



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  
سیس و چاشنی (سیسیر)**



**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

سس و چاشنی (سسیر)

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 سس و چاشنی (سسیر) 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

سس و چاشنی (سسیر)

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

**مقدمه:**

با توجه به ضرورت و اهمیت تهیه سس و استاک و نیز نقش آن در آماده سازی انواع چاشنی و ایجاد معجزه در طعم خوراک، آموزش در این زمینه از واجبات است بخصوص که در بسیاری موارد می توان بدون افزودن روغن و تنها با استفاده از ترکیب چند ادویه و بدون افزودن کالری اضافی به خوراک، حتی نوع طبخ خوراک را تغییر داد و از بدنی سالم تر بهره مند شد.

**هدف و ضرورت دوره:**

آشنایی با طرز تهیه استاک قهوه ای، سفید و سبزیجات، چرب گیری، گرفتن بوی نامطبوع و استفاده خوش بوکننده ها و نیز آماده سازی سس های مادر و انواع چاشنی مانند رب ها، سرکه ها، آبغوره، آبلیمو، گرد لیمو و غوره،

**شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:**

- تهیه انواع سس ، چاشنی و افزودنیهای معطر(ادویه ها)
- تهیه انواع استاک
- تهیه و کاربرد انواع لبنیات

**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)



## دوره تک درس سس و چاشنی (سسیر)

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 شناخت مواد، اندازه گیری، شستشو و نگهداری

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	



دانشگاه گیلان  
فصل - کامپیوتر

## دوره تک درس سس و چاشنی (سسیر)

نام درس: سس و چاشنی (سسیر)		ساعت	نظری	عملی	
برگرفته از فن آوری تهیه، کنترل و استانداردسازی سرآشپز طلایی به شماره ثبت ۷۸۸۲۵ پیش نیاز/هم‌نیاز: گذراندن تک درس های ایمنی، بهداشت و کار با تجهیزات آشپزخانه - شناخت مواد، اندازه گیری، شستشو و نگهداری					
الف: هدف از ارائه این درس کسب توانمندیها و قابلیت های مهم ذیل توسط مهارت پذیر است :					
- تهیه انواع سس و استاک و مشتقات لبنیات - تهیه انواع چاشنی ها شناخت افزودنیها و ادویه های ترکیبی - آماده سازی سس های مادر و انواع چاشنی - تهیه انواع استاک					
ب: سر فصل آموزشی (رئوس مطالب و ریز محتوا)					
زمان آموزش (ساعت)	ریز محتوای آموزشی سرفصل	مبحث کلی ورئوس مطالب سرفصل	ردیف	زمان آموزش	
				نظری	عملی
۱	مبحث نظری ۱. انواع چاشنی ها و موارد کاربرد آن ها مانند گرد لیمو، لیمو عمانی، آبلیمو، آبغوره، سرکه، غوره غوره، گرد غوره ، سبزی های معطر، رب انار، رب گوجه فرنگی، رب نارنج رب گوجه سبز، رب آلبالو، لواشک، شیره انگور و موارد کاربرد آن ها	تهیه انواع سس ها، چاشنی ها و افزودنیهای معطر(ادویه ها)	۱		
۱	۲. انواع افزودنیهای معطر و موارد کاربرد آن ها مانند ادویه خورشی، ادویه پلو، ادویه کاری، ادویه مرغ، ادویه آبگوشت، ادویه کوفته، ادویه تایلندی، ادویه ترشی، ادویه تندری، تهیه میربو، تهیه بوک گارنی				
۱	۳. موارد کاربرد سبزیجات معطر خشک و تازه مانند گشنیز، تخم گشنیز، شبت، فلفل قرمز تند، تخم زیره، دارچین، اکلیل کوهی، برگ بو، خالواش				
۰۰:۳۰	شرح کار عملی ۱. تلخی گرفتن زیتون و موسیر و پودر سیر				
۰۰:۳۰	۲. کاربرد روغن، نمک، سرکه یا آبلیمو و ماست در خوراک ها				
۰۰:۳۰	۳. تهیه پیاز داغ، سیرداغ، نعنا داغ و تفت دادن کشمش و زرشک				



**دوره تک درس سس و چاشنی (سسیر)**

۰۰:۳۰		۴. تهیه ترخینه		
۰۰:۳۰		۵. تهیه آلبیمو		
۰۰:۳۰		۶. تهیه آبغوره		
۰۰:۳۰		۷. تهیه سرکه		
۰۰:۳۰		۸. تهیه غوره غوره		
۰۰:۳۰		۹. تهیه انواع رب		
۰۰:۳۰		۱۰. تهیه ادویه های ترکیبی		
۰۰:۳۰		۱۱. ادویه پلوتی، ادویه خورش، ادویه آبگوشت، ادویه مخلوط شده، ادویه کاری، ادویه تایلندی مرغ، ادویه مراکشی، ادویه هندی مرغ، ادویه ترشی		
۰۰:۳۰		۱۲. خشک کردن سبزیجات		
۰۰:۳۰		۱۳. به کارگیری آردهای مختلف در سس		
۰۰:۳۰		۱۴. انتخاب ادویه جات متناسب با خوراک های مختلف و تهیه بسته بوک آرنی و میرپوا		
	۱	<b>مبحث نظری</b> ۱. انواع شیر	تهیه و کاربرد انواع لبنیات	۲
	۱	۴. انواع لبنیات		
	۱	۳. موارد کاربرد انواع لبنیات		
۰۰:۳۰		<b>شرح کار عملی</b> ۱. تهیه انواع لبنیات (پنیر، ماست، کره، کشک، قره قروت، سرشیر، خامه، دوغ)		
۰۰:۳۰		۲. کاربرد انواع پنیر در پخت و پز		
	۱	<b>مبحث نظری</b> ۱. برخی نکات مهم در خصوص تهیه انواع استاک (استاک قهوه ای، سفید، ماهی و سبزیجات)	تهیه انواع استاک	۳
	۱	۲. گرفتن چربی و گرفتن بوی نامطبوع و استفاده از خوش بو کننده مورد مصرف در تهیه آن		
	۱	۳. موارد مورد اهمیت در بسته بندی استاک		
۰۰:۳۰		<b>شرح کار عملی</b> ۱. تهیه استاک قهوه ای		
۰۰:۳۰		۲. تهیه استاک سبزیجات		
۰۰:۳۰		۳. تهیه استاک سفید (مرغ، پرنده و دریایی)		
۰۰:۳۰		۴. تهیه بلوند استاک		



**دوره تک درس سسی و چاشنی (سسیر)**

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

ج: منبع درسی:

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

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

۳- *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)*

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

*JOHN CAMPBELL*

*DAVID FOSKETT*

*NEIL RIPPINGTON*

*PATRICIA PASKINS*



دانشگاه جامع  
علمی - کاربردی

## دوره تک درس سس و چاشنی (سسیر)

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

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

- 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  ۴۵ متر مربع، ۴- عرصه  مترمربع، ۵- مزرعه

مترمربع و سایر موارد با ذکر نام

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

۱- ترازو و پیمانانه های مختلف

۴- دبه

۷- لبنیات

۲- تخته

۵- ملاقه

۸- ظرف شیشه ای در دار

۳- ادویه

۶- چاقو

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  آزمون طی دوره



# ضمائم



دانشگاه جامع  
علمی - کاربردی

**دوره تک درس سس و چاشنی (سسیر)**



مشخصات تهیه کننده بر نامه

الف: مرکز / موسسه تهیه کننده بر نامه:

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



ب: اعضای گروه تدوین کننده بر نامه:

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