
۲. Stephen Davis (۲۰۰۹), a companion to aesthetics, Blackwell publishing, USA				
۳. Joy Adapon (۲۰۰۸), Culinary art and anthropology, Berg Publishing, UK				



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد هتلداری، جامعه شناسی، فلسفه و یا هنر و آشنا با خواص و ویژگیهای آداب غذایی یا کارشناس یا خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

و...

۳- روش تدریس وارائه 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: مدیریت و سازمان	
-		۲	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز: -	
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول و روشهای مدیریت در سازمانها					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۸	زندگی سازمانی فرد، شخصیت، نیاز سازمان، نقش، انتظارات	تئوری زندگی سازمانی	۱	
-	۸	اندیشه مدیریت کلاسیک اندیشه مدیریت رفتاری اندیشه مدیریت اقتضائی	مکاتب اندیشه در مدیریت	۲	
-	۸	محیطهای اقتصادی محیطهای اجتماعی محیطهای تکنولوژیک محیطهای قانونی محیطهای سیاسی محیطهای فرهنگی محیطهای محیط زیستی	محیطهای مدیریتی	۳	
-	۸	تصمیم گیری برنامه ریزی سازماندهی نظارت و کنترل	وظایف مدیریت	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. اصول مدیریت، علی رضائیان					
۲. اصول مدیریت و سرپرستی، مهدی یار احمدی خراسانی					



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مدیریت و سازمان

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری یا مدیریت با ۲ سال سابقه کار مرتبط و یا کارشناس با ۵ سال سابقه مرتبط در رستوران یا هتل

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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.....





عملی		نظری		نام درس: جامعه شناسی غذا پیش نیاز: زیبایی شناسی و آداب غذایی	
-		۲	واحد		
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با پایه های اندیشه جامعه شناسی در ارتباط با غذا					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۵	اندیشه ساختارگرایان -- <i>Claude Levi-Strauss, Roland Barthes, Anne Murcott, Claude Fischler, Mary Douglas</i> اندیشه توسعه گرایان - <i>Pierre Bourdieu, Sidney Mintz, Beardsworth and Keil, Jack Goody, Marvin Harris</i> فرا مدرن و اندیشه کارکردگرایان - <i>Norbert Elias, Stephen Mennell, Joanne Finkelstein</i>	شالوده اندیشه جامعه شناسی در ارتباط با غذا	۱	
-	۹	اقتصادی سیاست گذاری اجتماعی بهداشت ملی	سیستمهای کلان در تولید و تهیه غذا	۲	
-	۸	اقتصادی سیاست گذاری اجتماعی بهداشت ملی	تاثیر گذاری سیستمهای کلان تولید و تهیه غذا در جامعه	۳	
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱. Donald Sloan (۲۰۰۴), <i>culinary taste: consumer behavior in the international restaurant sector</i> , Elseier Butterworth-Heinemann, UK ۲. Roy C. Wood (۱۹۹۵), <i>the sociology of the meal: food and social theory</i> , Edinburg University Press, UK ۳. Joanne Finkelstein (۱۹۸۹), <i>Dining Out</i> , Polity Press, UK ۴. Germov J. and Williams L. (۱۹۹۹), <i>A sociology of food and nutrition</i> , Oxford University Press, UK					



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناسی ارشد رشته های هتلداری، مردم شناسی یا جامعه شناسی

- 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): ۵ سال سابقه

- 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: رژیم‌های غذایی پیش نیاز/هم‌نیاز: ندارد	
-	۲	واحد			
-	۳۲	ساعت			
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با تاثیرات غذا بر بدن، ارتباط مواد اولیه با بعضی از بیماریها و تنظیم منوی سالم در رستوران					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۵	نوزادی کودکی نوجوانی حاملگی سالمندی	تغذیه و چرخه عمر	۱	
-	۱۶	بولیمیا (Bulimia Nervosa) انارکسیا (Anorexia Nervosa) پرخوری	بیماریهای مرتبط با غذا	۲	
-	۱۱	تاثیرات چاقی بر سلامت لاغری مفرط وزن مناسب	مدیریت اندام (وزن) و فعالیت بدنی	۳	
		غذا و بیماریهای عروقی غذا و سرطان غذا و مرض قند	تغذیه و سلامتی	۴	
		سلامتی و مواد اولیه سلامتی و روشهای پخت سیستم تبادلات انرژی (Exchange)	تغذیه و برنامه ریزی رژیم غذایی	۵	
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار:)) :					
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱- پروش حلم سرشت. اسماعیل دل پیشه . [ویرایش 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					



د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: رژیم های غذایی

۱- ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی): کارشناس ارشد تغذیه

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

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: فرهنگ و مزه سازی غذا	
-		۲	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز:-	
-		۳۲	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با مزه غذا در فرهنگهای مختلف	
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۰	شناسایی مواد اولیه خاص منطقه ای (ادویه ها و سبزیجات معطر) شناسایی مواد اولیه خاص منطقه ای (گوشت و لبنیات) شناسایی مواد اولیه خاص منطقه ای (میوه ها و سبزیجات) شناسایی روشهای پخت خاص منطقه ای	جغرافیای طعم غذا	۱	
-	۱۱	مفاهیم غذایی و شکل گیری اداب مصرفی (اشپزی در مقابل پخت و پز) مفاهیم غذایی و شکل گیری اداب مصرفی (اشپزی عام در مقابل اشپزی اعیان)	مفاهیم غذایی و شکل گیری اداب مصرفی	۲	
-	۱۱	حسهای پنجگانه قالبهای فرهنگی رنگ، بو، حس دهان، شکل و مزه غذا	سازه های طعم غذا	۳	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱. David Pimentel and Marcia Pimentel (۲۰۰۸), Food, Energy and Society, third edition, CRC Press, USA					



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: فرهنگ و مزه سازی غذا

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد هتلداری مردم شناسی و یا جامعه شناسی و آشنا با خواص و ویژگیهای رستوران یا کارشناس یا خیرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 ، آرایه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

			نام درس: مدیریت رویدادها و تشریفات	
			پیش نیاز: مدیریت و سازمان	
عملی	نظری			
-	۲	واحد		
۴۸	۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول و روشهای مدیریت در سازمانها				
ب: سرفصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	رئوس مطالب		
-	۲	تعاریف مفاهیم و ماهیت یک رویداد		۱
-	۲	رویدادها به عنوان یک تجارت بزرگ اقتصادی		۲
۵	۲	ارزیابی عناصر تشکیل دهنده رویدادها و توسعه مکانی رویدادها		۳
۵	۲	تحقیق، طراحی و برنامه ریزی ایجاد یک رویداد تفریحی و سرگرمی		۴
۷	۲	فراهم آوری و آماده سازی زیرساخت های یک رویداد		۵
۷	۲	کاهش مخاطرات و آسیب ها: ارزیابی اجرا و کنترل		۶
۵	۲	مشاهده و کنترل محصولات یک رویداد برای اطمینان از تداوم کیفیت		۷
۳	۲	استراتژی هایی برای موفقیت در ایجاد و راه اندازی یک رویداد		۸
۲	۲	قوانین عقد قرارداد با مشتری		۹
-	۲	شناخت ارتباطات با سازمان های دولتی و قوانین مرتبط برای اجرای مراسم ها <i>Events</i>		۱۰
۴	۲	ساماندهی پرسنل جهت اجرای مراسم ها		۱۱
-	۲	بررسی سیستم های ارزیابی و اندازه گیری سطح رضایت مشتری		۱۲
-	۲	شناسایی بازارهای موردنظر		۱۳
۴	۲	بازپردازی طراحی برنامه بازاریابی بر اساس بازارهای شناسایی شده		۱۴
۲	۲	شیوه های فروش قراردادی		۱۵
۴	۲	ساماندهی و آماده سازی محل جهت اجرای مراسم ها		۱۶
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱- Julia Rutherford Silvers Professional Event Coordination, Wiley ۲۰۰۴				
۲- Mark Sonder, events, Event, Entertainment @ Production, Wiley, ۲۰۰۴				
۳- Judy Allen, event planning, Wiley, ۲۰۰۴				
۴- Astroff. M.T & Abbey J.R. (۱۹۸۸), Convention Sales and Services Waterbury Press U.S.A				



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مدیریت رویدادها و تشریفات

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

- کارشناسی ارشد هتلداری با ۲ سال سابقه مرتبط با کارشناس با ۷ سال سابقه کار مرتبط در بخش هتلداری و برگزاری همایش ها و مراسم های خاص

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: سلیقه سازی اجتماعی در رستوران	
-		۲	واحد	پیش نیاز: جامعه شناسی غذا	
-		۳۲	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با سازه های سلیقه عام و چگونگی شکل گیری آن در جامعه	
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۰	ساختار سلیقه عمومی و اهمیت آن در عملیات غذا و نوشابه حمل و نقل و تسهیل دسترسی به مواد اولیه مصرف غذای خارج از خانه و رشد واحدهای پذیرایی	سلیقه عام و مواد اولیه	۱	
-	۱۱	نقش رسانه ها در سلیقه سازی تبلیغات اطلاع رسانی آموزش	رسانه ها	۲	
-	۱۱	مک دونالدزاسیون (George Ritzer) اهداف و منطبق تولید انبوه نواوری و دسترسی محلی به مواد اولیه ترکیب اشپزیهای مختلف (Fusion) تکنولوژی	مدرنیته و روند توسعه اشپزی	۳	

ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):  
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:

1. Germov J. and Williams L. (۱۹۹۹), A sociology of food and nutrition, Oxford University Press, UK
2. Donald Sloan (۲۰۰۴), culinary taste: consumer behavior in the international restaurant sector, Elseier Butterworth-Heinemann, UK
3. Roy C. Wood (۱۹۹۵), the sociology of the meal: food and social theory, Edinburg University Press, UK
4. Joanne Finkelstein (۱۹۸۹), Dining Out, Polity Press, UK



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: سلیقه سازی اجتماعی در رستوران

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناسی ارشد رشته های هتلداری مردم شناسی یا جامعه شناسی

- 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): ۵ سال سابقه

- 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: مدیریت سیستم بهداشت HACCP			
عملی	نظری		
-	۲	واحد	
-	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با سیستم بهداشت (HACCP) و روشهای مدیریت آن			
ب: سرفصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
-	۵	تعاریف و عوامل مسمومیت‌های غذایی مخاطرات فیزیولوژیک در غذا مخاطرات شیمیایی در غذا مخاطرات فیزیکی در غذا	سیستم بهداشت
-	۷	احتمال الودگی مواد غذایی احتمال الودگی غذا از طریق پرسنل احتمال الودگی غذا از طریق محیط احتمال الودگی غذا از طریق حیوانات مودی	مخاطرات سیستمی
-	۲۰	شناخت مخاطرات طراحی سیستم بهداشت موثر برنامه ریزی و عملیات چرخه تولید غذا شناخت و نظارت بر نقاط بحرانی تقسیم کار و تخصیص مسئولیت میان پرسنل	سیستم HACCP
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 (۱۹۹۰), 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مدیریت سیستم بهداشت HACCP

۱- ویژگی‌های 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/رشته‌های تحصیلی متجانس: حداقل مدرک کارشناسی ارشد

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 ، ارائه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: ارتباطات میان فردی			
پیش نیاز/هم‌نیاز: -			
عملی	نظری		
-	۲	واحد	
-	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با روشهای ایجاد ارتباط موثر			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا
عملی	نظری		
			ریز محتوا
			رئوس مطالب
-	۱۰	۱	مبانی و مفاهیم ارتباطات ارتباطات درون فردی زبان اشیاء
-	۱۰	۲	متغیرهای فرستنده متغیرهای گیرنده متغیرهای پیام
-	۱۲	۳	اجراء سیستم ارتباط پنجره (JOHARI) مذاکره و حل اختلاف
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱. Lauren Vicker, Ron Hein, Business Communication, John Wiley and sons Inc., ۱۹۹۹			
۲. John Winslade, Gerald Monk, Practicing Narrative Mediation, John Wiley and sons Inc., ۲۰۰۸			



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: ارتباطات میان فردی

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری با ۲ سال سابقه کار مرتبط و یا کارشناس با ۵ سال سابقه مرتبط در رستوران یا هتل

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: حقوق مشتری			
پیش نیاز/هم‌نیاز:-			
عملی	نظری	واحد	
-	۲	واحد	
-	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با مسئولیتهای حقوقی و اخلاقی سازمانها در ارتباط با مشتری			
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	نظری عملی
۱	اخلاق در سازمان	دیدگاههای اخلاقی در سازمان: فلسفی، هنجاری، توصیفی، کاربردی نقطه نظرهای اخلاقی در سازمان: سودمندگرایی، فردگرایی، عدالت، حقوق فردی مسئولیتهای اجتماعی در سازمان	۸ -
۲	حقوق مشتری	حق خرید در محیطی سالم و امن حق انتخاب از میان کالاهای مشابه حق آگاهی و دریافت اطلاعات کامل و صحیح حق انتقاد و پیشنهاد حق دریافت کالا با کیفیت قابل قبول حق یادگیری استفاده از کالا یا خدمات	۹ -
۳	مسئولیتهای مشتری	گرفتن اطلاعات فکر مستقل آگاه ساختن سازمان از نیازها و خواسته‌ها قضاوت منصفانه و بیطرفانه احترام به محیط تجاری	۹ -
۴	انتقاد پذیری در سازمان	کالاهای معیوب کاستیهای خدمات	۶ -
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حدافل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Walter Manley, William Shrode, Critical issues in business conducts: legal, ethical and social challenges for the ۱۹۹۰'s, Quorum books, ۱۹۹۰</li> <li>2. Rajyalakshmi Rao, Nabankur Cupta, Consumer rights and you: cases, corporate concerns and handy tips, Pearson's Publications, ۱۹۹۹</li> <li>3. Marlene Caroselli, Business ethics activity book: ۵۰ exercises for promoting integrity at work, American Management Association Publications, ۲۰۰۳</li> </ol>			



د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: حقوق مشتری

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: کارشناسی ارشد رشته‌های هتلداری یا حقوق

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- ۷-

۲- پروژکتور ۵- ۸-

۳- رایانه ۶- ۹-

...

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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: کیفیت در آشپزخانه			
پیش نیاز/هم‌نیاز: مدیریت سیستم بهداشت HACCP			
عملی	نظری	واحد	
۱	۲	واحد	
۳۲	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با عوامل زیبایی در ارتباط با اداب غذایی			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	رئوس مطالب	
-	۸	سیستم‌های عملیاتی فرهنگ کیفیت رضایت مشتری	۱ کیفیت چیست؟
-	۸	کیفیت و منابع انسانی کیفیت و آموزش کیفیت و ارزیابی عملکرد پرسنل	۲ منابع انسانی
۱۶	۸	ارزیابی و شاخصهای اندازه گیری بررسی عملکرد اصلاح عملکرد	۳ ارزیابی عملکرد
-۱۶	۸	تصمیمات عملیاتی و تضمین کیفیت خدمات استاندارد سازی و دستور تهیه غذا	۴ مدیریت کیفیت
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>Olson M. D. (۱۹۹۶) quality in hospitality organizations, Cassel publishing, USA</li> <li>Barbara Almanza, Lendal Kotchevar, and Margaret Terrell, Foodservice Planning: layout, design and equipmen, forth edition, Prentice hall, ۲۰۰۰</li> </ol>			



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

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری و یا مهندسی صنایع با ۲ سال سابقه کار مرتبط و یا کارشناس با ۵ سال سابقه مرتبط در رستوران یا هتل

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- ایت 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	
-		۳	واحد	پیش‌نیاز: سلیقه سازی اجتماعی در رستوران	
-		۴۸	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با اصول و روش‌های متداول نوآوری در رستورانها	
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۶	غیر مترقبه تناقض در واقعیتها دانش جدید اطلاعات اماری ساختار صنعت تحولات ادراکی احتیاجات پردازشی	فرصت‌های نوآوری به گفته پیتر دراگر	۱	
-	۱۶	غذا تجربه غذایی فرهنگ خاطره نام و نشان سازمانی هویت	خروجیهای سیستمی رستوران	۲	
-	۱۶	کمیاب تغییر توانایی سازمانی ارتقاء سطح دشواری طراحی پایه ای بهبود مستمر	روشهای نوآوری	۳	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
<p>۱. Peter Drucker, Innovation and entrepreneurship, Prentice Hall, ۱۹۸۹</p> <p>۲. Thomas Brychan, Christopher Miller, Lyndon Murphy, Innovation and small business, Ventus Publishing, ۲۰۱۱</p> <p>۳. Bernard Burnes, managing change, ۴<sup>th</sup> edition, Prentice Hall, ۲۰۰۴</p>					



د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری یا مدیریت با ۲ سال سابقه کار مرتبط و یا کارشناس با ۵ سال سابقه مرتبط در رستوران یا هتل

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات 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 ، آرایه پروژه ،

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



نام درس: مدیریت عملیات در آشپزخانه پیش نیاز/هم‌نیاز: مدیریت و سازمان			
عملی	نظری	واحد	
۱	۲	واحد	
۳۲	۳۲	ساعت	
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با ساختار عملیات آشپزی و مدیریت آن			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	رئوس مطالب	
		ریز محتوا	
۱۱	۱۱	تعریف گردش کاری و چرخه مواد اولیه در انبار جهت طراحی آشپزخانه سازماندهی آشپزخانه و طراحی ساختار سازمانی	۱ مدیریت منابع انسانی
۱۱	۱۱	طراحی و مهندسی منو استانداردسازی دستور طبخ غذا بر اساس ساختار سازمانی	۲ تعریف و یکسان سازی کالا
۱۰	۱۰	قیمت گذاری منو و محاسبه هزینه ها کاهش ضایعات غذایی و کنترل هزینه	۳ کنترل و محاسبه هزینه ها
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. 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>۲. Smith D. I. and Kasavana M.L. (۱۹۸۲) menu engineering, Hospitality Publication, USA</li> <li>۳. Birchfield J. and Sparrowe R.T. (۲۰۰۳) design and layout of food service facilities, ۲<sup>nd</sup> edition, John wiley. USA</li> <li>۴. Almanza B. A. and Kotschevar L. H. (۲۰۰۰) foodservice planning, layout, design and equipment, prentice hall, UK</li> </ol>			



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری با ۲ سال سابقه کار آشپزخانه و یا کارشناس یا خبرگان با ۵ سال سابقه کار در آشپزخانه

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات 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 ، ارائه پروژه .

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: رستوران در جامعه فرامدرن			
پیش نیاز/هم‌نیاز:-			
عملی	نظری	واحد	
-	۲		
عملی	نظری	ساعت	
-	۳۲		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با روند جدید توسعه رستوران در جوامع فرامدرن			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
-	۱۰	ساختار جامعه فرامدرن تکنولوژی و فرایند پردازش اطلاعات در جامعه فرامدرن	تکنولوژی
-	۱۱	سازه های هویت بررسی تغییرات فرهنگی و تاثیرات آن بر انتخاب غذایی ننگ چاقی و بدن ایده ال	هویت و فرهنگ
-	۱۱	ضد رستورانها و رستورانهای نسل جدید نواوریهای آشپزی مولکولی و روند ترکیب آشپزی و علم در رستورانهای نسل جدید	توسعه رستورانها و ضد رستورانها در جوامع فرامدرن
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱. David Pimentel and Marcia Pimentel (۲۰۰۸), Food, Energy and Society, third edition, CRC Press, USA			
۲. Donald Sloan (۲۰۰۴), culinary taste: consumer behavior in the international restaurant sector, Elseier Butterworth-Heinemann, UK			
۳. George Ritzer (۲۰۰۶), McDonaldization the reader, second edition, Pine Forge Press, USA			
۴. Joanne Finkelstein (۱۹۸۹), Dining Out, Polity Press, UK			



د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: رستوران در جامعه فرامدرن

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد هتلداری و یا مدیریت و آشنا با خواص و ویژگیهای رستوران یا کارشناس یا خبرگان با ۵ سال سابقه تدریس

- گواهی نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: مدیریت کنترل هزینه غذا

پیش نیاز: جامعه شناسی غذا

عملی	نظری	
۱	۲	واحد
۴۸	۳۲	ساعت

الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با روشهای نظارت بر محاسبات هزینه غذا

ب: سر فصل آموزشی:

زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۸	شرایط انتخاب تامین کننده ها وظایف مسئول خرید استاندارد سازی و ویژگیهای مواد اولیه	مدیریت خرید	۱
۳۲	۱۶	محاسبات هزینه مواد غذایی محاسبات بهره وری در مقابل هزینه کنترل و تعیین سطح موجودی انبار فرمهای متداول و مورد استفاده در انبار	محاسبات هزینه و قیمت	۲
۱۶	۸	اصول نگهداری مواد اولیه تجهیزات مورد نیاز در انبار حجم مورد نیاز انبار در رستوران	نظارت بر نگهداری و انبار	۳

ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):

حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:

- کنترل هزینه غذا و نوشابه - ترجمه از جهاندار مظاهری - تابستان ۱۳۸۳

۲- Peter odgers (۱۹۹۵) *purchasing costing & control for hotel & catering operation Stanley thornes, Ltd* ۱۹۹۰

۳- Jack D. ninemeire *principal of F & B operation*



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مدیریت کنترل هزینه غذا

۱- ویژگی‌های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های تحصیلی متجانس: کارشناس ارشد مدیریت هتلداری با ۲ سال سابقه کار مرتبط و یا کارشناس با ۵ سال سابقه مرتبط در رستوران یا هتل

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال سابقه

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه‌های آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: آشپزیهای آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)			
پیش نیاز: جامعه شناسی غذا			
عملی	نظری		
۱	۱	واحد	
۴۸	۱۶	ساعت	
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی در آسیای شرقی آشنا شده و میتوانند غذاهای این کشورها را تولید کنند			
ب: سرفصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا
عملی	نظری		
۱۲	۴	۱	اشپزی منطقه ای چین
			اشنایی با غذاهای (Szechuan)
			اشنایی با غذاهای (Shandong)
			اشنایی با غذاهای (Fujian)
			اشنایی با غذاهای (Jiangsu)
			اشنایی با غذاهای (Gangdong)
			اشنایی با غذاهای (Hunan)
			اشنایی با غذاهای (Zhejiang)
اشنایی با غذاهای (Anhui)			
۱۲	۴	۲	اشپزی ملی چین
			اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی
			پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده
۱۲	۴	۳	اشپزی ژاپن
			اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی
			پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده
۱۲	۴	۴	اشپزی کره
			اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی
			پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱. <i>Essentials of Asian Cuisine: Fundamentals and Favorite Recipes</i> , Corrine Trang, ۲۰۱۰			
۲. <i>Quick and Easy Korean cooking</i> , Cecilia Hae-Jin Lee, ۲۰۰۹			



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

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 نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

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

۲- پروژکتور ۵-

۳- رایانه ۶- ۹-

...

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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: آشپزیهای اروپا (ایتالیا، فرانسه)  
پیش نیاز: جامعه شناسی غذا

عملی	نظری	
۱	۱	واحد
۴۸	۱۶	ساعت

الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی در اروپا آشنا شده و میتوانند غذاهای این کشورها را تولید کنند

ب: سر فصل آموزشی:

زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
۱۲	۴	اشنایی با غذاهای شمال ایتالیا (Lombardi, Emilia Romagna) اشنایی با غذاهای مرکز ایتالیا (Tuscany, Lazio) اشنایی با غذاهای جنوب ایتالیا (Sicily, Campania)	اشپزی منطقه ای ایتالیا	۱
۱۲	۴	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و اداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	اشپزی ملی ایتالیا	۲
۱۲	۴	اشنایی با غذاهای (Paris) اشنایی با غذاهای (Champagne) اشنایی با غذاهای (Normandy) اشنایی با غذاهای (Central France) اشنایی با غذاهای (Burgundy) اشنایی با غذاهای (Lyon) اشنایی با غذاهای (Poitou) اشنایی با غذاهای (Bordeaux) اشنایی با غذاهای (Toulouse) اشنایی با غذاهای (Roussillon) اشنایی با غذاهای (Provence) اشنایی با غذاهای (Corsica)	اشپزی منطقه ای فرانسه	۳
۱۲	۴	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و اداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	اشپزی ملی فرانسه	۴

ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):

حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:

1. *Mastering the art of French cooking*, Julia Child, ۲۰۰۱
2. *Essentials of classic Italian cooking*, Marcella Hazan, ۱۹۹۲



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

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 نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: آشپزیهای آسیای میانه (هند، پاکستان)			
پیش نیاز: جامعه شناسی غذا			
عملی	نظری		
۱	۱	واحد	
۴۸	۱۶	ساعت	
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی در آسیای میانه آشنا شده و میتوانند غذاهای این کشورها را تولید کنند			
ب: سرفصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا
عملی	نظری		
			ریز محتوا
			رئوس مطالب
۱۲	۴	۱	اشپزی ملی هند اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده
۲۴	۸	۲	اشپزی منطقه ای هند اشنایی با غذاهای (Punjabi) اشنایی با غذاهای (Bengali) اشنایی با غذاهای (Rajasthani) اشنایی با غذاهای (Goan) اشنایی با غذاهای (Gujarati) اشنایی با غذاهای (Maharashtrian)
۱۲	۴	۳	اشپزی ملی پاکستان اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):			
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۱. The Food of India, Priya Wickramasinghe and Carol Selva Rajah, ۲۰۰۵			
۲. India food and cooking, Pat Chapman, ۲۰۰۹			



د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آشپزی های آسیای میانه

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

- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری	نام درس: غذاهای گیاهی	
۱		-	واحد	
۴۸		-	ساعت	
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی گیاهی آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند				
ب: سرفصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
۱۲	-	سبزیجات	مواد اولیه	۱
		حبوبات		
		چربیها		
۲۴	-	بخار پز	روشهای پخت	۲
		اب پز		
		سرخ کرده		
		تفت داده		
		کبابی		
۱۲	-	توفری	اداب مصرفی	۳
		سسها		
		تزئین غذا		
		وعده غذایی		
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):				
حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:				
۱. <i>The modern vegetarian: food adventures for the contemporary palate</i> , Maria Elia, ۲۰۰۹				
۲. <i>The sublime restaurant cookbook: Floridas ultimate destination for vegan cuisine</i> , Nanci Alexander, ۲۰۰۹				



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

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 نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- وایت برد ۴- تجهیزات کارگاهی برای اشپزخانه 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: آشپزیهای مدیترانه (لبنان، یونان) هم‌نیاز: جامعه‌شناسی غذا	
۱		۱	واحد		
۴۸		۱۶	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی مدیترانه‌ای آشنا شده و میتوانند غذاهای این کشورها را تولید کنند					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا			ردیف
عملی	نظری	رئوس مطالب			
		ریز محتوا			
۲۴	۸	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی		اشپزی لبنان	
		پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی			
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده			
۲۴	۸	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی		اشپزی یونان	
		پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی			
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. <i>The Grecian Plate Cookbook, Erie Cocolas, ۱۹۸۸</i>					
۲. <i>Against the Grain: Mediterranean cuisine cookbook, Diane Kochilas, ۲۰۰۵</i>					



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آشپزی های مدیترانه (لبنان، یونان)

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 نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: آشپزیهای امریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو) هم‌نیاز: جامعه‌شناسی غذا			
عملی	نظری	واحد	
۱	۱	واحد	
۴۸	۱۶	ساعت	
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی در امریکای جنوبی و مرکزی آشنا شده و میتوانند غذاهای این کشورها را تولید کنند			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)	رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
	عملی	نظری	
		ریز محتوا	رئوس مطالب
۱۲	۴	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و اداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	اشپزی ملی مکزیک
۱۲	۴	اشنایی با غذاهای (Northern) اشنایی با غذاهای (Oaxaca) اشنایی با غذاهای (Yucatan) اشنایی با غذاهای (Mexico City) اشنایی با غذاهای (Veracruz) اشنایی با غذاهای (Chiapas)	اشپزی منطقه ای مکزیک
۱۲	۴	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و اداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	اشپزی ملی برزیل
۱۲	۴	اشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و اداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	اشپزی ملی پرو
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:			
۳. <i>Authentic Mexican ۲۰th Anniversary Ed: Regional Cooking from the Heart of Mexico</i> , Rick Bayless, ۲۰۰۷			
۴. <i>The South American Table: The Flavor and Soul of Authentic Home Cooking from Patagonia to Rio de Janeiro</i> , Maria Baez Kijac, ۲۰۰۳			



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: آشپزی های آمریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو)

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): 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- تجهیزات کارگاهی برای اسپزخانه 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: آشپزیهای افریقا (مراکش، مصر) هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا	
۱		-	واحد		
۴۸		-	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی در افریقا آشنا شده و میتوانند غذاهای این کشورها را تولید کنند					
ب: سرفصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۲۴	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی	آشپزی مراکش	۱	
		پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی			
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده			
۲۴	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی	آشپزی مصر	۳	
		پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی			
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. <i>Egyptian cooking: a practical guide</i> , Samia Abdennour, ۱۹۹۸					
۲. <i>The food of Morocco</i> , Paula Wolfert, ۲۰۱۱					



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

د: استانداردهای آموزشی و شرایط آموزشی و یادگیری (مطلوب) درس: آشپزی های آفریقا (مراکش، مصر)

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 نامه‌ها و یا دوره‌های 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): ۵ سال

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی  خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی  خوب

- سایر ویژگی‌ها 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 ماشین‌آلات 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 کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

عملی		نظری		نام درس: غذاهای دریایی	
۱		-	واحد	هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا	
۴۸		-	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی دریایی آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۱۲	-	ماهی های اب شور ماهی های اب شیرین میگو	مواد اولیه	۱	
۲۴	-	بخار پز اب پز سرخ کرده تفت داده کیابی توفری	روشهای پخت	۲	
۱۲	-	سسها تزئین غذا وعده غذایی	اداب مصرفی	۳	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۵. North Atlantic seafood: a comprehensive guide with recipes , Alan Davidson, ۲۰۰۳					
۶. Kinkead's cookbook: recipes from Washington D.C.'s premier seafood restaurant, Bob Kinkead, ۲۰۰۵					



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

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 نامه‌ها و یا دوره‌های 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 ویژگی‌ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروههای آزمایشگاهی و کارگاهی(کارعملی) 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 ماشین‌آلات 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.....



## فصل چهارم

### سرفصل و استانداردهای اجرای دروس آموزش در محیط کار



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

الف: اهداف عملکردی (رفتاری)

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

د: شرایط مدرس کاربرینی:

تجربه کاری، موقعیت شغلی، سابقه آموزشی و رشته تحصیلی



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

نام درس: کارورزی ۱	واحد	۲
پیش نیاز/هم‌نیاز: پایان نیمسال دوم	ساعت	۲۴۰

الف) اهداف عملکردی (رفتاری):

اهداف عملکردی (رفتاری)	ردیف
توانایی تقسیم عادلانه کار میان پرسنل تحت امر	۱
توانایی در آموزش و ارتقاء کارایی پرسنل تحت امر	۲
توانایی تولید انبوه غذا در آشپزخانه مرکزی	۳
توانایی در برنامه ریزی تولید روزانه آشپزخانه	۴
توانایی در کنترل هزینه های غذا	۵
توانایی نظارت بر اجرای ملزومات ایمنی و بهداشت در آشپزخانه	۶
توانایی در استاندارد سازی تولید در آشپزخانه	۷
شناخت اداب و عادات غذایی ملل	۸
توانایی تولید غذاهای جدید و غیر مرسوم جهت ایجاد تمایز در بازار	۹
توانایی مدیریت منابع انسانی در آشپزخانه	۱۰
توانایی طراحی منو	۱۱
توانایی طراحی و راه اندازی آشپزخانه	۱۲
آشنایی با کاربرد هنر در آشپزی	۱۳
شناخت فرصت‌های نوآوری در غذا و نوشابه	۱۴
شناخت تکنولوژی و تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه	۱۵

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		سر آشپز عملیاتی سر آشپز اجرایی
۲	ارائه گزارش روزانه به سرپرست			
۳	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	۴۰ تا ۶۰ ساعت		سر آشپز عملیاتی سر آشپز اجرایی
۴	معرفی محیط کار			
۵	• فعالیت های کارورز در طول مدت کارورزی			سر آشپز عملیاتی سر آشپز اجرایی
۶	نتیجه گیری در قالب یادگیری و کسب مهارت در محیط کار			

د: شرایط سرپرست و مدرس کارورزی:

شرایط سرپرست:

( مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ... )

شرایط مدرس:

( مدرک و رشته تحصیلی، سابقه آموزشی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ... )



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

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

الف: اهداف عملکردی (رفتاری):

اهداف عملکردی (رفتاری)	ردیف
توانایی تقسیم عادلانه کار میان پرسنل تحت امر	۱
توانایی در آموزش و ارتقاء کارایی پرسنل تحت امر	۲
توانایی تولید انبوه غذا در آشپزخانه مرکزی	۳
توانایی در برنامه ریزی تولید روزانه آشپزخانه	۴
توانایی در کنترل هزینه های غذا	۵
توانایی نظارت بر اجرای ملزومات ایمنی و بهداشت در آشپزخانه	۶
توانایی در استاندارد سازی تولید در آشپزخانه	۷
شناخت اداب و عادات غذایی ملل	۸
توانایی تولید غذاهای جدید و غیر مرسوم جهت تمایز در بازار	۹
توانایی مدیریت منابع انسانی در آشپزخانه	۱۰
توانایی طراحی منو	۱۱
توانایی طراحی و راه اندازی آشپزخانه	۱۲
آشنایی با کاربرد هنر در آشپزی	۱۳
شناخت فرصت‌های نوآوری در غذا و نوشابه	۱۴
شناخت تکنولوژی و تجهیزات مورد نیاز آشپزخانه	۱۵

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		سر آشپز عملیاتی سر آشپز اجرایی
۲	ارائه گزارش روزانه به سرپرست			
۳	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	۴۰ تا ۶۰ ساعت		سر آشپز عملیاتی سر آشپز اجرایی
۴	معرفی محیط کار			
۵	• فعالیت های کارورز در طول مدت کارورزی			سر آشپز عملیاتی سر آشپز اجرایی
۶	نتیجه گیری در قالب یادگیری و کسب مهارت در محیط کار			

د: شرایط سرپرست و مدرس کارورزی:

شرایط سرپرست:

( مدرک و رشته تحصیلی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ... )

شرایط مدرس:

( مدرک و رشته تحصیلی، سابقه آموزشی، تجربه کاری، موقعیت شغلی و ... )





## ضمیمه



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

مشخصات تدوین کنندگان:

سازمان تدوین کننده:

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، ریاست 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	خبره	مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
رزومه افراد به پیوست ارائه شده است.					

