



ترم دوم

ردیف	نام درس	واحد	ساعت		نوع درس	پیشنیاز
			نظری	عملی		
۱	کمکهای اولیه	۱	-	۴۸	پایه	
۲	سفره ایرانی	۲	۳۲	-	اصلی	
۳	بهداشت مواد غذایی	۲	۳۲	-	اصلی	
۴	روشهای پذیرایی	۲	۱۶	۳۲	اصلی	
۵	غذاهای آماده	۲	۱۶	۳۲	تخصصی	اصول آشپزی
۶	شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی	۳	۳۲	۴۸	تخصصی	اصول آشپزی
۷	خلاقیت در هنر	۲	۳۲	-	مهارت مشترک	
۸	فارسی	۳	۴۸	-	عمومی	
۹	کارورزی ۱	۲	-	۲۴۰	تخصصی	
جمع واحد		۱۹				

ترم چهارم

ردیف	نام درس	واحد	ساعت		نوع درس	پیشنیاز
			نظری	عملی		
۱	تزئین خوردها	۲	-	۴۸	تخصصی	
۲	آشپزی مدرن	۲	۳۲	-	تخصصی	اصول آشپزی
۳	عملیات آشپزی مدرن ۲	۱	-	۴۸	تخصصی	عملیات آشپزی مدرن ۱
۴	زیبایی شناسی	۲	۳۲	-	اصلی	
۵	طراحی منو	۲	۳۲	-	تخصصی	
۶	تربیت بدنی	۱	-	۳۲	عمومی	
۷	اخلاق حرفه ای	۲	۳۲	-	مهارت مشترک	
۸	اصول سرپرستی	۲	۳۲	-	مهارت مشترک	
۹	کارورزی ۲	۲	-	۲۴۰	تخصصی	
	وصایای امام (ره)	۱	۱۶	-	عمومی	
	آشنایی با دفاع مقدس	۲	۳۲	-	عمومی	
جمع واحد		۱۹				

ترم اول

ردیف	نام درس	واحد	ساعت		نوع درس	پیشنیاز
			نظری	عملی		
۱	کاربینی	۱	-	۳۲	محیط کار	
۲	بهداشت محیط کار	۲	۳۲	-	پایه	
۳	اصول آشپزی	۳	۴۸	-	پایه	
۴	جامعه و غذا	۲	۳۲	-	پایه	
۵	اصول علم تغذیه	۲	۳۲	-	اصلی	
۶	احکام خوردنیها و آشامیدنی ها در فرهنگ اسلامی	۲	۳۲	-	پایه	
۷	آیین زندگی	۲	۳۲	-	عمومی	
۸	زبان عمومی	۳	۴۸	-	عمومی	
۹	تجهیزات و عملیات در آشپزخانه	۲	۳۲	-	پایه	
جمع واحد		۱۹				

ترم سوم

ردیف	نام درس	واحد	ساعت		نوع درس	پیشنیاز
			نظری	عملی		
۱	شیمی مواد غذایی	۲	۳۲	-	اصلی	
۲	آشپزی کلاسیک ایران	۲	۳۲	-	تخصصی	اصول آشپزی
۳	عملیات کلاسیک ایران ۱	۱	-	۴۸	تخصصی	اصول آشپزی
۴	عملیات کلاسیک ایران ۲	۱	-	۴۸	تخصصی	عملیات کلاسیک ایران ۱
۵	زبان تخصصی	۲	۳۲	-	اصلی	
۶	خوردها و طبیعت انسان	۲	۳۲	-	اصلی	
۷	گردش کار در آشپزخانه	۲	۳۲	-	تخصصی	
۸	اندیشه اسلامی ۱ (مبانی نظری اسلام)	۲	۳۲	-	عمومی	
۹	دانش خانواده و جمعیت	۲	۳۲	-	عمومی	
۱۰	کارآفرینی	۲	۳۲	-	مهارت مشترک	
	عملیات آشپزی مدرن ۱	۱	-	۴۸	تخصصی	اصول آشپزی
۱۱	انس با قرآن کریم	۱	۱۶	-	عمومی	
جمع واحد		۲۰				

