

معاونت پژوهش، برنامه‌ریزی و سنجش مهارت

دفتر پژوهش، طرح و برنامه‌ریزی درسی

## استاندارد آموزش شغل

### آشپز سنتی

### گروه شغلی

### خدمات تغذیه ای

کد ملی آموزش شغل

۵	۲	۱	۰	۲	۰	۶	۷	۰	۰	۶	۰	۰	۰	۱
ISCO-۰۸				سطح مهار ت	شناسه گروه			شناسه شغل			شناسه شایستگی			نسخه

۷۵۱۲-۶۸-۰۷۵-۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۴/۵/۱



نظارت بر تدوین محتوا و تصویب : دفتر طرح و برنامه های درسی

کد ملی شناسایی آموزش شغل : ۷۵۱۲-۶۸-۰۷۵-۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی :  
علی موسوی مدیرکل دفتر طرح و برنامه های درسی  
رامک فرح آبادی معاون دفتر طرح و برنامه های درسی  
ارژنگ بهادری معاون دفتر طرح و برنامه های درسی  
پریسا رستمی رئیس گروه صنایع غذایی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل :  
- دفتر طرح و برنامه های درسی  
- اداره کل استان قزوین  
- اداره کل استان خراسان رضوی  
- اداره کل استان تهران

فرآیند اصلاح و بازنگری :  
- جلسه ای در مرکز تربیت مربی با حضور مربیان استانها  
-

کلیه حقوق مادی و معنوی این استاندارد متعلق به سازمان آموزش فنی و حرفه ای  
کشور بوده و هرگونه سوء استفاده مادی و معنوی از آن موجب پیگرد قانونی است .

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران ، خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور ، پلاک

۹۷

تلفن ۶۶۵۶۹۹۰۷ - ۶۶۹۴۴۱۲۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : Barnamehdarci @ yahoo.com



تهیه کنندگان استاندارد آموزش شغل  شایستگی

ردیف	نام و نام خانوادگی	آخرین مدرک تحصیلی	رشته تحصیلی	شغل و سمت	سابقه کار مرتبط	آدرس ، تلفن و ایمیل
۱	مژده قائمی	فوق دیپلم	آشپزی تاریخ	مربی	۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۰۹۵۷۶۰۳۶ ایمیل : آدرس :
۲	سعیده احمدی	لیسانس	علوم تغذیه	مربی	۸ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۲۱۱۳۵۴۷۵ ایمیل : آدرس :
۳	مریم هوشمند	لیسانس	ادبیات فارسی	مدیر و مربی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۵۳۱۵۶۱۰۹ ایمیل : آدرس :
۴	اقدس شمس	فوق دیپلم	مدیر و مربی	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۵	مهری هاشم زاده	لیسانس	مدیریت هتل	مدیر و مربی	۲۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ۰۹۱۰۹۵۷۶۰۳۶ ایمیل : آدرس :
۶	اعظم گلزارمنش	لیسانس	قنادی و آشپزی	مدرس دانشگاه علمی و کاربردی	۳۲ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :
۷	پریسا رستمی	لیسانس	علوم تغذیه	کارشناس	۱۵ سال	تلفن ثابت : تلفن همراه : ایمیل : آدرس :



## **تعاریف :**

### **استاندارد شغل :**

مشخصات شایستگی ها و توانمندی های مورد نیاز برای عملکرد موثر در محیط کار را گویند در بعضی از موارد استاندارد حرفه ای نیز گفته می شود.

### **استاندارد آموزش :**

نقشه ی یادگیری برای رسیدن به شایستگی های موجود در استاندارد شغل .

### **نام یک شغل :**

به مجموعه ای از وظایف و توانمندی های خاص که از یک شخص در سطح مورد نظر انتظار می رود اطلاق می شود .

### **شرح شغل :**

بیانیه ای شامل مهم ترین عناصر یک شغل از قبیل جایگاه یا عنوان شغل ، کارها ارتباط شغل با مشاغل دیگر در یک حوزه شغلی ، مسئولیت ها ، شرایط کاری و استاندارد عملکرد مورد نیاز شغل .

### **طول دوره آموزش :**

حداقل زمان و جلسات مورد نیاز برای رسیدن به یک استاندارد آموزشی .

### **ویژگی کارآموز ورودی :**

حداقل شایستگی ها و توانایی هایی که از یک کارآموز در هنگام ورود به دوره آموزش انتظار می رود .

### **کارورزی:**

کارورزی صرفاً در مشاغلی است که بعد از آموزش نظری یا همگام با آن آموزش عملی به صورت محدود یا با ماکت صورت می گیرد و ضرورت دارد که در آن مشاغل خاص محیط واقعی برای مدتی تعریف شده تجربه شود.(مانند آموزش یک شایستگی که فرد در محل آموزش به صورت تئوریک با استفاده از عکس می آموزد و ضرورت دارد مدتی در یک مکان واقعی آموزش عملی ببیند و شامل بسیاری از مشاغل نمی گردد).

### **ارزشیابی :**

فرآیند جمع آوری شواهد و قضاوت در مورد آنکه یک شایستگی بدست آمده است یا خیر ، که شامل سه بخش عملی ، کتبی عملی و اخلاق حرفه ای خواهد بود .

### **صلاحیت حرفه ای مربیان :**

حداقل توانمندی های آموزشی و حرفه ای که از مربیان دوره آموزش استاندارد انتظار می رود .

### **شایستگی :**

توانایی انجام کار در محیط ها و شرایط گوناگون به طور موثر و کارا برابر استاندارد .

### **دانش :**

حداقل مجموعه ای از معلومات نظری و توانمندی های ذهنی لازم برای رسیدن به یک شایستگی یا توانایی که می تواند شامل علوم پایه (ریاضی ، فیزیک ، شیمی ، زیست شناسی) ، تکنولوژی و زبان فنی باشد .

### **مهارت :**

حداقل هماهنگی بین ذهن و جسم برای رسیدن به یک توانمندی یا شایستگی . معمولاً به مهارت های عملی ارجاع می شود .

### **نگرش :**

مجموعه ای از رفتارهای عاطفی که برای شایستگی در یک کار مورد نیاز است و شامل مهارت های غیر فنی و اخلاق حرفه ای می باشد .

### **ایمنی :**

مواردی است که عدم یا انجام ندادن صحیح آن موجب بروز حوادث و خطرات در محیط کار می شود .

### **توجهات زیست محیطی :**

ملاحظات است که در هر شغل باید رعایت و عمل شود که کمترین آسیب به محیط زیست وارد گردد.



<b>نام استاندارد آموزش شغل:</b>
<b>آشپز سنتی</b>
<b>شرح استاندارد آموزش شغل:</b>
آشپزی سنتی شغلی از مشاغل حوزه صنایع غذایی است که شایستگی های راه اندازی و تنظیم ابزار و تجهیزات آشپزخانه، آماده سازی سبزیجات و صیفی جات، توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف، پخت غذاهای سفره خانه، تهیه اعضاء و اجزاء گوسفند یا گوساله، پخت انواع کوکوها و شامی‌ها، تهیه انواع پلوها و چلوها، تهیه انواع خورش‌ها، تهیه انواع کوفته و دلمه، تهیه انواع آش، تهیه انواع دسرها را انجام می دهد و با مشاغل مدیر رستوران ، مسئول انبار و فروشنده در ارتباط شغلی می باشند.
<b>ویژگی های کارآموز ورودی :</b>
<b>حداقل میزان تحصیلات :</b> پایان دوره راهنمایی <b>حداقل توانایی جسمی و ذهنی :</b> داشتن سلامت کامل جسمانی و روانی <b>مهارت های پیش نیاز :</b> کنترل بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی یا نظارت بر بهداشت و ایمنی در واحد غذا و نوشیدنی
<b>طول دوره آموزش :</b>
طول دوره آموزش : ۱۹۶ ساعت - زمان آموزش نظری : ۲۷ ساعت - زمان آموزش عملی : ۱۶۹ ساعت - زمان کارورزی : - ساعت - زمان پروژه : - ساعت
<b>بودجه بندی ارزشیابی ( به درصد )</b>
- کتبی : ۲۵٪ - عملی : ۶۵٪ - اخلاق حرفه ای : ۱۰٪
<b>صلاحیت های حرفه ای مربیان :</b>
فوق دیپلم صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۴ سال سابقه کار موثر لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۳ سال سابقه کار موثر فوق لیسانس صنایع غذایی تغذیه و هتل داری با ۲ سال سابقه کار موثر



\* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

تهیه مواد اولیه، آماده سازی، بعد از تنظیم و راه اندازی ماشین آلات پخت و سرو غذاهای سنتی را انجام می دهد .

\* اصطلاح انگلیسی استاندارد ( و اصطلاحات مشابه جهانی ) :

**National Cooker**

\* مهم ترین استانداردها و رشته های مرتبط با این استاندارد :

کلیه استانداردهای آشپزی

\* جایگاه استاندارد شغلی از جهت آسیب شناسی و سطح سختی کار :

الف : جزو مشاغل عادی و کم آسیب  طبق سند و مرجع .....

ب : جزو مشاغل نسبتاً سخت  طبق سند و مرجع .....

ج : جزو مشاغل سخت و زیان آور  طبق سند و مرجع .....

د : نیاز به استعلام از وزارت کار



## استاندارد آموزش شغل

### - شایستگی ها

ردیف	عناوین
۱	راه اندازی و تنظیم ابزار و تجهیزات آشپزخانه
۲	آماده سازی سبزیجات و صیفی جات
۳	توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف
۴	پخت غذاهای سفره خانه
۵	تهیه اعضاء و اجزاء گوسفند یا گوساله
۶	پخت انواع کوکوها و شامی‌ها
۷	تهیه انواع پلوها و چلوها
۸	تهیه انواع خورش‌ها
۹	تهیه انواع کوفته و دلمه
۱۰	تهیه انواع آش
۱۱	تهیه انواع دسرها



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲	۱	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
فر اجاق گاز مایکروویو جعبه کمک‌های اولیه کپسول تش نشانی				دانش :
				-اهمیت تنظیم دمای پخت برای فر و اجاق گاز
				-تنظیم درجه حرارت فر بر اساس سانتی گراد یا فارنهایت
				-نکات مورد اهمیت در موارد کاربرد اجاق یا فر برای پخت
				مهارت :
				-تنظیم دمای فر با توجه به موارد کاربرد
				-تنظیم دمای اجاق گاز با توجه به موارد کاربرد
	نگرش :			
	-دقت در مراحل انجام کار			
	-			
ایمنی و بهداشت :				
-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز				
-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه				
-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه				
توجهات زیست محیطی :				
-				
-				





استاندارد آموزش  
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : آماده سازی سبزیجات و صیفی جات
	نظری	عملی	جمع	
	۰/۵	۲	۲/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
انواع سبزیجات انواع صیفی جات روغن سرخ کردنی ماهیتابه بزرگ انواع چاقو تخته خرد کردنی دیگ در انواع سایز لباس کار مناسب بهداشتی کفش کلاه ماسک جعبه کمکهای اولیه کپسول تش نشانی دستکش نسوز میز کار				دانش :
				- نکات مورد اهمیت در شستشوی سبزیجات و صیفی جات
				- اهمیت روغن مورد استفاده برای تفت دادن سبزیجات صیفی جات
				- نکات مورد اهمیت در روش آماده سازی سبزیجات و صیفی جات
				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با میزان حرارت هنگام سرخ کردن
				مهارت :
				- شستشوی سبزی و صیفی جات پاک شده
				- خرد کردن سبزیجات و صیفی جات
				- آب پز کردن سبزیجات و صیفی جات
				- انتخاب روغن مناسب و سرخ کردن و تنظیم دما در مراحل سرخ کردن
				نگرش :
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی و ایمنی در مصرف روغن سرخ کردنی
				- دقت در نکات بهداشتی و تغذیه ای مربوط به میزان سرخ کردن ماده غذایی
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز	
			- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			- وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات روغن و دیگر ضایعات	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : توزین و پیمانه کردن مواد مختلف
	جمع	عملی	نظری	
	۳/۵	۳	۰/۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ترازو انواع پیمانه لباس کار مناسب بهداشتی کلاه کفش دستکش جعبه کمکهای اولیه کپسول تش نشانی سطل زباله				دانش :
				-انواع ترازو
				-انواع پیمانه
				- مقیاسهای اندازه گیری وزن و حجم
				مهارت :
				-کاربرد انواع پیمانه برای اندازه گیری حجم
				-کاربرد ترازو برای اندازه گیری وزن
				-
				-
				نگرش :
				-دقت در تنظیم بودن ترازو هنگام کار با آن
				-
				ایمنی و بهداشت :
				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
			-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			-دفع صحیح ضایعات روغن	
			-	



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۳۲	۲۸	۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه غذاهای سفره خانه
اجاق گاز				دانش :
نمک				-دستورالعمل تهیه انواع غذاهای سفره خانه
فلفل				-تعریف سفرخانه و نکات مورد اهمیت درباره آن
ادویه				-
گوشت قرمز				
بادنجان				مهارت :
تخم مرغ				-تهیه انواع آبگوشت (ساده ، کشک، بزباش و دیزی)
روغن سرخ کردنی				-تهیه حلیم، حلیم بادنجان و سمبوسه
به				-تهیه تاس کباب
سیب زمینی				-تهیه کله جوش و کشک بادنجان میرزا قاسمی
گوجه فرنگی				- تهیه نرگسی، اشکنه ساده و اشکنه آلبالو و بریانی
نخود				نگرش :
لوییا				-دقت در مراحل انجام کار
سبزیجات				-
مرغ				ایمنی و بهداشت :
کشک				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
نعناع				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
سیر				-وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه
لباس کار مناسب و بهداشتی				توجهات زیست محیطی :
جعبه کمک‌های اولیه				-دفع صحیح ضایعات روغن
کپسول تش نشانی				-
رب گوجه فرنگی				
آلو بخار				
پیاز داغ				
اسفناج				
شنبله				
آلبالو				



استاندارد آموزش

- برگه ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۸	۷	۱	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه اعضا و اجزاء گوسفند و گوساله
اجاق گاز				دانش :
اعضا و اجزاء گوسفند				-دستورالعمل تهیه انواع اعضا و اجزاء گوسفند و گوساله
فلفل				-نکات مورد اهمیت درارتباط با پاک کردن و شستشوی اعضا
نمک				و اجزاء گوسفند یا گوساله
ادویه جات				-
لباس کار مناسب و بهداشتی				مهارت :
کلاه				-تهیه کله و پاچه گوسفند
دستکش				-تهیه خوراک و جگر گوسفند
کفش				-تهیه خوراک زبان گوساله
ماسک				-تهیه خوراک مغز گوساله
دستکش نسوز				-تهیه خوراک مغز گوسفند
دیگ بزرگ				-تهیه سیرابی و شیردان
ملاقه بزرگ				نگرش :
کپسول آتش نشانی				-دقت در مراحل انجام کار
جعبه کمکهای اولیه				-
برگ بو				ایمنی و بهداشت :
پیاز				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
سیر				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
رب گوجه فرنگی				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
				توجهات زیست محیطی :
				- دفع صحیح ضایعات روغن



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : پخت انواع کوکوها و شامی‌ها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۴	۲۲	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
گوشت چرخ کرده				دانش :
تخم مرغ				-دستورالعمل تهیه انواع کوکو و شامی ها
روغن سرخ کردنی				-اهمیت روغن مورد استفاده در تهیه کوکو
سیب زمینی				-
سبزیجات				
مغزنان				مهارت :
ماهیتابه				- تهیه کنتلت (گوشت، مرغ)
همزن دستی				-کاربرد مغز نان ، سیب زمینی
همزن برقی				-تهیه انواع کوکو (سیب زمینی، سبزی، مرغ و کوکو دو رنگ)
اجاق گاز				-تهیه کوکو شیرین (کوکو قندی)
کپسول آتش نشانی				-تهیه شامی پوک ، شامی ترش، شامی نخودچی
جعبه کمکهای اولیه				
لباس کار مناسب و بهداشتی				نگرش :
کفش				-دقت در مراحل انجام کار
کلاه				-دقت در میزان سرخ کردن
دستکش نسوز				
دستکش بهداشتی				ایمنی و بهداشت :
شکر				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
گلاب				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
هل				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
زعفران				توجهات زیست محیطی :
نخودچی				- دفع صحیح ضایعات روغن
سرکه				
بیکنینگ پودر				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پلوها و چلوها
	نظری	عملی	جمع	
	۳	۳۰	۳۳	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
برنج				دانش :
روغن				-انواع برنج
نمک				-اهمیت شستشو و خیس کردن برنج
لفل				-زمان مناسب افزودن روغن
لوبیا				-روغن مناسب برای تهیه چلو و پلو و ته چین
زرشک				-دستورالعمل تهیه انواع پلو
کلم قمری				مهارت :
نخود				-خیساندن و آماده سازی برنج
خلال نارنج				-آبکش کردن و دم کردن پلو
خلال پسته				تهیه انواع پلو (استامبولی پلو، عدس پلو، رشته پلو، رشته پلو، آلبالو پلو، شیرین پلو، مرصع پلو، سبزی پلو، لوبیاپلو، کلم قمری پلو، باقالاپلو، زرشک پلو، والک پلو، کته، دمپختک، بخش ۹: تهیه انواع ته چین (ته چین آلو اسفناج، ته چین مرغ، ته چین گوشت و نثار پلو غذای علی قزوین، ته چین شیرازی) تهیه انواع ته چین (ته چین آلو اسفناج، ته چین مرغ، ته چین گوشت و ته چین شیرازی)
آلبالو				
عدس				
گوشت				
ماش				
گوجه فرنگی				
رب گوجه فرنگی				
پیاز				
دیگ				
ظروف				
آبکش				
اجاق گاز				
لباس کار مناسب و بهداشتی				
کفش				
کلاه				
دستکش نسوز				
دستکش				
جعبه کمک‌های اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع پلوها و چلوها
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش : -دقت در مراحل انجام کار -دقت در میزان سرخ کردن			
	ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات			



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :	
	جمع	عملی	نظری		تهیه انواع خورش ها
	۳۲	۲۶	۶		
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط				
گوشت				دانش :	
نمک				-دستورالعمل تهیه انواع خورش	
ادویه جات				- نکات مورد اهمیت در ارتباط با تهیه خورش	
ریواس				-	
چاقلا بادام					
مرغ				مهارت :	
گوجه سبز				- تهیه انواع خورش (فسنجان، مسما بادمجان، قورمه	
خلال				سبزی، قیمه، قیمه بادمجان، کرفس، مسمای مرغ، قلیه	
باقلا				ماهی، آلو اسفناج، ماست، ریواس، چاقلا بادام، بامیه،	
بادنجان				گوجه سبزی، خلال بادام کرمانشاه، باقلا قاتق، کنگر،	
لپه				مرغ ترش، به و آلو)	
لوبیا					
ماهی				نگرش :	
اسفناج				-دقت در مراحل انجام کار	
آلو				-دقت در میزان سرخ کردن	
ماست				ایمنی و بهداشت :	
گردو				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز	
مرغ				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
سبزی قورمه				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
لباس کار مناسب بهداشتی				توجهات زیست محیطی :	
دستکش				- دفع صحیح ضایعات روغن	
کلاه				-	
ماسک					
دستکش نسوز					





استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان :
	جمع	عملی	نظری	
	۲۷	۲۵	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			تهیه انواع کوفته و دلمه
برنج				دانش :
په				- انواع کوفته و مواد اولیه مورد نیاز برای آن ها
سبزیجات				- انواع دلمه و مواد اولیه مورد نیاز برای آنها
آلو				مهارت :
گوشت چرخ کرده				-تهیه انواع کوفته (تبریزی، برنجی، نخودچی، باقلا، بلغور)
برگ مو				-تهیه انواع دلمه (بادمجان، گوجه فرنگی، فلفل دلمه‌ای، پیاز، برگ مو، کلم برگ و سیبزمینی)
گوجه فرنگی				نگرش :
فلفل دلمه ای				-دقت در مراحل انجام کار
بادنجان دلمه ای				-دقت در میزان سرخ کردن
پیاز				ایمنی و بهداشت :
کلم				-استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز
آرد نخودچی				-وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه
ادویه جات				-وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه
نمک				توجهات زیست محیطی :
لباس کار مناسب و بهداشتی				- دفع صحیح ضایعات روغن و ضایعات دیگر
کفش				-
کلاه				
دستکش				
دستکش نسوز				
جعبه کمکهای اولیه				
کپسول آتش نشانی				



استاندارد آموزش

- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع آش
	جمع	عملی	نظری	
	۲۲	۲۰	۲	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزیجات نمک فلفل کلم برگ رشته آش لوبیا نخود عدس هویج انار جو شلغم ترخینه ماست گوجه فرنگی کپسول آتش نشانی جعبه کمک‌های اولیه لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه کفش دستکش دستکش نسوز				دانش :
				-دستورالعمل تهیه انواع آش
				مهارت :
				-تهیه انواع آش (آش رشته، آش انار، آش گوجه‌فرنگی، آش ماست، آش جو، آش ساک، آش شله قلمکار، آش شلغم، آش دوغ، آش ترخینه، شوربا)
				نگرش :
				-دقت در مراحل انجام کار -دقت در میزان سرخ کردن
			ایمنی و بهداشت : -استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز -وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه -وجود جعبه کمک‌های اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی : - دفع صحیح ضایعات روغن -	



- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع دسرها
	جمع	عملی	نظری	
	۲۰	۱۵	۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
سبزیجات نمک فلفل کلم برگ رشته آش لوبیا نخود عدس هویج انار جو شلغم ترخینه ماست گوجه فرنگی کپسول آتش نشانی جعبه کمکهای اولیه لباس کار مناسب و بهداشتی کلاه کفش دستکش دستکش نسوز				دانش :
				- انواع دسرهای سنتی
				- دستورالعمل تهیه انواع دسرهای سنتی
				مهارت :
				- موارد کاربرد انواع دسرهای سنتی
				- شرایط نگهداری دسرهای سنتی
				- تهیه حلوا، شله زرد، شیر برنج، مسقطی، یخ در بهشت، فرنی
				نگرش :
				- دقت در مراحل انجام کار
				- دقت در رعایت نکات بهداشتی با توجه به ماهیت دسرها
			ایمنی و بهداشت :	
			- استفاده از لباس کار مناسب و بهداشتی و کفش و کلاه و ماسک و دستکش نسوز	
			- وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه	
			- وجود جعبه کمکهای اولیه در کارگاه	
			توجهات زیست محیطی :	
			- دفع صحیح ضایعات	
			-	



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	میز کار	استاندارد	به تعداد کارآموزان	
۲	چرخ گوشت - خروجی با مش های مختلف	استاندارد	۱ عدد	
۳	خرد کن سبزیجات	استاندارد	۲ عدد	
۴	سبزی خردکن	استاندارد	۱ عدد	
۵	اجاق گاز	استاندارد	۱ عدد	
۶	فر دم کن برنج	استاندارد	۱ عدد	
۷	سرخ کن	استاندارد	۱ عدد	
۸	کیاب پز	استاندارد	۱ عدد	
۹	کانتنر گرم	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	کانتنر سرد	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

- تجهیزات برای یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر در نظر گرفته شود .

- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	دیگ پخت خورش	استاندارد	۱ عدد	
۲	مواد شوینده محیط	استاندارد	یک کارتن	
۳	مواد شوینده ظروف	استاندارد	یک کارتن	
۴	کلیه مواد اولیه مورد نیاز برای منوهای ذکر شده	استاندارد	یک مقدار کافی	

توجه :

- مواد به ازاء یک نفر و یک کارگاه به ظرفیت ۱۵ نفر محاسبه شود .



– برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	پوست کن	استاندارد	۳ عدد	
۲	دیگ پلوپز	استاندارد	۱ عدد	
۳	سبد مخصوص خرید	استاندارد	۱ عدد	
۴	کارد در سایزهای مختلف	استاندارد	یک سری	
۵	تیزکن کارد	استاندارد	یک عدد	
۶	سبد شستشو	استاندارد	یک عدد	
۷	سینک یا وان شستشو	استاندارد	۲ عدد	
۸	ساتور	استاندارد	۲ عدد	
۹	ترازو	استاندارد	۱ عدد	
۱۰	پیمانه های اندازه گیری	استاندارد	یک سری کامل	
۱۱	سیخ	استاندارد	یک سری کامل	
۱۲	ملاقه	استاندارد	یک عدد	
۱۳	آبکش	استاندارد	یک عدد	
۱۴	کفگیر	استاندارد	یک سری	
۱۵	دم کنی	استاندارد	یک سری	
۱۶	ظروف مناسب سرو غذا	استاندارد	یک سری	
۱۷	ابزار شستشو (سیم- اسکاچ - ابر)	استاندارد	یک سری	
۱۸	آیچکان	استاندارد	۱ عدد	

توجه :

– ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود .