



جمهوری اسلامی ایران

دانشگاه جامع علمی کاربردی
کمیسیون برنامه ریزی درسی استانی
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی کاربردی

مشخصات کلی، برنامه و سرفصل تک درس

عنوان : صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

عنوان انگلیسی : Breakfast and Brunch (Iranian and international)

گروه: (فرهنگ و هنر)

کمیسیون برنامه ریزی درسی استان تهران شرق



این برنامه در جلسه پانزدهم مورخ ۱۴۰۲/۰۷/۱۹ کمیسیون برنامه ریزی درسی استان تهران شرق به تصویب رسید و بر اساس ابلاغیه شماره ۹۸/۱۶۱۶۱/م مورخ ۱۳۹۸/۰۵/۰۴ معاونت آموزشی دانشگاه، از تاریخ ابلاغ، برای واحدهای متقاضی، موسسات و مراکز آموزش علمی کاربردی استان که مجوز اجرای آن را دارند، قابل اجرا است.

رای صادره جلسه پانزدهم مورخ ۱۴۰۲/۰۷/۱۹ کمیسیون برنامه ریزی درسی استان تهران شرق درخصوص برنامه و سرفصل تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل) صحیح است، به واحدهای متقاضی، موسسات و مراکز آموزش علمی کاربردی مجری استان ابلاغ شود.

خداداد واحدی

رئیس دانشگاه جامع علمی کاربردی استان شرق و

رئیس کمیسیون برنامه ریزی درسی استانی

امضا و مهر



رونوشت :

- معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی کاربردی جهت استحضار
- مدیرکل محترم دفتر برنامه ریزی درسی دانشگاه جهت استحضار و دستور ثبت در سوابق عملکردی استان
- دبیر محترم کمیسیون برنامه ریزی درسی استان جهت آگاهی و اجرا

دانشگاه جامع علمی کاربردی

دوره تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

به نام خداوند جان و خرد

مقدمه (ضرورت و هدف)

امروزه ما در دنیای پر سرعت و صنعتی با توجه به تمایل افراد برای صرف صبحانه بیرون از منزل لازم است در رستوران ها، کافه ها و هتل ها با گنجاندن منو صبحانه و برانچ برای درآمدزایی و جذب مشتری بیشتر اقدام شود. برانچ صبحانه‌ای است که دیرتر از ساعت معمول و معمولاً در حجم بیشتر بین ۱۰ صبح تا ۲ بعدازظهر خورده می‌شود. برانچ، ترکیبی از صبحانه و ناهار است که معمولاً در آخر هفته یا در تعطیلات خاص سرو می‌شود. یکی از مهارت‌های اساسی آشپزی، بخش صبحانه‌ها، برانچ‌ها و شناخت صبحانه‌های بومی و ملل مختلف می‌باشد که هر آشپز یا سرآشپزی باید به آن تسلط کامل داشته باشد تا بتواند پیشرفت شغلی خود را تضمین نماید. یک صبحانه سالم و مقوی، انرژی مورد نیاز فرد برای کل روز را تامین می‌کند. این وعده غذایی نقش مهمی در حفظ سلامتی بدن و کنترل وزن افراد نیز دارد. مصرف صبحانه سالم و مقوی، خطر ابتدا به دیابت را کاهش می‌دهد. صبحانه سالم می‌بایست دارای ویژگی‌هایی باشد که بتواند از هر نظر ایده آل بوده و عوامل مختلفی را در خود جای دهد. هر فرهنگی طعم‌ها و سنت‌های آشپزی منحصر به فرد خود را برای ایجاد یک تجربه غذاخوری لذت بخش در اواسط صبح به ارمغان می‌آورد. دنیای صبحانه‌ها و برانچ‌ها به قدری متنوع و جذاب است که به عنوان مهمترین وعده غذایی شناخته می‌شوند.

شایستگی‌ها و مهارت‌های قابل انتظار

مهارت جویان، پس از اتمام دوره شایستگی‌ها و مهارت‌های ذیل را کسب می‌نمایند:

- مهارت تهیه انواع صبحانه‌های گرم و سرد ایرانی
- مهارت تهیه انواع صبحانه‌های گرم و سرد بین الملل
- تهیه منوی مخصوص صبحانه و برانچ

سطح آموزشی

- تکمیلی بین سطوح تحصیلی دیپلم و کاردانی (حداقل دیپلم)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کاردانی و کارشناسی (حداقل کاردانی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی و کارشناسی ارشد (حداقل کارشناسی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی ارشد و دکتری تخصصی (حداقل کارشناسی ارشد یا دکتری حرفه‌ای)



دوره تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

ضوابط و شرایط پذیرش

الف - (حداقل مدرک تحصیلی / رشته تحصیلی / تجربه)

■ دیپلم متوسطه (رشته های مورد نظر: همه رشته ها)

ب- گواهی های مورد نیاز (در صورت لزوم)

۱. گواهی دوره تک درس آشپزی مقدماتی برای متقاضیان دارای مدرک تحصیلی دیپلم
۲. یا گواهی اشتغال به تحصیل برای دانشجویان کاردانی آشپزی یا کاردانی قنادی با حداقل ۳۰ واحد گذرانده یا گواهینامه کاردانی آشپزی یا قنادی
۳. یا گواهی اشتغال به تحصیل برای دانشجویان غیر مرتبط کارشناسی هتلداری یا آشپزی ملل با حداقل ۳۰ واحد گذرانده یا گواهینامه کارشناسی آشپزی ملل یا آشپزی ایرانی یا هتلداری

ج- نحوه پذیرش

آزمون تعیین سطح □، مصاحبه حضوری □، عدم نیاز به آزمون و یا مصاحبه ■

سایر روش ها با ذکر مورد

جدول و سرفصل تک درس طبخ کباب ها

جدول ۱- جدول مقایسه ای ساعات دروس نظری و عملی

درصد استاندارد	درصد	جمع ساعات	نوع دروس
حداکثر ۳۰ درصد	۲۵	۲۵	نظری
حداقل ۷۰ درصد	۷۵	۷۵	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۱۰۰	جمع

● مجموع ساعت تک درس حد اقل ۳۰ حد اکثر ۱۰۰ ساعت است.



دوره تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

عملی	نظری		نام درس: صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)
۷۵	۲۵	ساعت	Course Title: Breakfast and Brunch (Iranian and international)
<p>الف: هدف درس (حداقل ۲ هدف قابل سنجش و اندازه گیری)</p> <p>مهارت تهیه انواع صبحانه های گرم و سرد ایرانی</p> <p>مهارت تهیه انواع صبحانه های گرم و سرد بین الملل</p> <p>تهیه منوی مخصوص صبحانه و برانچ</p>			
ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)			
زمان آموزش (ساعت)	ریز محتوا	مبحث کلی و رئوس مطالب	ردیف
۲	الزامات رعایت ایمنی و بهداشت در محیط آشپزخانه و کار با وسایل آشپزی	مبحث نظری	۱ ایمنی و بهداشت در محیط آشپزخانه
۲	گردش کار ایمن در محیط آشپزخانه	شرح کار عملی	
۴	فرهنگ ایرانی در آماده سازی، تهیه و سرو انواع صبحانه و برانچ	مبحث نظری	۲ فرهنگ ایرانی
۵	اصول زیبایی شناسی و تزئین در تهیه و سرو انواع صبحانه و برانچ ایرانی و بین الملل	مبحث نظری	۳ اصول زیبایی شناسی
۱	مزه شناسی، ذائقه شناسی، ادویه شناسی	مبحث نظری	۴ مزه شناسی و تهیه انواع چاشنی
۳	آماده سازی و تهیه انواع چاشنی و ادویه مورد نیاز صبحانه ها و برانچ ها مزه دار کردن انواع مواد پر تئینی	شرح کار عملی	
۱	انواع خوراک ها و آش های صبحانه ای ایرانی و بین الملل	مبحث نظری	۵ خوراک ها، سوپ و آش های صبحانه ای
۱۰	پخت حداقل ۱۰ نوع خوراک و آش های صبحانه ای ایرانی پخت حداقل ۱۰ نوع خوراک و آش های صبحانه ای بین الملل	شرح کار عملی	
۱	انواع املت های ایرانی و بین الملل	مبحث نظری	۶ املت ها
۳	پخت حداقل ۱۰ نوع املت ایرانی پخت حداقل ۱۰ نوع املت بین الملل	شرح کار عملی	
۱	انواع نان، نان تست، کیک، کوکی، پنکیک، کروسان، وافل، کرپ، دونات، مافین، شیرینی و ...	مبحث نظری	۷ نان و شیرینی های صبحانه
۱۰	پخت حداقل ۱۰ نوع نان و شیرینی های صبحانه ای ایرانی پخت حداقل ۱۵ نوع نان و شیرینی های صبحانه بین الملل	شرح کار عملی	
۱	انواع ساندویچ های سرد و گرم صبحانه ای ایران و بین الملل	مبحث نظری	۸ ساندویچ های صبحانه
۱۰	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو حداقل ۱۰ نوع ساندویچ های سرد صبحانه ای ایران آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو حداقل ۱۰ نوع ساندویچ های گرم صبحانه ای ایران آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو حداقل ۱۰ نوع ساندویچ های سرد صبحانه ای بین الملل آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو حداقل ۱۰ نوع ساندویچ های گرم صبحانه ای بین الملل	شرح کار عملی	
۱	شناخت سبزیجات مورد استفاده در صبحانه و برانچ انواع روش های پخت سبزیجات	مبحث نظری	
۲	آماده سازی و تهیه، تزئین و سرو حداقل ۸ نوع بشقاب سبزیجات ایرانی و بین الملل	شرح کار عملی	
۱	انواع صبحانه و برانچ ایرانی	مبحث نظری	۹ بشقاب سبزیجات صبحانه
۳	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع بشقاب صبحانه و برانچ ایرانی	شرح کار عملی	
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای اروپایی (حداقل کشورهای: فرانسه، انگلیس، آلمان، ایتالیا و ...)	مبحث نظری	۱۰ بشقاب صبحانه و برانچ ایرانی
۴	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع صبحانه کشورهای اروپایی	شرح کار عملی	
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای خاورمیانه (حداقل کشورهای: ترکیه، سوریه، عربستان و ...)	مبحث نظری	۱۱ بشقاب صبحانه و برانچ کشورهای اروپایی
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای خاورمیانه (حداقل کشورهای: ترکیه، سوریه، عربستان و ...)	مبحث نظری	۱۲



دوره تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

۳	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع صبحانه کشورهای اروپایی	شرح کار عملی	بشقاب صبحانه و برانچ کشورهای خاورمیانه	
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای آفریقایی (حداقل کشورهای: مصر، مراکش، آفریقای جنوبی و ...)	مبحث نظری	بشقاب صبحانه و برانچ کشورهای آفریقایی	۱۳
۳	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع صبحانه کشورهای آفریقایی	شرح کار عملی		
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای آسیای شرقی (حداقل کشورهای: چین، ژاپن و کره جنوبی و ...)	مبحث نظری	بشقاب صبحانه و برانچ کشورهای آسیای شرقی	۱۴
۳	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع صبحانه کشورهای آسیای شرقی	شرح کار عملی		
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای آسیای جنوبی (حداقل کشورهای: هند و پاکستان و ...)	مبحث نظری	بشقاب صبحانه و برانچ کشورهای آسیای جنوبی	۱۵
۳	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع صبحانه کشورهای آسیای جنوبی	شرح کار عملی		
۱	انواع صبحانه و برانچ در کشورهای آمریکایی (حداقل کشورهای: آمریکا، مکزیک، برزیل و ...)	مبحث نظری	بشقاب صبحانه و برانچ کشورهای آمریکایی	۱۶
۳	آماده سازی، تهیه، تزئین و سرو انواع صبحانه کشورهای آمریکایی	شرح کار عملی		
۱	انواع صبحانه و برانچ استرالیایی	مبحث نظری	بشقاب صبحانه و برانچ استرالیایی	۱۷
۲	آماده سازی، تهیه و سرو انواع صبحانه استرالیایی	شرح کار عملی		
۶	مدیریت خرید، محاسبات هزینه و قیمت، نظارت بر نگهداری و انبار، روش های محاسبه ارزش غذایی صبحانه ها و برانچ	شرح کار عملی	کنترل هزینه و ارزش غذایی	۱۸
۵	طراحی منوی صبحانه و برانچ	شرح کار عملی	طراحی منو	۱۹

ج: معرفی منابع درسی (حداقل ۲ منبع فارسی شامل کتاب، دستورالعمل، کاتالوگ فنی و سایر رسانه های آموزشی)

ردیف	عنوان منبع	مؤلف/مؤلفان	مترجم / مترجمان	ناشر	سال نشر
۱	آشپزی ملل به روایت ساناز سانیا	ساناز مینایی، سانیا شریفی، ساناز شریفی		موسسه فرهنگی و هنری پویاسازان ساناز و سانیا	۱۴۰۰
۲	صبحانه	ساناز مینایی، سانیا شریفی، ساناز شریفی		موسسه فرهنگی و هنری پویاسازان ساناز و سانیا	۱۳۹۹
۳	بهترین صبحانه های ایران و جهان	علی شاه منصور		سامانه اطلاع رسانی چاپ و نشر ایران	۱۳۹۸
۴	کتاب آشپزی صبحانه	Noah Wood	مهرداد حسینی	Independently published	۲۰۲۲



دوره تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

د: استانداردهای آموزشی (شرایط یاددهی- یادگیری مطلوب) دوره تک پودمان آشپزی ایرانی				
۱- ویژگی های مدرس				
گواهی نامه ها و مدارک (در صورت لزوم)	حداقل تجربه کاری (سال)	عنوان رشته تحصیلی مدرس		مقطع تحصیلی مدرس
		اولویت اول	اولویت دوم	
				دکتری
مدارک آشپزی	۲	صنایع غذایی		کارشناسی ارشد
	۳	هتلداری	آشپزی ایرانی - آشپزی ملل	کارشناسی
مدارک خبرگی آشپزی	۵			خبره
۲- کلاس آموزشی، تجهیزات و ملزومات مورد نیاز				
ماشین آلات، تجهیزات و ملزومات مورد نیاز متناسب با سرفصل و ظرفیت (سرمایه ای - مصرفی)	حداکثر ظرفیت (نفر)	متراز (متر مربع)	نوع فضای آموزشی	
کلاس استاندارد آموزشی	۲۵	۳۵	کلاس	
یخچال صنعتی غذاساز، هم زن و مخلوط کن، گریل و کباب پز، فر، اجاق گاز، چرخ گوشت، ترازوی آشپزخانه، ظروف آشپزی، چاقوی مخصوص، انواع قابلمه و تابه، انواع لیوان و ظروف نوشیدنی و تزئین، انواع پیماننه و سایر وسایل آشپزی	۲۵	۷۵	آزمایشگاه / کارگاه / مزرعه / عرصه / محیط شبیه سازی شده	
۳- روش تدریس و ارائه درس				
<input type="checkbox"/> منابع دیداری و شنیداری	<input type="checkbox"/> بازدید و گردش علمی	<input type="checkbox"/> مطالعه موردی	<input type="checkbox"/> ایفای نقش	<input type="checkbox"/> کار گروهی و مشارکتی
<input checked="" type="checkbox"/> سخنرانی	<input checked="" type="checkbox"/> کار عملی	<input type="checkbox"/> تمرین و تکرار	<input type="checkbox"/> مباحثه ای	<input type="checkbox"/> حل مساله و کاوشگری
سایر روش ها با ذکر مورد				
۴- نحوه سنجش و ارزیابی با توجه به اهداف تعریف شده درس				
ارائه پروژه	آزمون شفاهی	آزمون عملی	آزمون کتبی	
پوشه کار و ارائه گزارش	مشاهده رفتار	فعالیت های مستمر	ارائه نمونه کار	
سایر روش ها با ذکر مورد				



پیوست



دانشگاه جامع علمی - کاربردی

علمی - کاربردی

دوره تک درس صبحانه و برانچ (ایرانی و بین الملل)

مشخصات تهیه کننده

الف: متقاضی / مرکز / موسسه

نام	مرکز آموزش علمی کاربردی موسسه فرهنگی هنری پیشروپژوهان (واحد ۳۳)
نشانی	تهران، میدان فردوسی، خیابان نجات الهی، بعد از تقاطع طالقانی، بن بست دوم پلاک ۶
تلفن	۰۲۱۸۴۰۴۱۰۰۰
نشانی وبسایت / پست الکترونیکی	https://Uast33.ir info@uast33.ir

ب: اعضای گروه تدوین کننده

نام و نام خانوادگی	تجربه کاری مرتبط (سال)	مدرك تحصیلی	رشته تحصیلی	تلفن	پست الکترونیکی
فرهود زعفری هشتجین	۳۰	خبره آشپزی	آشپزی	۰۹۱۲۱۴۹۰۱۵۴	info@uast33.ir
کتاب اله یعقوبی	۳۰	خبره آشپزی	آشپزی	۰۹۱۲۴۶۷۲۷۹۹	info@uast33.ir
معصومه فرنود	۱۰	کارشناسی	آشپزی	۰۹۱۹۷۳۸۱۱۲۳	info@uast33.ir
آرزو انگشتان	۱۰	کارشناسی	آشپزی	۰۹۱۲۴۷۰۳۵۶۸	info@uast33.ir
وهاب بهرامی		کارشناسی ارشد	آمار	۰۲۱۸۴۰۴۱۰۰۰	info@uast33.ir

