



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 : کمک آشپز

عنوان انگلیسی : Cook's helper



گروه: فرهنگ و هنر

کمیسیون برنامه ریزی درسی استان تهران شرق

دوره تک درس کمک آشپز

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 در خصوص برنامه و سرفصل تک درس کمک آشپز صحیح است، به واحدهای متقاضی، موسسات و مراکز آموزش علمی کاربردی مجری استان ابلاغ شود.



خداداد واحدی

رئیس دانشگاه جامع علمی کاربردی استان تهران 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 کمک آشپز

به نام خداوند جان و خرد

مقدمه (ضرورت و هدف)

آشپزی یک هنر، فناوری و مهارت برای فراهم آوردن غذا، با استفاده از گرما یا بدون آن می‌باشد. در دنیای امروز مردم به خوردن غذاهای مختلف و متنوع اهمیت زیادی می‌دهند. در هر کشوری مردم دوست دارند با توجه به فرهنگ غذایی آن کشور، غذاهای مختلف بومی و سنتی آن کشور را امتحان کنند و این موضوع باعث ایجاد فرهنگ غنی گردشگری می‌شود. همچنین به دلیل شاغل بودن بسیاری از مردان و زنان، تمایل به استفاده از غذاهای رستوران‌ها افزایش یافته است. همه این موارد ضرورت وجود آشپزهای ماهر و متبحر را اثبات می‌کند. امروزه علاقمندان بسیاری به هنر آشپزی و شاخه‌های مختلف آن در کشور وجود دارد که گاهی آموزش چندانی جهت ورود به این رشته ندیده‌اند. دوره کوتاه مدت تک‌درس کمک آشپز به عنوان پیش نیاز دوره‌های پودمانی آشپزی ایرانی و آشپزی ملل و سایر دوره‌های کوتاه مدت و بلند مدت آشپزی تدوین گردیده که علاقمندان به هنر آشپزی می‌توانند با گذراندن این دوره حداقل شرایط و دانش آشپزی را جهت ورود به سایر دوره‌های آشپزی کسب کنند.

شایستگی‌ها و مهارت‌های قابل انتظار

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

- مهارت کار با وسایل و تجهیزات آشپزخانه، رعایت ایمنی، بهداشت و گردش کار ایمن در محیط آشپزخانه
- مهارت شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی و فراگیری اصول آشپزی
- مهارت مقدماتی آشپزی ایرانی و بین المللی جهت فعالیت به عنوان کمک آشپز

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 (رشته‌های مورد نظر: همه رشته‌ها)

- کاردانی (رشته‌های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط
- کارشناسی (رشته‌های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط
- کارشناسی ارشد (رشته‌های مورد نظر:) به همراه سال تجربه کاری مرتبط

ب- گواهی‌های مورد نیاز (در صورت لزوم)

گواهی دوره کوتاه مدت آزاد اصول تغذیه در آشپزی سالم یا گواهی گذراندن درس اصول علم تغذیه

ج- نحوه پذیرش

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

سایر روش‌ها با ذکر مورد



جدول و سرفصل تک درس

جدول ۱- جدول مقایسه‌ای ساعات دروس نظری و عملی

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

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



دانشگاه جامع
علمی-کاربردی

دوره تک درس کمک آشپز

نام درس: کمک آشپز		نظری	عملی
Course Title: Cook's helper		ساعت	۷۰
الف: هدف درس (حداقل ۲ هدف قابل سنجش و اندازه گیری) رعایت ایمنی و بهداشت در محیط آشپزخانه، کار با وسایل و تجهیزات آشپزخانه، شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی و فراگیری اصول آشپزی، مهارت کمک آشپز آشپزخانه های صنعتی، نیمه صنعتی و رستوران			
ب: سر فصل آموزشی (رتوس مطالب و ریز محتوا)			
ردیف	مبحث کلی و رتوس مطالب	ریز محتوا	زمان آموزش (ساعت)
۱	ایمنی و بهداشت در محیط آشپزخانه	مبحث نظری انواع خطرات در محیط آشپزخانه، ایمنی در محیط کار، بهداشت مواد غذایی، مسمومیت های غذایی، انواع آلودگی، مواد شوینده	۴
		شرح کار عملی روش های رعایت بهداشت در محیط آشپزخانه روش های ایمنی در کار با وسایل و تجهیزات آشپزخانه	۱۰
۲	تجهیزات و عملیات در آشپزخانه	مبحث نظری تجهیزات آماده سازی، پخت و نگهداری غذا و مواد غذایی	۳
		شرح کار عملی کار با تجهیزات آماده سازی، پخت و نگهداری غذا و مواد غذایی در آشپزخانه	۱۰
۳	گردش کار ایمن در آشپزخانه	مبحث نظری سیستم های عملیاتی در آشپزخانه و شناسایی نیازها	۲
		شرح کار عملی آماده سازی سیستم پخت، تقسیم کار و ارزیابی عملکرد سیستم	۵
۴	اصول آشپزی	مبحث نظری سیستم آشپزی، انواع سبک های آشپزی، انواع روش های پخت	۱۰
۵	وظایف کمک آشپز	مبحث نظری شرح وظایف کمک آشپز در آشپزخانه های صنعتی، نیمه صنعتی و رستوران	۲
۵	شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	مبحث نظری شناخت و کاربرد مواد بر تنینی، نشاسته ها، سبزیجات، میوه ها، لبنیات، تخم مرغ، چربی ها، مایعات، دانه های روغنی	۵
		شرح کار عملی آماده سازی، برش و پخت انواع مواد اولیه در آشپزی	۱۵
۶	آشپزی ایرانی مقدماتی	مبحث نظری انواع آش ها، انواع کباب ها، انواع خورش ها، انواع پلوها، انواع سالادها، پیش غذاها و میان وعده ها، انواع نوشیدنی ها، انواع دسرها، انواع خوراک های ایرانی سنتی	۲
		شرح کار عملی پخت حداقل یک نوع آش، کباب، خورش، پلو، خوراک، میان وعده ایرانی آماده سازی و تولید حداقل یک نوع سالاد، دسر و نوشیدنی ایرانی	۱۵
۷	آشپزی بین الملل مقدماتی	مبحث نظری انواع آش ها، کباب ها، خورش ها، پلوها، سالادها، پیش غذاها و میان وعده ها، نوشیدنی ها، دسرها و خوراک های بین المللی	۲
		شرح کار عملی پخت حداقل یک نوع آش، کباب، خورش، پلو، خوراک، میان وعده بین المللی آماده سازی و تولید حداقل یک نوع سالاد، دسر و نوشیدنی بین المللی	۱۵



دانشگاه جامع علمی-کاربردی

دوره تک درس کمک آشپز

ج: معرفی منابع درسی (حداقل ۲ منبع فارسی شامل کتاب، دستورالعمل، کانالوگ فنی و سایر رسانه های آموزشی)					
ردیف	عنوان منبع	مؤلف/مؤلفان	مترجم / مترجمان	ناشر	سال نشر
۱	اصول و مبانی علم و هنر آشپزی	زهرا دانا بخش		مهکامه	۱۴۰۱
۲	آشپزی ایرانی دامیز	ناصر زحمتکش، رضا باباخانلو		آوند دانش	۱۴۰۱
۳	بهداشت و ایمنی در رستوران و آشپزخانه	ربابه وحیدی کلور، پریش خسروی، مرضیه مرادقلی، محمدحسن کوثری، محمدحسین ساقی		احمدی پور	۱۴۰۰
۴	کتاب جامع آشپزی صنعتی	شهرام مقصودی		آقای کتاب	۱۳۹۸
۵	اصول آشپزی یاس: انواع سوپ، سالاد و غذاهای سنتی و مدرن	مرضیه واحدنصیری		فن آذر، آشینا	۱۳۹۴



دانشگاه جاب

علمی - کاربردی

دوره تک درس کمک آشپز

د: استانداردهای آموزشی (شرایط یاددهی- یادگیری مطلوب) دوره تک درس کمک آشپز				
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			مدارک آشپزی
کارشناسی	آشپزی ایرانی - آشپزی ملل	هتلداری		۳
خبره				۵
۲- کلاس آموزشی، تجهیزات و ملزومات مورد نیاز				
نوع فضای آموزشی	متر(متر مربع)	حد اکثر 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/ عرضه/ محیط شبیه سازی شده	۷۵	۲۵	یخچال صنعتی غذا ساز، 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 پیمانه و سایر وسایل آشپزی	
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"/> مباحثه‌های	<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 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				



دانشگاه جامع علمی-کاربردی

پیوست



دانشگاه جیح

علمی-کاربردی

دوره تک درس کمک آشپز

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	۰۹۱۲۴۷۰۳۵۶۸	آشپزی	کارشناسی	۱۰	آرزو انگشتان
info@uast33.ir	۰۹۱۹۷۳۸۱۱۲۳	آشپزی	کارشناسی	۱۰	معصومه فرنود
info@uast33.ir	۰۲۱۸۴۰۴۱۰۰۰	آمار	کارشناسی ارشد		وهاب بهرامی

