



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 : کباب ها (ایرانی و بین الملل)

عنوان انگلیسی : Kebabs (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.

رأی صادره جلسه پانزدهم مورخ ۱۴۰۲/۰۷/۱۹ کمیسیون برنامه ریزی درسی استان تهران شرق در خصوص برنامه و سرفصل تک درس کباب ها (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 کباب ها (ایرانی و بین الملل)

به نام خداوند جان و خرد

مقدمه (ضرورت و هدف)

آشپزی و غذاها بخشی گسترده از هر فرهنگی است که در کشورهایی بزرگ مانند ایران هر قومیت فرهنگ غذایی خاص خود را دارند. تنوع کباب‌ها نه تنها در ایران بلکه در سراسر دنیا بسیار زیاد می‌باشد که کباب های ایران، ترکیه، لبنان و کشورهای مدیترانه‌ای از معروف ترین آنها هستند، اما کباب هایی که در رستوران های ایرانی و یا رستوران های خارج از کشور، طبخ می شود، طعم و عطری دیگر دارد. آموزش کباب از نگاه تخصصی دارای ظرافت های زیادی است، زیرا تخته کاری و کباب زنی یک مهارت به حساب می‌آید و یادگیری حرفه ای این مهارت قطعاً نیاز به تمرین و نظارت مدرس دارد. در این دوره کوتاه مدت، هدف آموزش آماده سازی، طبخ، گارنیش و سرو انواع کباب های ایرانی و بین الملل بر اساس دستورالعمل های استاندارد و به روش رستورانی می باشد که هنرجو باید در پایان دوره علاوه بر یادگیری مهارت طبخ انواع کباب های رستورانی ایرانی و بین المللی، بتواند در رستوران هایی که انواع کباب طبخ می شود به عنوان آشپز و کمک آشپز شروع به فعالیت نماید.

شایستگی‌ها و مهارت‌های قابل انتظار

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

- ۱- طبخ انواع کباب های ایرانی (سنتی، اقوام و رستورانی) و بین المللی
- ۲- تخته کاری، سیخ گرفتن و مزه دار کردن و قصابی انواع گوشت کبابی
- ۳- طراحی منوی مخصوص کبابی ها

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)

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



دوره تک درس کباب ها (ایرانی و بین الملل)

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 | ۱۳ | ۱۸ | نظری |
| حداقل ۷۰ درصد | ۸۷ | ۵۴ | عملی |
| ۱۰۰ | ۱۰۰ | ۷۲ | جمع |

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



دوره تک درس کباب ها (ایرانی و بین الملل)

| | | | |
|------|------|------|--|
| عملی | نظری | | نام درس: کباب ها (ایرانی و بین الملل) |
| ۵۴ | ۱۸ | ساعت | Course Title: Kebabs (Iranian and International) |

الف: هدف درس (حداقل ۲ هدف قابل سنجش و اندازه گیری)

- ۱- طبخ انواع کباب های ایرانی و بین الملل
- ۲- تخته کاری، برش و قصابی انواع گوشت کبابی
- ۳- طراحی منوی مخصوص کبابی ها

ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)

| ردیف | مبحث کلی و رئوس مطالب | ریز محتوا | زمان آموزش (ساعت) |
|------|--|--------------|-------------------|
| ۱ | ایمنی و بهداشت در محیط آشپزخانه | مبحث نظری | ۲ |
| | | شرح کار عملی | ۲ |
| ۲ | فرهنگ ایرانی | مبحث نظری | ۲ |
| ۳ | تهیه انواع چاشنی | مبحث نظری | ۲ |
| | | شرح کار عملی | ۳ |
| ۴ | ذائقه و مزه شناسی | مبحث نظری | ۳ |
| | | شرح کار عملی | ۳ |
| ۵ | چاقو شناسی | مبحث نظری | ۱ |
| ۶ | تخته کاری، برش انواع گوشت | مبحث نظری | ۲ |
| | | شرح کار عملی | ۵ |
| ۷ | کباب های سنتی، اقوام و رستورانی ایرانی | مبحث نظری | ۲ |
| | | شرح کار عملی | ۱۰ |
| ۸ | کباب های رستورانی بین الملل | مبحث نظری | ۲ |
| | | شرح کار عملی | ۱۰ |
| ۹ | سس و سالاد مخصوص سرو کباب | مبحث نظری | ۲ |
| | | شرح کار عملی | ۵ |
| ۱۰ | کنترل هزینه | شرح کار عملی | ۶ |
| ۱۱ | طراحی منو | شرح کار عملی | ۵ |
| ۱۲ | ارزش غذایی | شرح کار عملی | ۵ |

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 | آشپزباشی - پخت انواع کباب | لاله اسدزاده، صدیقه نجفی | | آفتاب گیتی | ۱۳۹۶ |
| ۳ | لذت آشپزی گوشت و کباب | زهرا قنبرپور | | یاران قلم | ۱۳۹۶ |
| ۴ | The Complete Guide to Grilling Steak Cookbook: Master the Cuts, Rubs, and Grilling Techniques Paperback | Frank Campanella | | Rockridge Press | ۲۰۲۲ |



دوره تک درس کباب ها (ایرانی و بین الملل)

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



پیوست



دانشگاه جامع علمی - کاربردی

دوره تک درس کباب ها (ایرانی و بین الملل)

مشخصات تهیه کننده

الف: متقاضی / مرکز / موسسه

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

ب: اعضای گروه تدوین کننده

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

