



مشخصات و محتوای آموزشی دوره عالی آزاد

الف - مشخصات دوره عالی آزاد:

عنوان فارسی: طبخ کباب و تخته کاری (کباب های سنتی و کباب رولت فانتزی)
عنوان لاتین: Cooking kebabs and boarding
نوع دوره: نظری <input type="checkbox"/> عملی <input type="checkbox"/> ترکیبی (نظری - عملی) <input checked="" type="checkbox"/>
شیوه اجرا: حضوری <input checked="" type="checkbox"/> نیمه حضوری <input type="checkbox"/> مجازی <input type="checkbox"/>
نحوه ارزیابی دوره: آزمون کتبی <input checked="" type="checkbox"/> آزمون عملی <input checked="" type="checkbox"/> ارائه پروژه/ نمونه کار <input type="checkbox"/> پوشه کار و یا ارائه گزارش کار <input type="checkbox"/> و سایر موارد

ب - ضوابط و شرایط پذیرش مهارت جویان:

حداقل مدرک تحصیلی / رشته تحصیلی: دیپلم / فنی حرفه ای - کار و دانش - متوسطه نظری	زمینه تخصصی:
پیشینه تخصصی (به سال):	سایر شرایط:

ج - محتوای آموزشی دوره:

زمان آموزش (ساعت)		ریز محتوای آموزشی سرفصل
		هدف دوره (قابل سنجش و اندازه گیری):
عملی	نظری	۱- انواع گوشت و آناتومی بدن گاو و گوسفند را بشناسد و نحوه نگهداری آن را بداند.
		۲- ابزارآلات تخته کاری را بشناسد.
		۳- تردکننده ها، آنزیم ها را بشناسد و نکات بیوشیمی گوشت را بداند.
		۴- برش های گوشت جهت انواع کباب را انجام دهد.
		۵- روش مزه دار (مرینت) کردن گوشت را بداند.
		۶- سیخ گرفتن گوشت و پخت کباب را انجام دهد.
		مباحث نظری:
		۱- انواع گوشت
		۲- آناتومی بدن گاو و گوسفند
		۳- ابزارآلات تخته کاری
		۴- انواع میکروارگانیزم ها و میکروبیولوژی گوشت
		۵- تردکننده ها، آنزیم ها و نکات بیوشیمی گوشت
		۶- شیوه نگهداری کباب های خام
		۷- ایمنی و بهداشت محیط
		شرح کار عملی:
۱۵		۱- انواع برش های تخصصی جهت انواع کباب های سنتی و فانتزی رولت و تخته کاری
		۲- نحوه صحیح و تخصصی مزه دار (مرینت) کردن گوشت
		۳- به سیخ گرفتن انواع کباب های سرسیخی
		۴- پخت انواع کباب
		جمع
منبع / منابع آموزشی (کتاب، دستورالعمل، کاتالوگ فنی و سایر): (نام خانوادگی، نام مولف / مترجم، سال انتشار، عنوان کامل منبع، شهر محل انتشار، ناشر).		
دریابندری، نجف، (۱۳۹۵)، مستطاب آشپزی از سیر تا پیاز، تهران، چاپ بیست و پنجم، انتشارات کارنامه		
منتظمی، رزا، (۱۳۹۱)، هنر آشپزی رزا منتظمی، تهران، چاپ پنجم، انتشارات کتاب ایران		
حلم سرشت، پریوش، دل پیشه، اسماعیل (۱۳۹۲)، بهداشت عمومی، تهران، چاپ پنجم، نشر چهر		

د - شرایط محیط آموزش دوره:

فهرست و مشخصات تجهیزات، ملزومات و ادوات مورد نیاز: کلاس تئوری ۲۰ نفره همراه با دیتا پرژکتور، کارگاه ۱۰ نفره به همراه تجهیزات مورد نیاز آشپزی

- حداقل سابقه تخصصی (تجربه زیسته) در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال): ۱۵ سال
- حداقل مدرک تحصیلی در مقطع: کارشناسی یا مدرس خبره
- رشته/ رشته‌های تحصیلی (متجانس): آشپزی
- گواهی‌نامه‌ها و یا دوره‌های آموزشی سپری شده مورد نیاز: ارائه گواهی‌نامه دوره‌های آشپزی از سازمان فنی حرفه‌ای یا موسسات معتبر
- حداقل پیشینه تدریس مرتبط (به سال): ۵ سال
- سایر ویژگی‌ها با ذکر موارد:

مشخصات تدوین کننده دوره:

مرکز علمی کاربردی مجتمع صنعتی پروتئینی شام شام
احمدرضا کاظمی راد/خبره سرآشپز ارشد کشتی نفتکش و دارای
گواهینامه های بین‌المللی و ملی
مریم داور/دکترای صنایع غذایی/مدرس علمی کاربردی
حمید صادق نژاد/کارشناسی ارشد مدیریت آموزشی/کارشناس
برنامه‌ریزی درسی مرکز

دکتر حبیب دانش منش

رئیس دانشگاه جامع علمی کاربردی فارس

تاریخ تصویب در کمیسیون برنامه ریزی درسی استانی: ۱۴۰۱/۴/۲۹



دانشگاه جامع
علمی-کاربردی