

شرح درس ترم ۱ قنادی (مقدماتی)

ردیف	شرح درس	زمان
۱	شروع و تشریح قنادی	۴ ساعت
۲	لوازمات و وسائل قنادی	۴ ساعت
۳	توضیح و لوازم خوراکی و مواد لازم قنادی	۴ ساعت
۴	توضیح و تشریح استفاده از فر قنادی و ماشین بیکر و یخچال و فریزر ها	۴ ساعت
۵	طرز تهیه بیسکویت شکلاتی	۴ ساعت
۶	طرز تهیه بیسکویت سفید	۴ ساعت
۷	طرز تهیه کیک شکلاتی - طرز تهیه شکلات تخته ای	۴ ساعت
۸	طرز تهیه کیک میوه ای - ژله آگار آگا- کرم پسته ای	۴ ساعت
۹	طرز تهیه چری کیک	۴ ساعت
۱۰	طرز تهیه ژله میوه - شرح دسر و شیرینی های ایرانی	۴ ساعت
۱۱	طرز تهیه کرم کارامل - یخ در بهشت	۴ ساعت
۱۲	طرز تهیه کرم شکلات - شعله زرد	۴ ساعت
۱۳	طرز تهیه کرم ژله - سس انار- سس پرتقال	۴ ساعت
۱۴	طرز تهیه ترافیل - زلوبیا و بامیه	۴ ساعت
۱۵	طرز تهیه شارلوت - مسقطی	۴ ساعت
۱۶	طرز تهیه کیک کشمش - انگلیش کیک - شیر برن	۴ ساعت
۱۷	طرز تهیه مرمر کیک - رنگینک	۴ ساعت
۱۸	طرز تهیه لندر تارت - حلوائ شیرازی	۴ ساعت
۱۹	طرز تهیه تات مالاکوف	۴ ساعت
۲۰	طرز تهیه بنانا موس	۴ ساعت
۲۱	طرز تهیه موس شکلات	۴ ساعت
۲۲	طرز تهیه فردو سالاد	۴ ساعت
۲۳	طرز تهیه رایس تودینگ	۴ ساعت
۲۴	امتحانات تئوری (شفاهی - کتبی)	۴ ساعت
	امتحانات عملی	جمعا ۱۰۲

شرح درس ترم ۲ قنادی (متوسطه)		
ردیف	شرح درس	زمان
۱	پفترول	۵ ساعت
۲	شوآلا کرم - اگلر	۴ ساعت
۳	پودینگ دیلمات - مربای سیب - زردآلو	۴ ساعت
۴	اپل رز - سس وانیل	۴ ساعت
۵	الموند کیک - پلمبیرو سبد	۴ ساعت
۶	اورنج کرم کیک - بستنی نارگیلی در پوست نارنگی	۴ ساعت
۷	کیک گردویی	۴ ساعت
۸	چیزکرم کیک	۴ ساعت
۹	آیس کرم کیک	۴ ساعت
۱۰	خمیر تارتلت - پای سیب	۴ ساعت
۱۱	اپل تارت	۴ ساعت
۱۲	اپل آشتل	۴ ساعت
۱۳	تارت میوه - سیب - هلو - توت فرنگی	۴ ساعت
۱۴	تارت گیلان	۴ ساعت
۱۵	پای لیمو - طرز تهیه مارنگ	۴ ساعت
۱۶	مینزبای - کریسمس پودینگ	۴ ساعت
۱۷	رولت - سفید - شکلاتی - میوه ای و گردویی	۴ ساعت
۱۸	خمیر پیتزا	۴ ساعت
۱۹	خمیر خشک - شیرینی خشک	۴ ساعت
۲۰	خمیر والان - ملفوی و ناپلثونی	۴ ساعت
۲۱	خمیر نان همبرگر - باگت و سایر نانهای دیگر	۴ ساعت
۲۲	دنیس پستری	۴ ساعت
۲۳	کوپ کاردینال	۴ ساعت
۲۴	امتحان تئوری (شفاهی - کتبی)	۴ ساعت
۲۵	امتحان عملی	۵ ساعت

شرح درس ترم ۳ قنادی (پیشرفته)		
زمان	شرح درس	ردیف
۵ ساعت	باتر کرم	۱
۴ ساعت	کرم پستری - پای کدو	۲
۴ ساعت	کرم کاستر	۳
۴ ساعت	کرم موکا	۴
۴ ساعت	میلک شیک روم - آیس کافی	۵
۴ ساعت	میلک شیک توکیو	۶
۴ ساعت	میلک شیک پاریس	۷
۴ ساعت	میلک شیک آمستردام	۸
۴ ساعت	میلک شیک دووین	۹
۴ ساعت	میلک وانیل - بستنی چای	۱۰
۴ ساعت	میلک شیک نسکافه	۱۱
۴ ساعت	میلک شیک توت فرنگی - پارفه موکا	۱۲
۴ ساعت	میلک شیک آناناس	۱۳
۴ ساعت	سس شکلات کاساتا	۱۴
۴ ساعت	نان نخودچی	۱۵
۴ ساعت	نان برنجی	۱۶
۴ ساعت	کوپ ژاک	۱۷
۴ ساعت	پشمبلیا	۱۸
۴ ساعت	پر هلن	۱۹
۴ ساعت	بستنی مخلوط	۲۰
۴ ساعت	باد اسکاچ ساندى	۲۱
۴ ساعت	اورنج شربت	۲۲
۴ ساعت	کوپ دانمارک	۲۳
۴ ساعت	امتحان تئوری (شفاهی - کتبی)	۲۴
۵ ساعت	امتحان عملی	۲۵