

کاردانی حرفه ای آشپزی

مقدمه:

ساختار زیربنایی در امر جذب و حفظ مشتری در واحدهای پذیرایی به عنوان یک رکن در تبادلات اجتماعی و فرهنگی امروزی مد نظر است و در این میان اهمیت نقش این واحدهای پذیرایی در حفظ و توسعه آداب و سنن واضح است. لذا با علم به اینکه می توانیم غذا را به عنوان بهانه ای برای ترسیم تصویر فرهنگ ملی ایران، به ایرانیان و جهانیان بهتر بشناسیم، به آموزش حرفه ای آن در سطوح دانشگاهی می پردازیم.

تعریف و هدف:

آموزش آشپزی در مقطع کاردانی به هدف جذب فارغ التحصیلان در مراکز تولید غذا بخصوص تاسیسات پذیرایی طراحی و تدوین گردیده است و زمینه اجرایی این رشته در کشور نیز فراهم است و می تواند خلاء های ناشی از کمبود تخصص در امر پخت غذا در هتل، واحدهای پذیرایی، رستورانها و طبخ کنندگان غذا در مجتمع های اداری، سازمانها و بیمارستان ها را تا حد زیادی پوشش دهد.

ضرورت و اهمیت:

نظر به توسعه علمی و فنی در زمینه علم تغذیه و حرفه آشپزی، ضروریست شاغلین این حرفه علاوه بر کسب مهارتهای علمی و کاربردی، امکان آشنایی کامل با انواع مواد اولیه، چگونگی طبخ غذاهای مختلف ایرانی و سایر ملل را داشته باشند و با بکارگیری منابع علمی و امکانات و تجهیزات به روز، فضای مناسبی برای ایجاد توسعه در واحدهای پذیرایی بوجود آورند.

قابلیت ها و مهارت های مشترک فارغ التحصیلان:

الف - گزارش نویسی و مستندسازی

ب - ارائه گزارش نتایج کار و جریان فعالیت ها (Presentation)

پ - انجام کار گروهی

ت - طبقه بندی و پردازش اطلاعات

- ث - بهره گیری از رایانه
- ج - برقراری ارتباط موثر در کار
- چ - سازماندهی و اداره کردن افراد تحت سرپرستی و آموزش آنها
- ح - خودآموزی و یادگیری مستمر در راستای بالندگی شغلی
- خ - ایجاد کسب و کارهای کوچک و کارآفرینی
- د - رعایت اخلاق حرفه ای و تنظیم رفتار سازمانی
- ذ - اجرای الزامات بهداشت، ایمنی و محیط زیست (HSE)
- ر - تفکر نقادانه و اقتضایی
- ز - خلاقیت و نوآوری

قابلیت ها و توانمندی های حرفه ای فارغ التحصیلان:

- شناخت مواد اولیه و کاربرد آنها در آشپزی
- توانایی در آماده سازی مواد اولیه به روشهای استاندارد
- توانایی در تولید غذاهای سرد و گرم
- آشنایی با اصول چیدمان غذا در بشقاب
- شناخت ساختار تولید و مسئولیتهای پرسنل در آشپزخانه
- شناخت و رعایت اصول ایمنی و بهداشت در آشپزخانه
- توانایی در دنبال کردن دستور تهیه غذا
- آشنایی با اصول تغذیه

مشاغل قابل احراز:

- آشپز

کاردانی حرفه‌ای آشپزی

ردیف	نوع درس	تعداد واحد		ساعت		پیش نیاز	هم نیاز
		نظری	عملی	نظری	عملی		
عمومی	۱	اندیشه اسلامی ۱	۲	۰	۳۲	-	-
	۲	دانش خانواده و جمعیت	۲	۰	۳۲	-	-
	۳	زبان خارجی عمومی	۳	۰	۴۸	-	-
	۴	فارسی	۳	۰	۴۸	-	-
	۵	اخلاق اسلامی	۲	۰	۳۲	-	-
	۶	تربیت بدنی ۱	۰	۱	-	۳۲	-
جمع کل		۱۱ واحد					
مهارت های مشترک	۱	کارآفرینی	۲	۰	۳۲	-	-
	۲	اخلاق حرفه ای	۲	۰	۳۲	-	-
	۳	اصول سرپرستی	۲	۰	۳۲	-	-
	۴	خلاقیت در هنر	۲	۰	۳۲	-	-
جمع کل		۸ واحد					
پایه	۱	اصول علم تغذیه	۲	۰	۳۲	-	-
	۲	کمکهای اولیه	۰	۱	-	۴۸	-
	۳	بهداشت محیط کار	۲	۰	۳۲	-	-
	۴	جامعه و غذا	۲	۰	۳۲	-	-
جمع کل		۷ واحد					
اصلی	۱	زبان تخصصی	۲	۰	۳۲	-	-
	۲	اصول آشپزی	۳	۰	۴۸	-	-
	۳	سفره ایرانی	۲	۰	۳۲	-	-
	۴	بهداشت مواد غذایی	۲	۰	۳۲	-	-
	۵	روشهای پذیرایی	۱	۱	۱۶	۳۲	-
	۶	احکام خوردنیها و آشامیدنیها در فرهنگ اسلامی	۲	۰	۳۲	-	-
	۷	زیبایی شناسی	۲	۰	۳۲	-	-
	۸	شیمی مواد غذایی	۲	۰	۳۲	-	-
	۹	خوردنیها و طبیعت انسان	۲	۰	۳۲	-	-
جمع کل		۱۹ واحد					
تخصصی	۱	شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	۲	۱	۳۲	۴۸	اصول آشپزی
	۲	تجهیزات و عملیات آشپزخانه	۲	۰	۳۲	-	-
	۳	گردش کار در آشپزخانه	۲	۰	۳۲	-	-
	۴	غذاهای آماده	۱	۱	۱۶	۳۲	اصول آشپزی
	۵	آشپزی کلاسیک ایران	۲	۰	۳۲	-	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱
	۶	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱	۰	۱	-	۴۸	اصول آشپزی
	۷	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۲	۰	۱	-	۴۸	عملیات آشپزی کلاسیک ایران ۱
	۸	آشپزی مدرن	۲	۰	۳۲	-	عملیات آشپزی مدرن ۱
	۹	عملیات آشپزی مدرن ۱	۰	۱	-	۴۸	اصول آشپزی
	۱۰	عملیات آشپزی مدرن ۲	۰	۱	-	۴۸	عملیات آشپزی مدرن ۱
	۱۱	طراحی منو	۲	۰	۳۲	-	-
	۱۲	تزئین خوردنیها	۰	۲	-	۶۴	-
جمع کل		۲۱ واحد					
آموزش در محیط کار	۱	کاربینی (بازدید)	۰	۱	-	۳۲	-
	۲	کارورزی ۱	۰	۲	-	۲۴۰	-
	۳	کارورزی ۲	۰	۲	-	۲۴۰	-
جمع کل		۵ واحد					
		تعداد واحد					
۱	عمومی	۱۳					
۲	مهارت های مشترک	۸					
۳	پایه	۷					
۴	اصلی	۱۹					
۵	تخصصی	۲۱					
۶	آموزش در محیط کار	۵					
جمع کل واحد		۷۳ واحد					