

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « مبانی نظری اسلام» ^۱		۱
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « انقلاب اسلامی» ^۲		۲
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « تاریخ تمدن اسلامی» ^۳		۳
تربیت بدنی ۱	۳۲	۳۲	-	۱	تربیت بدنی ۲		۴
-	۳۲	-	۳۲	۲	یک درس از گروه درس « آشنایی با منابع اسلامی» ^۴		۵
-	۱۶۰	۳۲	۱۲۸	۹	جمع		

۱. گروه درس « مبانی نظری اسلام» شامل دروس (۱) اندیشه اسلامی (۱) - (۲) اندیشه اسلامی (۲) - (۳) انسان در اسلام (۴- حقوق اجتماعی و سیاسی در اسلام) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۲. گروه درس « انقلاب اسلامی » شامل دروس (۱) - انقلاب اسلامی ایران ۲- آشنایی با قانون اساسی جمهوری اسلامی ایران ۳- اندیشه سیاسی امام خمینی (ره)) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۳. گروه درس « تاریخ تمدن اسلامی» شامل دروس (۱- تاریخ فرهنگ و تمدن اسلامی ۲- تاریخ تحلیلی صدر اسلام ۳- تاریخ امامت) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۴. گروه درس « آشنایی با منابع اسلامی » شامل دروس (۱- تفسیر موضوعی قرآن ۲- تفسیر موضوعی نهج البلاغه) مطابق مصوبه جلسه ۵۴۲ شورای عالی انقلاب فرهنگی است.
۵. * 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.
۶. مصوبه مجلس شورای اسلامی است.



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

جدول دروس مهارت‌های مشترک :

پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
	جمع	عملی	نظری				
	۳۲	-	۳۲	۲	مهارت‌های مسئله‌یابی و تصمیم‌گیری		۱
	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت منابع انسانی		۲
	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت مراکز و سازمان‌های فرهنگی		۳
	۹۶	-	۹۶	۶	جمع		

جدول دروس پایه:

هم‌نیاز	پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
		جمع	عملی	نظری				
		۴۸	-	۴۸	۳	زیبایی‌شناسی و اداب غذایی		۱
		۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت و سازمان		۲
		۸۰	-	۸۰	۵	جمع		

جدول دروس اصلی:

هم‌نیاز	پیش‌نیاز	ساعت			تعداد واحد	نام درس	شماره درس	ردیف
		جمع	عملی	نظری				
-	زیبایی‌شناسی و اداب غذایی	۳۲	-	۳۲	۲	جامعه‌شناسی غذا		۱
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	رژیم‌های غذایی		۲
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	فرهنگ و مزه‌سازی غذا		۳
-	مدیریت و سازمان	۸۰	۴۸	۳۲	۳	مدیریت رویدادها و تشریفات		۴
-	جامعه‌شناسی غذا	۳۲	-	۳۲	۲	سلیقه‌سازی اجتماعی در رستوران		۵
-	مدیریت و سازمان	۳۲	-	۳۲	۲	مدیریت سیستم بهداشت HACCP		۶
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	ارتباطات میان فردی		۷
-	-	۳۲	-	۳۲	۲	حقوق مشتری		۸
-	-	۳۰۴	۴۸	۲۵۶	۱۷	جمع		



دوره کارشناسی حرفه‌ای آشپزی - آشپزی ملل

جدول دروس تخصصی:

ردیف	شماره درس	نام درس	تعداد واحد	ساعت		
				نظری	عملی	جمع
۱		کیفیت در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴
		مدیریت سیستم بهداشت HACCP				
۲		شناخت فرصتهای نوآوری در رستوران	۳	۴۸	-	۴۸
۳		مدیریت عملیات در آشپزخانه	۳	۳۲	۳۲	۶۴
۴		رستوران در جامعه فرامدرن	۲	۳۲	-	۳۲
۵		مدیریت کنترل هزینه غذا	۳	۳۲	۴۸	۸۰
۶		آشپزی های آسیای شرقی (چین، کره، ژاپن)	۲	۱۶	۴۸	۶۴
۷		آشپزی های اروپا (ایتالیا، فرانسه)	۲	۱۶	۴۸	۶۴
۸		آشپزی های آسیای میانه (هند، پاکستان)	۲	۱۶	۴۸	۶۴
۹		غذاهای گیاهی	۱	-	۴۸	۴۸
۱۰		آشپزی های مدیترانه (لبنان، یونان)	۲	۱۶	۴۸	۶۴
۱۱		آشپزی های امریکای جنوبی (مکزیک، برزیل، پرو)	۲	۱۶	۴۸	۶۴
۱۲		آشپزی های افریقا (مراکش، مصر)	۱	-	۴۸	۴۸
۱۳		غذاهای دریایی	۱	-	۴۸	۴۸
		جمع	۲۷	۲۵۶	۴۹۶	۷۵۲

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

