



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 ایرانی

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 ایرانی

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

علمی - کاربردی

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

رأی صادره جلسه ۲۰۶ مورخ ۱۳۹۱/۷/۱۶ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی در

خصوص برنامه آموزشی و درسی کارشناسی حرفه ای

آشپزی - آشپزی ایرانی

صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.

عبدالرسول پور عباس

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

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



رونوشت:

مورد تأیید است:

علیرضا جمالزاده

دبیر شورای

برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

عیسی کشاورز

سرپرست دفتر

برنامه ریزی آموزشی مهارتی

رجبعلی برزونی

نایب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی

۳	..... فصل اول
۳	..... مشخصات کلی برنامه آموزشی
۴	..... مقدمه
۴	..... تعریف و هدف
۴	..... ضرورت و اهمیت
۵	..... 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
۷	..... جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی
۸	..... فصل دوم
۸	..... جداول دروس
۹	..... جدول دروس عمومی
	..... جدول دروس مهارت‌های مشترک
۱۰	..... جدول دروس پایه
۱۰	..... جدول دروس اصلی
۱۱	..... جدول دروس تخصصی
۱۱	..... جداول «گروه دروس» اختیاری
۱۲	..... جدول دروس آموزش در محیط کار
۱۳	..... جدول ترم‌بندی
۱۷	..... جدول مشخصات پودمان
۱۸	..... جدول نحوه اجرای پودمان
	..... فصل سوم
۱۵	..... سرفصل دروس، ریز محتوا و استانداردهای آموزشی در مرکز مجری
۱۸	..... فصل چهارم
۱۸	..... سرفصل دروس و استانداردهای اجرای آموزش در محیط کار
۱۹	..... کاربرینی
۲۱	..... کارورزی ۱
۲۳	..... کارورزی ۲
	ضمیمه:
	..... مشخصات تدوین کنندگان



## فصل اول

### مشخصات کلی برنامه آموزشی



**مقدمه:**

ساختار زیربنایی در امر جذب و حفظ مشتری در واحدهای پذیرایی بعنوان یک رکن در تبدلات اجتماعی و فرهنگی امروزی مدنظر است و در این میان اهمیت نقش این واحدهای پذیرایی در حفظ و توسعه آداب 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 آن در سطوح دانشگاهی میپردازیم. دوره کارشناسی آشپزی ایرانی بر اساس نیازهای جامعه در توسعه غذاهای ایرانی تدوین شده است.

**تعریف و هدف:**

آموزش آشپزی در مقطع کارشناسی آشپزی ایرانی 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 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 ایرانی و 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 آداب غذایی ایرانی بوجود آورند.

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

- الف - تجزیه و تحلیل رخدادهای و ارائه راه حل بهینه
- ب - برنامه ریزی 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

**قابلیت ها و توانمندی های حرفه ای فارغ التحصیلان :**

- 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



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

- شناخت اداب و عادات غذایی ایرانیان و توانایی در حفظ و تامین فرهنگ ایرانی / اسلامی
- 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 فوق دیپلم - 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 حرفه ای 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.

#### ۲. آموزش در محیط کار:

این بخش از آموزش عبارت است از مجموعه فعالیت‌هایی که دانشجو 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.



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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

درصد استاندارد	درصد	جمع ساعت	نوع درس
حداکثر ۴۰	۳۶/۳	۶۵۶	نظری
حداقل ۶۰	۶۳/۷	۱۱۵۲	مهارتی
	۱۰۰	۱۸۰۸	جمع

جدول استاندارد تعداد واحدهای درسی:

برنامه مورد نظر	استاندارد (تعداد واحد)	دروس
۹	۹	عمومی (مصوب شورای عالی انقلاب فرهنگی)
۶	۶	مهارت‌های مشترک
۵	۴ - ۸	پایه
۲۰	۱۴ - ۲۰	* اصلی
۲۴	۲۲ - ۳۰	* تخصصی
-	حداکثر ۶ واحد از دروس تخصصی	اختیاری (در صورت لزوم)
۱	۱	کاربینی
۲	۲	کارورزی ۱
۲	۲	کارورزی ۲
۶۹	۶۵ - ۷۰	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





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 ایرانی

جدول دروس مهارت‌های مشترک :

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				
-	۳۲	-	۳۲	۲	اصول و فنون مذاکره		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	زیبایی شناسی و آداب غذایی		۱
-	-	۲۲	-	۲۲	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				
-	زیبایی شناسی و آداب غذایی	۳۲	-	۳۲	۲	جامعه شناسی غذا		۱
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	رژیمهای غذایی		۲
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	فرهنگ و مزه سازی غذا		۳
-	مدیریت و سازمان	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت رویدادها و تشریفات		۴
-	جامعه شناسی غذا	۳۲	-	۳۲	۲	سلیقه سازی 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
جامعه شناسی غذا	-	۴۸	-	۴۸	۳	مردم شناسی اقوام ایرانی		۹
		۳۵۲	۴۸	۳۰۴	۲۰	جمع		



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

جدول دروس تخصصی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		کیفیت در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴	مدیریت سیستم بهداشت HACCP	-
۲		شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	۳	۴۸	-	۴۸	سلیقه سازی اجتماعی در رستوران	-
۳		مدیریت عملیات در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴	-	مدیریت و سازمان
۴		رستوران در جامعه فرامدرن	۲	۳۲	-	۳۲	--	-
۵		آشپزی قوم طالشی	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۶		آشپزی قوم اذری	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۷		آشپزی قوم کرد	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۸		آشپزی قوم لر	۱	-	۴۸	۴۸	--	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۹		آشپزی قوم عرب	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۱۰		آشپزی قوم بلوچ	۱	-	۴۸	۴۸	--	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۱۱		آشپزی قوم ترکمن	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۱۲		آشپزی قوم فارس	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا و مردم شناسی اقوام ایرانی
۱۳		غذاهای گیاهی ایران	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا
۱۴		غذاهای دریایی ایران	۱	-	۴۸	۴۸	-	جامعه شناسی غذا
۱۵		مدیریت کنترل هزینه غذا	۳	۳۲	۴۸	۸۰	-	-
		جمع	۲۴	۱۷۶	۵۹۲	۷۶۸	-	-



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

جدول دروس آموزش در محیط کار:

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

جدول ترم بندی (پیشنهادی):

ترم اول

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۳۲	۳۲	-	۱	کاربینی
	۴۸	-	۴۸	۳	زیبایی شناسی و آداب غذایی
	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت و سازمان
	۳۲	-	۳۲	۲	رژیمهای غذایی
	۳۲	-	۳۲	۲	حقوق مشتری
	۶۴	-	۶۴	۴	دو درس از جدول دروس عمومی
				۱۴	جمع

ترم دوم

پیش نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۴۸	۴۸	-	۱	غذاهای گیاهی ایران
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم ترکمن
	۴۸	-	۴۸	۳	مردم شناسی اقوام ایرانی
	۳۲	-	۳۲	۲	ارتباطات میان فردی
زیبایی شناسی و آداب غذایی	۳۲	-	۳۲	۲	جامعه شناسی غذا
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم طالشی
	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۱
					یک درس از جدول دروس مهارت های مشترک
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم فارس
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم بلوچ
	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از جدول دروس مهارت های مشترک
				۱۸	جمع



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

ترم سوم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم کرد
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم عرب
	۴۸	۴۸	-	۱	غذاهای دریایی ایران
	۳۲	-	۳۲	۲	حقوق مشتری
جامعه شناسی غذا	۳۲	-	۳۲	۲	سلیقه سازی اجتماعی در رستوران
مدیریت سازمان	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت تشریفات و رویدادها
مدیریت و سازمان	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت سیستم بهداشت HACCP
	۳۲	-	۳۲	۲	فرهنگ و مزه سازی غذا
	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت کنترل هزینه غذا
	۳۲	۳۲		۱	تربیت بدنی ۲
				۱۸	جمع

ترم چهارم

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس
	جمع	عملی	نظری		
	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
مدیریت سیستم بهداشت HACCP	۶۴	۳۲	۳۲	۳	کیفیت در آشپزخانه
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم آذری
	۴۸	۴۸	-	۱	آشپزی قوم لر
	۲۴۰	۲۴۰	-	۲	کارورزی ۲
	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول دروس عمومی
	۳۲		۳۲	۲	یک درس از جدول دروس مهارت های مشترک
				۱۹	جمع



## دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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

ردیف	نام پودمان	نام درس	تعداد واحد	ساعت		
				نظری	عملی	جمع
۱	فرهنگ و غذا	کاربینی	۱	-	۳۲	۳۲
		جامعه شناسی غذا	۲	۳۲	-	۳۲
		رژیمهای غذایی	۲	۳۲	-	۳۲
		رستوران در جامعه فرامدرن	۲	۳۲	-	۳۲
		زیبایی شناسی و آداب غذایی	۳	۴۸	-	۴۸
		فرهنگ و مزه سازی غذا	۲	۳۲	-	۳۲
۲	مدیریت عمومی	مدیریت و سازمان	۲	۳۲	-	۳۲
		مدیریت رویدادها و تشریفات	۳	۳۲	۴۸	۸۰
		سلیقه سازی 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	آشپزی ایرانی ۱	مردم شناسی اقوام ایرانی	۳	۴۸	-	۴۸
		آشپزی قوم طالشی	۱	-	۴۸	۴۸
		آشپزی قوم آذری	۱	-	۴۸	۴۸
		آشپزی قوم کرد	۱	-	۴۸	۴۸
		آشپزی قوم لر	۱	-	۴۸	۴۸
۵	آشپزی ایرانی ۲	آشپزی قوم عرب	۱	-	۴۸	۴۸
		آشپزی قوم بلوچ	۱	-	۴۸	۴۸
		آشپزی قوم ترکمن	۱	-	۴۸	۴۸
		آشپزی قوم فارس	۱	-	۴۸	۴۸
		غذاهای گیاهی ایران	۱	-	۴۸	۴۸
		غذاهای دریایی ایران	۱	-	۴۸	۴۸
		کیفیت در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴
۶	مدیریت آشپزخانه	مدیریت کنترل هزینه غذا	۳	۴۸	-	۴۸
		شناخت فرصت های نوآوری در رستوران	۳	۴۸	-	۴۸
		مدیریت عملیات در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴
		کارورزی ۲	۲	-	۲۴۰	۲۴۰
۷	کار در محیط ۲	کارورزی ۲	۲	-	۲۴۰	۲۴۰

\*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 پودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ایرانی

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 پودمان: فرهنگ و غذا	تعداد واحد: ۱۲	ساعت کل پودمان: ۲۰۸
نام پودمان پیش‌نیاز:	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			
	-	۳۲	۲		مدیریت و سازمان
	-	۳۲	۲		سلیقه سازی اجتماعی در رستوران
	۴۸	۳۲	۳		مدیریت رویدادها و تشریفات
	-	۳۲	۲		ارتباطات میان فردی
	-	۳۲	۲		مدیریت سیستم بهداشت HACCP

نام پودمان: مدیریت عمومی	تعداد واحد: ۱۱	ساعت کل پودمان: ۱۱۶
نام پودمان پیش‌نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۴	تعداد واحد: ۸	



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ایرانی

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

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ایرانی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول	ت: ۱ ه: ۲ د: ۳
	عملی	نظری				
	-	۴۸	۳		مردم شناسی اقوام ایرانی	
	۴۸	-	۱		آشپزی قوم طالشی	
	۴۸	-	۱		آشپزی قوم اندری	
	۴۸	-	۱		آشپزی قوم کرد	
	۴۸	-	۱		آشپزی قوم لر	

نام پودمان: کاردر محیط ۱	تعداد واحد: ۲	ساعت کل پودمان: ۲۴۰
نام پودمان پیش نیاز: 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	

نام پودمان: آشپزی ایرانی ۱	تعداد واحد: ۷	ساعت کل پودمان: ۲۴۰
نام پودمان پیش نیاز:	امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:	
وجود ندارد: <input type="checkbox"/>	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>	
تعداد درس: ۳	تعداد واحد: ۶	





دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۴۸	-	۱	آشپزی قوم عرب	آشپزی ایرانی ۲
	۴۸	-	۱	آشپزی قوم بلوچ	تعداد واحد: ۶ ساعت کل پودمان: ۲۸۸
	۴۸	-	۱	آشپزی قوم ترکمن	نام پودمان پیش‌نیاز: امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:
	۴۸	-	۱	آشپزی قوم فارس	وجود ندارد: <input type="checkbox"/>
	۴۸	-	۱	غذاهای گیاهی ایران	وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>
	۴۸	-	۱	غذاهای دریایی ایران	تعداد درس: ۲ تعداد واحد: ۶

نام پودمان: آشپزی ایرانی ۲  
تعداد واحد: ۶  
ساعت کل پودمان: ۲۸۸  
نام پودمان پیش‌نیاز:  
امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:  
وجود ندارد:   
وجود دارد:   
تعداد درس: ۲  
تعداد واحد: ۶

جدول نحوه اجرای پودمان‌های آموزشی دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی ایرانی

توضیحات	ساعت		تعداد واحد	۸ هفته دوم	۸ هفته اول
	عملی	نظری			
	۳۲	۳۲	۲	کیفیت در آشپزخانه	نام پودمان: مدیریت آشپزخانه تعداد واحد: ۱۱ ساعت کل پودمان: ۲۷۲
	۴۸	۳۲	۲	مدیریت کنترل هزینه غذا	نام پودمان پیش‌نیاز: امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:
	-	۴۸	۳	شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	وجود ندارد: <input type="checkbox"/> وجود دارد: <input checked="" type="checkbox"/>
	۳۲	۳۲	۳	مدیریت عملیات در آشپزخانه	تعداد درس: ۲ تعداد واحد: ۶
	-	۳۲	۲	حقوق مشتری	

نام پودمان: مدیریت آشپزخانه  
تعداد واحد: ۱۱  
ساعت کل پودمان: ۲۷۲  
نام پودمان پیش‌نیاز:  
امکان ارائه دروس عمومی و مهارت‌های مشترک:  
وجود ندارد:   
وجود دارد:   
تعداد درس: ۲  
تعداد واحد: ۶



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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

نام پودمان: کاربرد محیط ۲  
 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



## فصل سوم

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

عملی		نظری		نام درس: زیبایی شناسی و آداب غذایی	
-		۳	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز:-	
-		۴۸	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با عوامل زیبایی در ارتباط با آداب غذایی					
ب: سر فصل 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	
-	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، بازیهای معمایی، بازیهای تقلیدی، بازیهای اکتشافی		بازی فرهنگ	
-	۸	برتولد برشت کنستانتین استانیسلاوسکی		اصالت و هنرهای نمایشی	
	۱۶	دنیای نمادین، ماتریکس و هویت غذا و هویت مصرف کننده آلفرد جل و تئوری هنر و کاربرد آن در آشپزی		اصالت و نوآوری در طبخ غذا	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):					
حدائق 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					



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

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 (بر اساس 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 ایرانی

نام درس: مدیریت و سازمان				
پیش نیاز/هم‌نیاز: -				
عملی	نظری	واحد		
-	۲	۱		
-	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				



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(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.....



عملی		نظری		نام درس: جامعه شناسی غذا	
-		۲	واحد	پیش نیاز /هم‌نیاز: زیبایی شناسی و آداب غذایی	
-		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> فرامردن و اندیشه کارکردگرایان - <i>Norbert Elias, Stephen Mennell, Joanne Finkelstein</i>		شالوده اندیشه جامعه شناسی در ارتباط با غذا	
-	۹	اقتصادی سیاست گذاری اجتماعی بهداشت ملی		سیستمهای کلان در تولید و تهیه غذا	
-	۸	اقتصادی سیاست گذاری اجتماعی بهداشت ملی		تأثیر گذاری سیستمهای کلان تولید و تهیه غذا در جامعه	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حدافل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:					
۱. Donald Sloan (۲۰۰۴), <i>Culinary Taste: Consumer Behavior in the International Restaurant Sector</i> , Elsevier Butterworth-Heinemann, UK ۲. Roy C. Wood (۱۹۹۵), <i>The Sociology of the Meal: Food and Social Theory</i> , Edinburgh 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					





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 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 (بر اساس 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 ، آرایه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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		
-	۴	نوزادی	تغذیه و چرخه عمر	۱	
		کودکی			
		نوجوانی			
		حاملگی			
		سالمندی			
-	۸	بولیمیا ( <i>Bulimia Nervosa</i> )	بیماریهای مرتبط با غذا	۲	
		انارکسیا ( <i>Anorexia Nervosa</i> )			
		پرخوری			
-	۴	تاثیرات چاقی بر سلامت	مدیریت اندام (وزن) و فعالیت بدنی	۳	
		لاغری مفرط			
		وزن مناسب			
	۴	غذا و بیماریهای عروقی	تغذیه و سلامتی	۴	
		غذا و سرطان			
		غذا و مرض قند			
	۴	سلامتی و مواد اولیه	تغذیه و برنامه ریزی رژیم غذایی	۵	
		سلامتی و روشهای پخت			
		سیستم تبادلات انرژی ( <i>Exchange</i> )			
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱- پریش 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: رژیمهای 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 ، ارائه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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 آداب مصرفی (آشپزی در مقابل پخت و پز) مفاهیم غذایی و شکل گیری آداب مصرفی (آشپزی عام در مقابل آشپزی اعیان)	مفاهیم غذایی و شکل گیری آداب مصرفی	۲	
-	۱۱	حسبهای 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	



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 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 ایرانی

عملی		نظری		نام درس: سلیقه سازی اجتماعی در رستوران پیش نیاز /هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا	
-		۲	واحد		
-		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 دونالدیسم (George Ritzer) اهداف و منطق تولید انبوه نوآوری و دسترسی محلی به مواد اولیه ترکیب آشپزیهای مختلف (Fusion) تکنولوژی	مدرنیته و روند توسعه آشپزی	۳	
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):</p> <p>حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Germov J. and Williams L. (۱۹۹۹), A sociology of food and nutrition, Oxford University Press, UK</li> <li>2. Donald Sloan (۲۰۰۴), culinary taste: consumer behavior in the international restaurant sector, Elseier Butterworth-Heinemann, UK</li> <li>3. Roy C. Wood (۱۹۹۵), the sociology of the meal: food and social theory, Edinburg University Press, UK</li> <li>4. Joanne Finkelstein (۱۹۸۹), Dining Out, Polity Press, UK</li> </ol>					



د: استانداردهای آموزشی (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 ، ارایه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

عملی	نظری		نام درس: مدیریت سیستم بهداشت HACCP	
-	۲	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز: مدیریت و سازمان	
-	۳۲	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با سیستم بهداشت (HACCP) و روشهای مدیریت آن	
			ب: سر فصل 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	۱
-	۷	احتمال آلودگی مواد غذایی احتمال آلودگی غذا از طریق پرسنل احتمال آلودگی غذا از طریق محیط احتمال آلودگی غذا از طریق حیوانات مودی	مخاطرات سیستمی	۲
-	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	۳
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				





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 (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 ، آرایه پروژه ،

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



عملی		نظری		نام درس: ارتباطات میان فردی	
-		۲	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز: -	
-		۳۲	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با روشهای ایجاد ارتباط موثر	
				ب: سر فصل آموزشی:	
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۰	مبانی و مفاهیم ارتباطات ارتباطات درون فردی زبان اشیاء	ادراک انسانی	۱	
-	۱۰	متغیرهای فرستنده متغیرهای گیرنده متغیرهای پیام	متغیرهای سیستم ارتباط	۲	
-	۱۲	اجراء سیستم ارتباط پنجره (JOHARI) مذاکره و حل اختلاف	ارتباط میان فردی	۳	
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					



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 (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 ایرانی

عملی		نظری		نام درس: حقوق مشتری	
-		۲	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز:-	
-		۳۲	ساعت		
الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با مسئولیتهای حقوقی و اخلاقی سازمانها در ارتباط با مشتری					
ب: سر فصل آموزشی:					
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۸	دیدگاههای اخلاقی در سازمان: فلسفی، هنجاری، توصیفی، کاربردی نقطه نظرهای اخلاقی در سازمان: سودمندگرایی، فردگرایی، عدالت، حقوق فردی مسئولیتهای اجتماعی در سازمان	اخلاق در سازمان	۱	
-	۹	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	حقوق مشتری	۲	
-	۹	گرفتن اطلاعات فکر مستقل آگاه ساختن سازمان از نیازها و خواسته ها قضاوت منصفانه و بیطرفانه احترام به محیط تجاری	مسئولیتهای مشتری	۳	
-	۶	کالاهای معیوب کاستیهای خدمات	انتقاد پذیری در سازمان	۴	
ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱. Walter Manley, William Shrode, Critical issues in business conducts: legal, ethical and social challenges for the ۱۹۹۰'s, Quorum books, ۱۹۹۰ ۲. Rajyalakshmi Rao, Nabankur Cupta, Consumer rights and you: cases, corporate concerns and handy tips, Pearson's Publications, ۱۹۹۹ ۳. Marlene Caroselli, Business ethics activity book: ۵۰ exercises for promoting integrity at work, American Management Association Publications, ۲۰۰۳					



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

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 ایرانی

عملی	نظری		نام درس: مردم شناسی اقوام ایرانی پیش نیاز/هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا	
-	۳	واحد		
-	۴۸	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با تمایزات فرهنگی اقوام ایرانی آشنا میشوند				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	
-	۱۵	طالشی آذری کرد لر عرب بلوچ ترکمن فارس	اقوام ایرانی	۱
-	۳۳	معیشت در قالب کشاورزی و صنایع و هنرهای دستی آداب و رسوم فرهنگی لباس ضرب المثلها جاذبه های محلی اساطیر و داستانهای محلی معماری	قالبهای فرهنگی اقوام	۲
ج: منبع درسی: (مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار): حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین: ۱. مردم شناسی ایرانی - علیرضا حسن زاده - نشر افکار - ۱۳۸۵ ۲. مبانی مردم شناسی - محمود روح الامینی - نشر پیام نور - ۱۳۷۱				



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

د: استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) درس: مردم شناسی اقوام ایرانی

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

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

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



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





دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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 ارشته 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

- 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 ایرانی

عملی		نظری		نام درس: شناخت فرصت‌های نوآوری در رستوران	
-		۳	واحد	پیش نیاز/هم‌نیاز: 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 آماری 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 تغیر 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:					
۱. Peter Drucker, Innovation and entrepreneurship, Prentice Hall, ۱۹۸۹					
۲. Thomas Brychan, Christopher Miller, Lyndon Murphy, Innovation and small business, Ventus Publishing, ۲۰۱۱					
۳. Bernard Burnes, managing change, ۴ <sup>th</sup> edition, Prentice Hall, ۲۰۰۴					



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

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های 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

- 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 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 ایرانی

عملی		نظری		نام درس: مدیریت عملیات در آشپزخانه	
۱		۲	واحد	هم‌نیاز: مدیریت و سازمان	
۳۲		۳۲	ساعت	الف: هدف درس: آشنایی دانشجویان با ساختار عملیات آشپزی و مدیریت آن	
				ب: سرفصل آموزشی:	
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
۱۱	۱۱	تعریف گردش کاری و چرخه مواد اولیه در انبار جهت طراحی آشپزخانه سازماندهی آشپزخانه و طراحی ساختار سازمانی	مدیریت منابع انسانی	۱	
۱۱	۱۱	طراحی و مهندسی منو استانداردسازی دستور طبخ غذا بر اساس ساختار سازمانی	تعریف و یکسان سازی کالا	۲	
۱۰	۱۰	قیمت گذاری منو و محاسبه هزینه ها کاهش ضایعات غذایی و کنترل هزینه	کنترل و محاسبه هزینه ها	۳	
<p>ج: منبع درسی: ((مؤلف/مترجم)، عنوان منبع، ناشر، سال انتشار)):</p> <p>حداقل دو منبع فارسی و یک منبع لاتین:</p> <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 ایرانی

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- 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 ، آرایه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

عملی		نظری		نام درس: رستوران در جامعه فرامدرن پیش نیاز/هم‌نیاز:-	
-		۲	واحد		
-		۳۲	ساعت		
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		ردیف	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب		
-	۱۰	ساختار جامعه فرامدرن تکنولوژی و فرایند پردازش اطلاعات در جامعه فرامدرن	تکنولوژی	۱	
-	۱۱	سازه های هویت بررسی تغییرات فرهنگی و تاثیرات آن بر انتخاب غذایی ننگ چاقی و بدن ایده ال	هویت و فرهنگ	۲	
-	۱۱	ضد رستورانها و رستورانهای نسل جدید نوآوریهای آشپزی مولکولی و روند ترکیب آشپزی و علم در رستورانهای نسل جدید	توسعه رستورانها و ضد رستورانها در جوامع فرامدرن	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>David Pimentel and Marcia Pimentel (۲۰۰۸), Food, Energy and Society, third edition, CRC Press, USA</li> <li>Donald Sloan (۲۰۰۴), culinary taste: consumer behavior in the international restaurant sector, Elseier Butterworth-Heinemann, UK</li> <li>George Ritzer (۲۰۰۶), McDonalidization the reader, second edition, Pine Forge Press, USA</li> <li>Joanne Finkelstein (۱۹۸۹), Dining Out, Polity Press, UK</li> </ol>					



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 ایرانی

عملی	نظری		نام درس: آشپزی قوم طالشی	
۱	-	واحد	هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا - مردم شناسی اقوام ایرانی	
۴۸	-	ساعت	الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم طالشی آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند	
			ب: سر فصل آموزشی:	
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		
عملی	نظری			
		ریز محتوا	رئوس مطالب	ردیف
۱۲	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	غذاهای طالشی	۱
۲۴	-	بخار پز آب پز سرخ کرده تفت داده کبابی توفری	روشهای پخت	۲
۱۲	-	سسها تزئین غذا وعده غذایی	آداب مصرفی	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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷				





دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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

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(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 ، رایانه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

عملی		نظری		نام درس: آشپزی قوم آذری	
۱		-	واحد	هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا - مردم شناسی اقوام ایرانی	
۴۸		-	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم آذری 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	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حد اقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده		غذاهای قوم آذری	
۲۴	-	بخار پز آب پز سرخ کرده تفت داده کبابی توفری		روشهای پخت	
۱۲	-	سسها تزئین غذا وعده غذایی		آداب مصرفی	
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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷					



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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

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 ، رایانه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

نام درس: آشپزی قوم کرد			
هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا - مردم شناسی اقوام ایرانی			
عملی	نظری		
۱	-	واحد	
۴۸	-	ساعت	
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم کرد آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند			
ب: سر فصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
۱۶	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی	غذاهای کرد
		پخت حداقل ۵ غذا به روشهای سنتی	
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	
۱۶	-	بخار پز	روشهای پخت
		آب پز	
		سرخ کرده	
		تفت داده	
		کبابی	
۱۶	-	توفری	آداب مصرفی
		سسها	
		تزئین غذا	
		وعده غذایی	
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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷			



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

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(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- 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 ....

سایر روشها با ذکر مورد.....



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

عملی		نظری		نام درس: آشپزی قوم لر هم‌نیاز: جامعه‌شناسی غذا - مردم‌شناسی اقوام ایرانی	
۱		-	واحد		
۴۸		-	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم لر 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		
۱۶	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حداقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	غذاهای لر	۱	
۱۶	-	بخار پز آب پز سرخ کرده تفت داده کبابی توفری	روشهای پخت	۲	
۱۶	-	سسها تزیین غذا وعده غذایی	آداب مصرفی	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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷					



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

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

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(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 ، ارائه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

نام درس: آشپزی قوم عرب		عملی	
هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا - مردم شناسی اقوام ایرانی		واحد	نظری
		ساعت	عملی
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم عرب آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند		۱	۴۸
ب: سر فصل آموزشی:			
ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		زمان آموزش (ساعت)
	رئوس مطالب	ریز محتوا	عملی / نظری
۱	غذاهای عرب	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی	۱۶ -
		پخت حداقل ۵ غذا به روشهای سنتی	
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	
۲	روشهای پخت	بخار پز	۱۶ -
		آب پز	
		سرخ کرده	
		تفت داده	
		کبابی	
۳	آداب مصرفی	توفری	۱۶ -
		سسها	
		تزئین غذا و عده غذایی	
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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷			





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

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 اشپزخانه 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 ، ارایه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

نام درس: آشپزی قوم بلوچ		عملی	
هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا- مردم شناسی اقوام ایرانی		واحد	نظری
		ساعت	۴۸
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم بلوچ آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند			
ب: سرفصل آموزشی:			
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
۱۶	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حداقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	غذاهای بلوچ
۱۶	-	بخار پز آب پز سرخ کرده تفت داده کبابی توفری	روشهای پخت
۱۶	-	سسها تزئین غذا وعده غذایی	آداب مصرفی
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 پياز، نجف دریا بندری، چاپ هجدهم، نشر کارنامه، ۱۳۷۸			
۲. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقيه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷			



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

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(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 ایرانی

عملی		نظری		نام درس: آشپزی قوم ترکمن	
۱		-	واحد	هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا - مردم شناسی اقوام ایرانی	
۴۸		-	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم ترکمن 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		
۱۶	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی پخت حداقل ۵ غذا به روشهای سنتی مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده	غذاهای ترکمن	۱	
۱۶	-	بخار پز آب پز سرخ کرده تفت داده کبابی توفری	روشهای پخت	۲	
۱۶	-	سسها تزئین غذا وعده غذایی	آداب مصرفی	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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷					



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

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 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 ، رایانه پروژه ،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

نام درس: آشپزی قوم فارس		عملی	نظری	
هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا - مردم شناسی اقوام ایرانی		۱	-	واحد
		۴۸	-	ساعت
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی قوم فارس آشنا شده و میتوانند اینگونه غذاها را تولید کنند				
ب: سر فصل آموزشی:				
زمان آموزش (ساعت)		رئوس مطالب و ریز محتوا		
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب	ردیف
۱۲	-	آشنایی با مواد اولیه، روشهای تولید و آداب مصرفی غذایی	غذاهای فارس	۱
		پخت حداقل ۵ غذا به روشهای سنتی		
		مدرنیزه کردن غذاهای تولید شده		
۲۴	-	بخار پز	روشهای پخت	۲
		آب پز		
		سرخ کرده		
		تفت داده		
		کبابی		
		توفری		
۱۲	-	سسها	آداب مصرفی	۳
		تزیین غذا		
		وعده غذایی		
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. آشپزی سنتی و محلی ایران، رقیه صفوی، رز قلم، ۱۳۸۷				



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

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(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 □،

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



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

عملی		نظری		نام درس: غذاهای گیاهی ایران	
۱		-	واحد	هم‌نیاز: جامعه شناسی غذا	
۴۸		-	ساعت		
الف: هدف درس: دانشجویان با روشهای آشپزی گیاهی 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	
۱۶	-	سبزیجات		مواد اولیه	۱
		حبوبات			
		چربیها			
۱۶	-	بخار پز		روشهای پخت	۲
		آب پز			
		سرخ کرده			
		تفت داده			
		کبابی			
۱۶	-	سسها		اداب مصرفی	۳
		تزئین غذا			
		وعده غذایی			
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 پائیز، سمیرا جنت دوست، ۱۳۸۹					





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

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته‌های 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 (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 ایرانی

نام درس: غذاهای دریایی ایران

هم‌نیاز: جامعه‌شناسی غذا

عملی	نظری	
۱	-	واحد
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	
۱۶	-	ماهی های آب شور	مواد اولیه	۱
		ماهی های آب شیرین		
		میگو		
۱۶	-	بخار پز	روشهای پخت	۲
		آب پز		
		سرخ کرده		
		تفت داده		
		کبابی		
		توفری		
۱۶	-	سسها	اداب مصرفی	۳
		ترتین غذا		
		وعده غذایی		

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 پانیزد، سمیرا جنت دوست، ۱۳۸۹



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

- 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(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 ایرانی

نام درس: مدیریت کنترل هزینه غذا			
پیش نیاز/هم‌نیاز:			
عملی	نظری	واحد	
۱	۲		
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	
عملی	نظری	ریز محتوا	رئوس مطالب
-	۸	شرایط انتخاب تامین کننده ها	مدیریت خرید
		وظایف مسئول خرید	
		استاندارد سازی و ویژگیهای مواد اولیه	
۳۲	۱۶	محاسبات هزینه مواد غذایی	محاسبات هزینه و قیمت
		محاسبات بهره وری در مقابل هزینه	
		کنترل و تعیین سطح موجودی انبار	
		فرمهای متداول و مورد استفاده در انبار	
۱۶	۸	اصول نگهداری مواد اولیه	نظارت بر نگهداری و انبار
		تجهیزات مورد نیاز در انبار	
		حجم مورد نیاز انبار در رستوران	
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			



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

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 ، 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 ایرانی

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)

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....
۶	...

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

ه: شرایط مدرس کاربرینی:

تجربه کاری، موقعیت شغلی، سابقه آموزشی و رشته تحصیلی



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ایرانی

نام درس: کاروری 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 آداب و عادات غذایی ایرانیان و توانایی در حفظ و تامین فرهنگ ایرانی / اسلامی	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		سرآشپز عملیاتی سرآشپز اجرایی
۲	ارائه گزارش روزانه به سرپرست			
۳	تهیه و ارائه گزارش کارورزی توسط دانشجو به استاد راهنما	۴۰ تا ۶۰ ساعت		سرآشپز عملیاتی سرآشپز اجرایی
۴	معرفی محیط کار			
۵	• فعالیت های کارورز در طول مدت کارورزی			سرآشپز عملیاتی سرآشپز 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 ایرانی

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 آداب و عادات غذایی ایرانیان و توانایی در حفظ و تامین فرهنگ ایرانی / اسلامی	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  / رخانه  / حد تولیدی  / زرعه  / .....



ج: برنامه اجرایی:

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

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 ایرانی

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، آشپزی درس 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 پارسین 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	کارشناس، مدرس و عضو کمیته علمی / تخصصی دانشگاه جامع علمی کاربردی		
رزومه افراد به پیوست ارائه شده است.					

