

دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس عمومی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت	
				نظری	عملی
۱		فارسی	۳	۴۸	-
۲		زبان خارجی	۳	۴۸	-
۳		یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام » ^۱	۲	۳۲	-
۴		یک درس از گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » ^۲	۲	۳۲	-
۵		تربیت بدنی ۱	۱	-	۲۲
۶		جمعیت و تنظیم خانواده ^۳	۱	۱۶	-
جمع			۱۲	۱۷۶	۲۲
				۲۰۸	

۱. گروه درس « مبانی نظری اسلام » شامل ۴ درس (۱- اندیشه اسلامی (۱) - ۲- اندیشه اسلامی (۲) - ۳- انسان در اسلام - ۴- حقوق اجتماعی - سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.

۲. گروه درس « اخلاق و تربیت اسلامی » شامل ۵ درس (۱- فلسفه اخلاق - ۲- اخلاق اسلامی - ۳- آئین زندگی - ۴- عرفان عملی اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی و ۵- درس آشنایی با دفاع مقدس مصوبه جلسه ۷۷۷ مورخ ۱۳۸۹/۱۱/۹ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری است.

۳. بر اساس مصوبه جلسه ۸۲۳ مورخ ۱۳۹۱/۱۲/۶ شورای برنامه ریزی آموزش عالی وزارت علوم، تحقیقات و فناوری، **درس دانش خانواده و جمعیت به ارزش ۲ واحد** جایگزین درس جمعیت و تنظیم خانواده شده و اجرای آن از نیمسال اول سال تحصیلی ۹۳-۹۲ الزامی است.

* 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.)

** دروس ردیفهای ۱ و ۲ باید در دو جلسه ۱/۵ ساعته در ۱۶ هفته تدریس شود.



دوره کاردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس مهارت‌های مشترک: کاردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		کار افرینی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۲		اخلاق حرفه ای	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۳		اصول سرپرستی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		خلاقیت در هنر	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
		جمع	۸	۱۲۸	-	۱۲۸	-	-

جدول دروس پایه: کاردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش‌نیاز	هم‌نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		اصول علم تغذیه	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۲		کمک‌های اولیه	۱	-	۴۸	۴۸	-	-
۳		بهداشت محیط کار	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		جامعه و غذا	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
		جمع	۷	۹۶	۴۸	۱۴۴	-	-



دوره گردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس اصلی: گردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		زبان تخصصی	۲	۳۲		۳۲	-	-
۲		اصول آشپزی	۳	۴۸	-	۴۸	-	-
۳		سفره ایرانی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		بهداشت مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۵		روشهای پذیرایی	۲	۱۶	۳۲	۴۸	-	-
۶		احکام خوردنیها و اشامیدنیها در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۷		زیبایی شناسی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۸		شیمی مواد غذایی	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۹		خوردنیها و طبیعت انسان	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
		جمع	۱۹	۲۸۸	۳۲	۳۲۰	-	-



دوره کردانی حرفه ای آشپزی

جدول دروس تخصصی: کردانی حرفه ای آشپزی

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت			پیش نیاز	هم نیاز
				نظری	عملی	جمع		
۱		شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	۳	۳۲	۴۸	۸۰	اصول آشپزی	-
۲		تجهیزات و عملیات آشپزخانه	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۳		گردش کار در آشپزخانه	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۴		غذاهای آماده	۲	۱۶	۳۲	۴۸	اصول آشپزی	-
۵		آشپزی کلاسیک ایران	۲	۳۲	-	۳۲	اصول آشپزی	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱
۶		عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱	۱	-	۴۸	۴۸	اصول آشپزی	آشپزی کلاسیک ایران
۷		عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۲	۱	-	۴۸	۴۸	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱	-
۸		آشپزی مدرن	۲	۳۲	-	۳۲	اصول آشپزی	عملیات آشپزی مدرن ۱
۹		عملیات آشپزی مدرن ۱	۱	-	۴۸	۴۸	اصول آشپزی	آشپزی مدرن
۱۰		عملیات آشپزی مدرن ۲	۱	-	۴۸	۴۸	عملیات آشپزی مدرن ۱	-
۱۱		طراحی منو	۲	۳۲	-	۳۲	-	-
۱۲		تزئین خوردها	۲	-	۶۴	۶۴	-	-
		جمع	۲۱	۲۰۸	۳۳۶	۵۴۴	-	-

جدول دروس آموزش در محیط کار:

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

