



وزارت علوم، تحقیقات و فناوری
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

دوره های آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی
مشخصات کلی، برنامه و سرفصل دروس تک درس
سر آشپز طلایی هتل



گروه فرهنگ و هنر

این برنامه در جلسه ۱۳۷ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۱۳ گروه فرهنگ و هنر به تصویب رسید و بر اساس
مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی
از تاریخ ابلاغ، برای مؤسسات و مراکز آموزش علمی-کاربردی که مجوز اجرای آن را دارند قابل
اجرا است.

بسمه تعالی

نظام آموزش عالی تکمیلی بین سطوح تحصیلی
برنامه درسی تک درس

سرآشپز طلایی هتل

بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی،
گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۱۳۷ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۱۳ تک درس سرآشپز طلایی هتل را تصویب نمود.
این برنامه از تاریخ ابلاغ در موسسات و مراکز آموزشی علمی-کاربردی که مجوز اجرای آن را از دانشگاه
جامع علمی - کاربردی اخذ نموده‌اند، قابل اجراست.

رای صادره جلسه ۱۳۷ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۱۳ گروه فرهنگ و هنر در خصوص برنامه آموزشی و درسی علمی-کاربردی دوره تک‌درس

سرآشپز طلایی هتل

صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.

محمد حسین امید

رئیس دانشگاه و

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

رونوشت :

معاون محترم آموزشی دانشگاه جامع علمی-کاربردی جهت ابلاغ به واحدهای مجری



مورد تأیید است:

علیرضا جمالزاده

سرپرست دفتر برنامه ریزی درسی و دبیر شورای
برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

محمد علی اخوان بهابادی

معاون آموزشی و نایب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

تک درس سرآشپز طلایی هتل

مقدمه:

سرآشپز طلایی هتل شغلی از مشاغل هتلداری است که در آن کنترل و نظارت بر خرید و انبارداری آشپزخانه هتل و بررسی و کنترل مسائل مالی در صنعت مهمانداری را مورد بررسی قرار می‌گیرد. از آنجاییکه این صنعت امروزه به دلیل مراجعه گردشگران بیشمار بسیار مورد توجه قرار دارد آموزش نیروی متخصص و متعهد در این زمینه بسیار ضروری و با اهمیت است.

هدف و ضرورت دوره:

آموزش تخصصی مدیریت هتل از طریق کنترل و نظارت بر خرید و انبارداری آشپزخانه هتل و مدیریت خوراکی سالم و ارزشمند.

شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:

- بررسی سیستم مهمانداری در هتل
- بکارگیری زبان انگلیسی تخصصی برای آشپزخانه هتل



سطح آموزشی:

- تکمیلی بین سطوح تحصیلی دیپلم و کاردانی (دیپلم - کاردانی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کاردانی و کارشناسی (کاردانی - کارشناسی)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی و کارشناسی ارشد (کارشناسی - کارشناسی ارشد)
- تکمیلی بین سطوح تحصیلی کارشناسی ارشد و دکتری (کارشناسی ارشد - دکتری)

تک درس سر آشپز طلایی هتل

ضوابط و شرایط پذیرش ورودی:

- الف - (حداقل مدرک تحصیلی / رشته تحصیلی / گواهینامه آموزشی خاص / گواهی سلامت، تجربه کاری / پیش نیاز و ...)
- داشتن حداقل مدرک دیپلم متوسطه و سایر شرایط تحصیل در نظام آموزش عالی کشور
- گذراندن تک درس ایمنی، بهداشت و کار با تجهیزات آشپزخانه
- گذراندن تک درس آداب پذیرایی
- نداشتن نقص عضو موثر

ب- نحوه پذیرش:

آزمون تعیین سطح ، مصاحبه حضوری ، عدم نیاز به آزمون و یا مصاحبه سایر روش ها با ذکر مورد:

جدول ساعت نظری و عملی تک درس:

درصد استاندارد ساعت	درصد	ساعت	
حد اکثر ۳۰ درصد	۲۸	۱۲	نظری
حد اقل ۷۰ درصد	۷۲	۳۰	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۴۲	جمع



تک درس سرآشپز طلایی هتل

نام درس: تکدرس سرآشپز طلایی هتل		نظری		عملی		
"برگرفته از فن آوری تهیه، کنترل و استانداردسازی سرآشپز طلایی به شماره ثبت ۷۸۸۲۵" پیش نیاز/هم‌نیاز: گذراندن تک درس ایمنی، بهداشت و کار با تجهیزات آشپزخانه و تک درس آداب پذیرایی						
۳۰		۱۲		ساعت		
الف: هدف از ارائه این درس کسب توانمندیها و قابلیت های مهم ذیل توسط مهارت پذیر است -آشنایی با تعاریف و مفاهیم رایج در آشپزخانه هتل - آشنایی با عوامل مسموم کننده خوراک -ارتباط بین رژیم خوراکی و سلامتی - نظارت بر میزان کالای خریداری شده ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)						
زمان آموزش (ساعت)		ریز محتوای آموزشی سرفصل		مبحث کلی و رئوس مطالب سرفصل		ردیف
نظری		عملی		بکارگیری زبان انگلیسی تخصصی برای آشپزخانه هتل		۱
۰۰:۲۲		مبحث نظری: ۱. تعاریف و مفاهیم رایج در آشپزخانه هتل				
۰۰:۲۲		۲. کلمات و مفاهیم انگلیسی در آشپزخانه هتل				
۰۰:۲۲		۳. اصطلاحات انگلیسی در آشپزخانه هتل				
۰۰:۴۵		شرح کار عملی: ۱. بکارگیری اصطلاحات متفاوت آشپزخانه هتل				
۰۰:۴۵		۲. گفتمان و مکالمه با مخاطبان در حرفه آشپزخانه هتل				
۰۰:۴۵		۳ اصطلاحات آشپزی هتل و نام ابزار و تجهیزات و ظروف هتل				
۰۰:۲۲		مبحث نظری: ۱. نظارت بر میزان کالای خریداری شده				
۰۰:۲۲		۲. انواع موجودی در انبار				
۰۰:۳۰		۳. نحوه نظارت بر کمیت و کیفیت موجودی انبار				
۰۰:۲۲		۴. فرم های مربوط به خرید و انبارداری				
۰۰:۴۵		شرح کار عملی: ۱. نظارت بر موجودی انبار -تاریخ مصرف کالا -آثار فاسدشدگی ناشی از حمل و نقل، بسته بندی و آفات -کنترل دمای کالاهای فاسد شدنی -ورود و خروج کالا		کنترل و نظارت بر خرید و انبارداری آشپزخانه هتل		۲
۰۰:۴۵		۲. تکمیل فرم های مربوط به خرید و انبارداری				
۰۰:۴۵		۳. تعیین نقطه سفارش انبار				
۰۰:۴۵		۴. نظارت بر ذخیره سازی مناسب هریک از کالاها				



تک درس سرآشپز طلایی هتل

		مبحث نظری		
۰۰:۲۲		۱. معیارهای مورد اهمیت در طراحی ساختار منو در رستوران هتل		
۰۰:۲۲		۲. انواع منوی هتل		
۰۰:۲۲		۳. نکات مورد اهمیت در هماهنگی خوراک و نوشیدنی در پذیرایی و مهمانداری		
۰۰:۴۵		شرح کار عملی: ۱. بررسی فاکتورهای مهندسی منو - تقاضای مشتری محبوبیت منو سود اقتصادی حاصل از هر آیتم منو	تهیه منو برای مراسم مهمانداری و ضیافت ها	۳
۰۰:۴۵		۲. کنترل هماهنگی خوراک و نوشیدنی برای پذیرایی و مهمانداری		
۰۰:۴۵		۳. تدوین ساختار منو -صبحانه -ناهار -شام		
۰۰:۴۵		۴. کنترل 'انتخاب و تناسب صحیح دستورهای خوراکی برای منوها		
۰۰:۲۲		مبحث نظری		
۰۰:۲۲		۱. محصولات خوراکی و نوشیدنی مختلف چگونگی و سیستم سرویس		
۰۰:۲۲		۲. انواع فضاهای مورد استفاده در هتل برای برگزاری مراسم ها		
۰۰:۲۲		۳. سیستم های تولید مواد خوراکی و خدمات برای کنفرانس یا ضیافت خارج از مجموعه		
۰۰:۲۲		۴. ماهیت ضیافت و عوامل موثر بر آن		
۰۰:۲۲		۵. مسائل استراتژیک و عملیاتی در مدیریت کنفرانس و ضیافت		
۰۰:۴۵		شرح کار عملی: ۱. برنامه ریزی برای سرویس خوراک و نوشیدنی در مهمانی با توجه به بودجه تعیین شده	بررسی سیستم مهمانداری در هتل	۴
۰۰:۴۵		۲. بررسی ملاحظات ارگونومیک برای یک کنفرانس یا مهمانی		
۰۰:۴۵		۳. اجرای خدمات برنامه ریزی با توجه به استانداردهای کیفیت سلامتی ایمنی و حفاظت		
۰۰:۴۵		۴. سازماندهی کنفرانس یا ضیافت در خارج از مجموعه		
۰۰:۲۲		مبحث نظری		
۰۰:۲۲		۱. انواع آلودگی های مواد خوراکی		
۰۰:۲۲		۲. عوامل مسموم کننده خوراک		
۰۰:۲۲		۳. ویژگی خوراکی سمی و آلوده		
۰۰:۲۲		۴. انواع روشهای نگهداری مواد خوراکی	مدیریت خوراکی سالم و ارزشمند	۵
۰۰:۲۲		۵. اهمیت کنترل آلودگی های بیماری زا در مواد خوراکی		
۰۰:۲۲		۶. مراحل کلیدی در سیستم های کنترل دما		
۰۰:۲۲		۷. اهمیت بهداشت فردی در کنترل آلودگی خوراک		



تک درس سرآشپز طلایی هتل

۰۰:۲۲	۸. اهمیت آموزش بعنوان یک مکانیسم مطمئن برای تولید خوراکی سالم
۰۰:۲۲	۹. ارتباط بین رژیم خوراکی و سلامتی
۰۰:۲۲	۱۰. عوامل تاثیرگذار بر انتخاب خوراک
۰۰:۲۲	۱۱. توانایی طبقه بندی خوراکیها براساس ارزش خوراکی آن ها
۰۰:۲۲	۱۲. مواد خوراکی مورد نیاز گروه های مختلف سنی
۰۰:۲۲	۱۳. روش های استفاده برای اندازه گیری ارزش خوراکی و میزان جذب آن ها
۰۰:۲۲	۱۴. ارزیابی اثرات الکل روی سلامتی بدن و زیبایی
۰۰:۲۲	۱۵. کاربرد رژیم خوراکی برای درمان در شرایط پزشکی خاص
۰۰:۳۰	۱۶. تنظیم دستورات خوراکی، وعده های خوراکی و منو ها برای پیاده سازی قواعد خوراک خوردن به جهت سلامت فردی
۰۰:۲۲	۱۷. ارزیابی اثرات روش های مختلف تولید خوراک و اثر آن روی ارزش تغذیه ای خوراک
۰۰:۴۵	شرح کار عملی: ۱. ارزیابی اثرات روش های نگهداری خوراک
۰۰:۴۵	۲. ارزیابی نظافت و ضدعفونی فردی و محیط با هدف حفظ سلامتی خوراکی تولید شده
۰۰:۴۵	۳. ارزیابی مشکلات مربوط به اثرکنترل آفات در ماهیت خوراک
۰۰:۴۵	۴. ارزیابی احتمالی خطر برای خوراک
۰۰:۴۵	۵. آنالیز سلامتی وعده های خوراکی برای شرایط و مشتریان متفاوت - طراحی و آنالیز رژیم خوراکی متناسب با منوهای تدوین شده - ارزیابی اثرات روش های مختلف تولید خوراک و اثر آن روی ارزش تغذیه ای خوراک

از جمع ۳۰ ساعت عملی مهارت پذیر باید ۱۵ آنرا به صورت عملی در کلاس و ۱۵ ساعت باقیمانده را در قالب کار در عرصه بگذارند.

ج: منبع درسی:

۱. *Check-In Check-Out: Managing Hotel Operations by Gary K Vallen, Ed.D., Jerome J Vallen*

۲. *Hotel Front Office Management by James A Bardi.*



تک درس سرآشپز طلایی هتل

(د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) تک درس: سرآشپز طلایی هتل

(د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) تک درس:

ویژگی های مدرس: (درجه علمی - سوابق تخصصی و تجربی):

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس:

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز: لیسانس مرتبط یا داشتن مدرک طلایی سرآشپز از مراجع

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۲ سال

- حداقل سابقه تخصصی در حوزه شغلی مورد نظر (با ذکر حوزه شغلی به سال):

- میزان تسلط به زبان انگلیسی: عالی خوب

- میزان تسلط به رایانه: عالی خوب

- سایر ویژگی ها با ذکر موارد:

۲- مساحت، تجهیزات و وسایل مورد نیاز (بر اساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه ۴۵ مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه مترمربع

و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

۱- ویدئو پروژکتور ۲- اسلاید آموزشی ۳- میز ۴- صندلی ۵- کاغذ ۶- خودکار ۷- کامپیوتر

۳- روش تدریس و ارائه تک درس: سخنرانی مباحثه ای ، تمرین و تکرار آزمایشگاهی ، کارگاهی ، پژوهشی گروهی ،

مطالعه موردی ، بازدید ، فیلم و اسلاید و

سایر با ذکر مورد.....

۴- نحوه ارزیابی تک درس با توجه به هدف تعریف شده: آزمون کتبی آزمون عملی آزمون شفاهی ، ارائه پروژه ،

ارایه نمونه کار و..... سایر روش ها با ذکر مورد.....

