



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
آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین**



گروه فرهنگ و هنر

این برنامه در جلسه ۱۲۵ مورخ ۱۳۹۵/۴/۲ 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 آموزشی و درسی تک درس
آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین

بر اساس مصوبه جلسه ۲۵۳ مورخ ۱۳۹۴/۹/۱۵ شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی -
کاربردی، گروه فرهنگ و هنر در جلسه ۱۲۵ مورخ ۱۳۹۵/۴/۲ تک درس آماده سازی و طبخ
مرغ و بلدرچین 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.

یوسفعلی زیاری

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

محمد جوانشیر گیو

سرپرست معاونت آموزشی و نائب رئیس
شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی

رای صادره جلسه ۱۲۵ مورخ ۱۳۹۵/۴/۲ گروه فرهنگ و هنر در خصوص برنامه آموزشی و درسی دوره تک درس
آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین صحیح است. به واحدهای مجری ابلاغ شود.

محمد حسین امید

رئیس شورای برنامه ریزی آموزشی و درسی علمی - کاربردی



رونوشت :

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

باسمه تعالی

مقدمه:

بی شک امروزه با افزایش جمعیت و ضرورت توجه به مصرف بهینه گوشت و فرآورده های آن، این تجربه به سمت و سوی علمی شدن گرایش یافته و اهمیت آشنایی با شیوه های مصرف دقیق و کیفی مواد اولیه برای تهیه غذاهای گوشتی بیشتر شده است، تا آنجا که طعم و مزه غذا را نیز تحت الشعاع قرار داده است. می توان اذعان کرد که کسب و کار را به شکل قابل توجهی رقابتی کرده است، زیرا مشتری امروز نسبت به دوران گذشته ذائقه‌ی متفاوت تری پیدا کرده است و جذب بازارهای کیفی و متنوع تری می‌شود.

هدف و ضرورت دوره:

آماده سازی گوشت پرندگان نه تنها در آشپزی سنتی بلکه در آشپزی مدرن نیز جایگاه خاص خود را به خوبی حفظ کرده است و در صورت عدم توجه به فنون آن، کیفیت محصولات غذایی تنزل یافته و عامل ضرر و زیان در کسب و کار و از بین رفتن اشتیاق به خوردن هر نوع غذایی خواهد شد که بر پایه گوشت برنامه ریزی شده است. معمای آماده سازی و روش های طبخ مرغ و بلدرچین در این دوره رمزگشایی شده و مخاطب در انتهای آن به دو هدف اصلی دست می‌یابد:

۱. شیوه شناسی آماده سازی گوشت مرغ و بلدرچین و ضرورت و اهمیت آن.
۲. معنا بخشیدن به مصرف و سلامت غذاهای گوشتی پرندگان، قبل و بعد از آماده سازی.
۳. شیوه شناسی روش های متنوع پخت گوشت مرغ و بلدرچین

شایستگی ها و مهارت های قابل انتظار:

- توانایی تشخیص کهنگی و تازگی گوشت مرغ و بلدرچین
- توانایی برش استاندارد گوشت مرغ و بلدرچین
- توانایی نگهداری و بسته بندی بهداشتی و صحیح گوشت مرغ و بلدرچین
- توانایی طبخ مرغ و بلدرچین به روش های مختلف

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 آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین

ضوابط و شرایط پذیرش ورودی:

- الف - (حداقل مدرک تحصیلی/ رشته تحصیلی / گواهینامه آموزشی خاص / گواهی سلامت، تجربه کاری/ پیش نیاز و ...)
- دیپلم
 - سلامت کامل جسمانی و روانی
 - آشنایی با کمک‌های اولیه

ب- نحوه پذیرش:

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

جدول ساعت نظری و عملی تک درس:

درصد استاندارد ساعت	درصد	ساعت	
حد اکثر ۳۰ درصد	-	-	نظری
حد اقل ۷۰ درصد	۱۰۰	۳۲	عملی
۱۰۰	۱۰۰	۳۲	جمع

• مجموع ساعت تک درس حد اقل ۳۰ حد اکثر ۱۰۰ ساعت است



دوره تک درس آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین

نام تک درس: آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین		
عملی	نظری	
۳۲	-	ساعت

پیش نیاز /هم‌نیاز: -

الف: هدف درس: آشنایی مهارت پذیران با آناتومی و تسلط بر نحوه طبخ مرغ و بلدرچین

ب: سر فصل آموزشی:

ردیف	رئوس مطالب و ریز محتوا		رئوس مطالب	زمان آموزش (ساعت)
	ریز محتوا	عملی		
۱	بهداشت و ایمنی (فردی، مواد غذایی و محیط کار) آشنایی با ابزار و وسایل مورد نیاز آماده سازی و طبخ آشنایی با روش های محاسبه مصرف گوشت مرغ و بلدرچین آشنایی با کنترل تازگی و کهنگی گوشت مرغ و بلدرچین	۱۰	-	اصول اولیه
۲	آناتومی مرغ و بلدرچین برش های مرغ و بلدرچین (اسامی استاندارد برش ها) طرز نگهداری گوشت مرغ و بلدرچین بسته بندی	۱۲	-	آماده سازی
۳	روش های طبخ مرتبط با برش های مرغ و بلدرچین	۱۰	-	طبخ

ج: منبع درسی:

1. The Butcher, Leanne Kitchen, Better World Books Ltd (Dunfermline, United Kingdom), 2008
2. The art and science of culinary preparation, by Jerald W. Chesser, educational institute of American culinary federation, 1992
۳. آموزش علم و هنر قصابی، حسن شاهی آذر، مرکز آموزش علمی کاربردی فرهنگ و هنر واحد ۳۳ تهران، انتشارات مبنای خرد، ۱۳۹۰



دوره تک درس آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین

د) استانداردهای آموزشی (شرایط آموزشی و یادگیری مطلوب) تک درس: آماده سازی و طبخ مرغ و بلدرچین

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

- حداقل مدرک تحصیلی دانشگاهی، نام رشته/رشته های تحصیلی متجانس: خیرگان با حداقل ۵ سال سابقه تدریس

- گواهی نامه ها و یا دوره های آموزشی مورد نیاز:

- حداقل سابقه تدریس مرتبط (به سال): ۵ 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 ۱۵ نفره و گروه های آزمایشگاهی و کارگاهی (کار عملی) ۲ نفره)

- مساحت مورد نیاز: ۱- کلاس مترمربع، ۲- آزمایشگاه مترمربع، ۳- کارگاه ۱۰۰ مترمربع، ۴- عرصه مترمربع، ۵- مزرعه

مترمربع و سایر موارد با ذکر نام و مقدار

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

۱. یخچال ۲. حوله کاغذی ۳. ترازو دیجیتال ۴. گاز ۵. فر

۶. سطل آشغال پلاستیکی ۷. ساطور در اندازه های مختلف ۸. چاقو در اندازه های مختلف

۹. چاقو تیز کن ۱۰. تخته کار انفرادی ۱۱. مرغ، بلدرچین

۱۲. لباس کار ۱۳. پیش بند پلاستیکی ۱۴. کیسه فریزر و زباله ۱۵. دستکش پلاستیکی

۱۶. مایع ظرفشویی ۱۷. قاشق چوبی ۱۸. صفحه گریل متحرک ۱۹. انبر فلزی پخت و پز

۲۰. ماهیتابه تک دسته ای ۲۱. ظرف یکبار مصرف در دار ۲۲. کلاه یکبار مصرف ۲۳. کاسه پلاستیکی ۲۴. فویل

۲۵. دستکش یکبار مصرف ۲۶. سلفون

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 ، رایانه پروژه ،

ارایه نمونه کار و سایر روشها با ذکر مورد.....



ضمیمه



جدول برآورد شهریه تک درس (پیشنهادی):

شهریه هر ساعت نظری (ریال)	شهریه هر ساعت عملی (ریال)	جمع (ریال)
*	۵۲/۲۵۰	۱/۶۷۰/۰۰۰

مشخصات تهیه کننده برنامه

الف: مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه:

نام مرکز / موسسه تهیه کننده برنامه	نشانی، تلفن، پست الکترونیکی
مرکز آموزش علمی کاربردی فرهنگ و هنر واحد ۳۳ تهران	نشانی: تهران خیابان نجات الهی، بالاتر از چهارراه طالقانی، بن بست دوم پلاک ۶ تلفن: ۰۲۱-۸۴۰۴۱۰۰۰ آدرس پست الکترونیکی: info@uast33.ir

ب: اعضای گروه تدوین کننده برنامه:

نام و نام خانوادگی اعضای گروه تدوین کننده	مدرک تحصیلی	تلفن	پست الکترونیکی
بهنام کیارشی	خبره		
پریسا امیرحسینی	کارشناسی ارشد		
امیر اربابی	کارشناسی		
رئیس گروه فرهنگ و هنر	دکتر عیسی کشاورز		
دبیر گروه فرهنگ و هنر	معصومه صادقی		

