

رشته کاتالوگ	گددرس	نام‌درس	نیسمال اخذ	نوع درس	تعداد واحد	تعداد واحد نظری	تعداد واحد عملی	پیشیناز	همیناز
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۳۵۰۶	زیبایی شناسی و آداب غذایی	نیسمال اول	پایه	۳	۳	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۶۷۰	مدیریت و سازمان	نیسمال اول	پایه	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۳۱۷۳	ارتباطات میان فردی	نیسمال اول	اصلی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۱۴۴۶	حقوق مشتری	نیسمال اول	اصلی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۲۷۳۷	روزم های غذایی	نیسمال اول	اصلی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۰۲۰۴	کاربینی	نیسمال اول	کار در محیط	۱	۰	۱		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۳۲۳۱۱۵	ورزش ۱	نیسمال اول	عمومی	۱	۰	۱		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل		یک درس از گروه میانی نظری اسلام	نیسمال اول	عمومی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۰۲۳۹	جامعه شناسی غذا	نیسمال دوم	اصلی	۲	۲	۰	زیبایی شناسی و آداب غذایی	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۸۵۱۵	فرهنگ و مزه سازی غذا	نیسمال دوم	اصلی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۴۳۶	آشپزی های آسیای شرقی(چین، کره، ژاپن)	نیسمال دوم	تخصصی	۲	۱	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۴۳۸	آشپزی های آفریقا(مراکش، مصر)	نیسمال دوم	تخصصی	۱	۰	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۸۱۶۴	غذاهای گیاهی	نیسمال دوم	تخصصی	۱	۰	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۷۹۰	مدیریت کنترل هزینه غذا	نیسمال دوم	تخصصی	۳	۲	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۸۴۶	مدیریت مراکز و سازمانهای فرهنگی	نیسمال دوم	مهارت مشترک	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل		یک درس از گروه انقلاب اسلامی	نیسمال دوم	عمومی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۰۲۹۰	کارورزی ۱	نیسمال تابستان اول	کار در محیط	۲	۰	۲		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۴۴۵۷	اصول و فنون مذاکره	نیسمال تابستان اول	مهارت مشترک	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل		یک درس از گروه آشنایی با منابع اسلامی	نیسمال تابستان اول	عمومی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۵۰۸۲	سلیقه سازی اجتماعی در رستوران	نیسمال سوم	اصلی	۲	۲	۰	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۶۲۸	مدیریت رویدادها و تشریفات	نیسمال سوم	اصلی	۳	۲	۱	مدیریت و سازمان	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۴۴۰	آشپزی های آمریکای جنوبی(مکزیک، برزیل، پرو)	نیسمال سوم	تخصصی	۲	۱	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۴۴۱	آشپزی های مدیترانه (لیبان، یونان)	نیسمال سوم	تخصصی	۲	۱	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۸۱۶۲	غذاهای دریایی	نیسمال سوم	تخصصی	۱	۰	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۲۷۴۳	کیفیت در آشپزخانه	نیسمال سوم	تخصصی	۳	۲	۱	مدیریت سیستم بهداشت (HACCP)	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۸۷۳	مدیریت منابع انسانی	نیسمال سوم	مهارت مشترک	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل		یک درس از گروه تاریخ تمدن اسلامی	نیسمال سوم	عمومی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۶۸۵	مدیریت سیستم بهداشت (HACCP)	نیسمال چهارم	اصلی	۲	۲	۰	مدیریت و سازمان	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۴۳۷	آشپزی های آسیای میانه (هند، پاکستان)	نیسمال چهارم	تخصصی	۲	۱	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۴۳۹	آشپزی های اروپا (ایتالیا، فرانسه)	نیسمال چهارم	تخصصی	۲	۱	۱	جامعه شناسی غذا	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۲۷۷۳	رستوران در جامعه فرامدرن	نیسمال چهارم	تخصصی	۲	۲	۰		
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۵۸۸۶	شناخت فرصتهای نوآوری در رستوران	نیسمال چهارم	تخصصی	۳	۳	۰	سلیقه سازی اجتماعی در رستوران	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۵۷۱۹	مدیریت عملیات در آشپزخانه	نیسمال چهارم	تخصصی	۳	۲	۱	مدیریت و سازمان	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۲۰۳۰۵	کارورزی ۲	نیسمال چهارم	کار در محیط	۲	۰	۲	کارورزی ۱	
تعداد کل واحد					۶۹				

دانشجویان با مدرک کاردانی یا کارشناسی شیر مرتبط حداکثر ۶ واحد از دروس زیر با تشخیص شورای آموزشی مرکز علاوه بر واحدهای فوق								
رشته کاتالوگ	گددرس	نام‌درس	نیسمال اخذ	نوع درس	تعداد واحد	تعداد واحد نظری	تعداد واحد عملی	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۳۶۴۹	اصول آشپزی		جبرانی	۲	۲	۰	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۰۲۸۱	جامعه و غذا		جبرانی	۲	۲	۰	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۵۶۵۹	شناخت و آماده سازی مواد اولیه در آشپزی		جبرانی	۲	۱	۱	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۷۴۴۳	عملیات آشپزی کلاسیک ایران		جبرانی	۱	۰	۱	
کارشناسی حرفه ای آشپزی-آشپزی ملل	۱۷۴۴۶	عملیات آشپزی مدرن		جبرانی	۱	۰	۱	