



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  
سالاد زنی**

**گروه فرهنگ و هنر**



این برنامه در جلسه ۱۳۵ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۶ 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

سالاد زنی

بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی،  
گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۱۳۵ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۶ تک درس سالاد زنی 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 ۱۳۵ مورخ ۱۳۹۵/۱۱/۶ گروه فرهنگ و هنر در خصوص برنامه آموزشی و درسی علمی-کاربردی دوره تک درس

سالاد زنی

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 نائب رئیس

شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی-کاربردی

## دوره تک درس سالادزنی

### مقدمه:

باتوجه به ضرورت و اهمیت مصرف فیبر و نیز نقش پیش خوراک در برنامه غذایی روزانه، آموزش و تربیت نیروی انسانی در این زمینه بسیار حایز اهمیت بوده و می تواند در بهبود سلامت جامعه بسیار نقش داشته باشد.

### هدف و ضرورت دوره:

آشنایی با نحوه کاربرد انواع ابزار برای خرد کردن و ریز کردن خشکبار و نیز آشنایی با انواع برش و خرد کردن تره بار.

### شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:

- آماده سازی و فرآوری انواع تره بار و خشکبار  
- تهیه شور و ترشی

### 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)

### 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

- نداشتن نقص عضو موثر

- گذراندن تک درس ایمنی، بهداشت و کار با تجهیزات آشپزخانه

- گذراندن تک درس سس و چاشنی (سسیر)

- گذراندن تک درس شناخت مواد، اندازه گیری، شستشو و نگهداری



## دوره تک درس سالادزنی

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	۳۰	۹	نظری
حد اقل ۷۰ درصد	۷۰	۲۱	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۳۰	جمع



## دوره تک درس سالادزنی

نام درس: تک درس سالاد زنی		نظری	عملی	
"برگرفته از فن آوری تهیه، کنترل و استانداردسازی سرآشپز طلایی به شماره ثبت ۷۸۸۲۵"		۹	۲۱	
پیش نیاز/هم‌نیاز: گذراندن تک درس های ایمنی، بهداشت و کار با تجهیزات آشپزخانه - سس و چاشنی (سسیر) - شناخت مواد، اندازه گیری، شستشو و نگهداری				
الف: هدف از ارائه این درس کسب توانمندیها و قابلیت های مهم ذیل توسط مهارت پذیر است : کاربرد انواع ابزار برای خرد کردن و ریز کردن خشکبار و نیز شناخت انواع برش و خرد کردن تره بار.				
ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)				
زمان آموزش (ساعت)	ریز محتوای آموزشی سرفصل		مبحث کلی ورئوس مطالب سرفصل	ردیف
	نظری	عملی		
۱	مبحث نظری: ۱. مواد شوینده مناسب برای شستشوی تره بار		آماده سازی و فرآوری انواع تره بار و خشکبار	۱
۲	۲. شرایط شستشو و پاک کردن انواع تره بار			
۱	۳. انواع ابزار مناسب برای آماده سازی تره بارو خشکبار (انواع چاقو، قیچی، رنده، ساتور و چاقو تیز کن)			
۱	۴. انواع ماشین آلات جهت آماده سازی تره بارو خشکبار			
۱	۵. تخته با جنس و رنگ مناسب برای تره بار			
۲	۶. انواع برش و خرد کردن تره بار			
۱	۷. انواع فرآوری اولیه تره بار			
۱	۸. انواع پخت تفت دادن، سرخ کردن، بلانچ کردن، بخارپز کردن، آرام پز، زودپز و رستینگ (بودار کردن)			
۱	شرح کار عملی: ۱. پاک کردن تره بار		۲	
۱	۲. انتخاب ماده شوینده مناسب با توجه به نوع تره بار			
۱	۳. شستشوی تره بار			
۱	۴. نحوه کاربرد چاقو برای خرد کردن و ریز کردن اولیه انواع تره بار			
۱	۵. پوست گیری انواع خشکبار			
۱	۶. نحوه کاربرد انواع ابزار برای خرد کردن و ریز کردن خشکبار			
۱	مبحث نظری		شور و ترشی	
۱	۱. انواع تره بار مناسب برای تهیه شور و ترشی			
۱	۲. میزان مناسب کاربرد نمک ، آب ، سرکه یا آب میوههای ترش برای تهیه شور و ترشی			
۱	۳. انواع ظروف مناسب برای بسته بندی ترشی و شور			



## دوره تک درس سالادزنی

۱			شرح کار عملی	
			۱. استفاده از آب آهک	
۱			۲. استفاده از آب میوه های ترش و آب گوجه در تهیه شور و ترشی	
۱			۳. تهیه انواع ترش(ترشی انبه، بادنجان، بندری، لپته، مخلوط انبه و موز، انبه فلفلی، انبه و بادنجان، بامیه و موسیر، لپته بادنجان اراک، گلپر	
۱			۴. تهیه انواع شور(خیارشور، شور مخلوط، زیتون شور، گوجه شور)	

**توضیحات:** از جمع ۲۱ ساعت عملی مهارت پذیر باید ۱۰ ساعت آنرا بصورت عملی در کلاس و ۱۱ ساعت باقیمانده را به صورت کار در عرصه بگذارند.

ج: منبع درسی:

۱- دایره المعارف نکته ها و تکنیک های آشپزی ، مولفین (ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی)

۲- دایره المعارف آشپزی ایرانی، از خورشخانه ایران باستان تا آشپزخانه هر استان ، مولفین (ساناز مینایی، ساناز شریفی، سانیا شریفی)

۳- *Cuisine foundations (THE CHEFS OF LE CORDON BLEU)*

۴- *ADVANCED PRACTICAL COOKERY*

*A TEXTBOOK FOR EDUCATION AND INDUSTRY*

*JOHN CAMPBELL*

*PROFESSOR DAVID FOSKETT, VICTOR CESERANI*

*HODDER ARNOLD (A MEMBER OF THE HODDER HEADLINE GROUP)*

۵- *PRACTICAL COOKERY (FOR LEVEL ۲ NVQ AND APPRENTICESHIPS)*

*JOHN CAMPBELL*

*DAVID FOSKETT*

*NEIL RIPPINGTON*

*PATRICIA PASKINS*



## دوره تک درس سالادزنی

۱- 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 موسسه فرهنگی هنری سانازسانیا

- 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 (براساس کلاس ۲۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

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

سایر موارد با ذکر نام و مقدار ۲۵ تا ۳۰ متر

- فهرست ماشین آلات و تجهیزات، وسایل و امکانات مورد نیاز:

۱- انواع چاقو های آشپزخانه ۴- انواع تخته کارها ۷- انواع چاقو های برقی

۲- مواد شوینده سبزیجات ۵- انواع قاشق های چوبی ۸- لیسک

۳- اجاق گاز ۶- انواع قابلمه ۹- انواع پیمانه

۱۰- انواع سبزیجات و صیفی جات



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 ، ارایه پروژه ،

ارایه نمونه کار  و..... سایر روشها با ذکر مورد  $\sqrt{16}$  آزمون طی دوره

# ضمائم



دانشگاه خراسان

علمی-کاربردی

دوره تک درس سالادزنی

بیوست ۱

مشخصات تهیه کننده برنامه

الف: مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه:

نشانی، تلفن، پست الکترونیکی	نام مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه
<p>نشانی: تهران-خیابان ولیعصر-بالتر از سه راه زعفرانیه-خیابان طوس-پلاک ۱/۲۴-طبقه دوم</p> <p>تلفن: ۰۲۱۲۲۷۲۲۵۰۸</p> <p>آدرس پست الکترونیکی:</p>	<p>موسسه فرهنگی هنری ساناز سانی</p> <p>مختار عین گلدن شف</p> <p>ساناز مینایی</p> <p>ساناز شریفی</p> <p>سانیا شریفی</p>

ب: اعضای گروه تدوین کننده برنامه:

پست الکترونیکی	تلفن	مدرک تحصیلی	نام و نام خانوادگی اعضای گروه تدوین کننده
		PHD	ساناز مینایی
		MBA	ساناز شریفی
		PHD	سانیا شریفی

