



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت تعاون، کار و رفاه اجتماعی

بسمه تعالی

معاونت آموزش
دفتر طرح و برنامه های درسی

استاندارد آموزش شغل

عنوان آموزش شغل

سرآشپز طلایی

گروه شغلی صنایع غذایی

کد ملی آموزش شغل

۵۱۲۰/۵/۱۲

تاریخ تدوین استاندارد: ۹۱/۸/۱۵

مدت اعتبار استاندارد : از تاریخ ۹۱/۹/۱

تا تاریخ ۹۵/۹/۱



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

کد ملی شناسایی آموزش شغل: ۵۱۲۰/۵/۱۲

اعضاء کمیسیون تخصصی برنامه ریزی درسی رشته صنایع غذایی

حوزه های حرفه ای و تخصصی همکار برای تدوین استاندارد آموزش شغل:
- دفتر طرح و برنامه های درسی
- موسسه فرهنگی هنری ساناز و سانیا

فرآیند اصلاح و بازنگری :

آدرس دفتر طرح و برنامه های درسی

تهران - خیابان آزادی ، خیابان خوش شمالی ، نبش خیابان نصرت ، ساختمان شماره ۲ ، سازمان آموزش فنی و

حرفه‌ای کشور ، پلاک ۲۵۹

تلفن ۹ - ۶۶۵۶۹۹۰۰

دورنگار ۶۶۹۴۴۱۱۷

آدرس الکترونیکی : [Barnamehdarci @ yahoo.com](mailto: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	ساناز مینایی تدوین گر	کارشناسی	شناخت و پخت غذا (آشپزی)	مدیر عامل آموزشگاه سانازسانیا	۳۱ سال مربی و مدیرعامل موسسه فرهنگی هنری آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا مولف و ناشر ۲۷ عنوان کتاب آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا مدیر مسئول ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۸۸۹۰۰۲۸۳ بالا تر از میدان ولیعصر - جنب پمپ بنزین زرتشت - کوچه پزشک پور - پلاک ۱ - طبقه اول
۲	پریسا رستمی	لیسانس تغذیه	علوم تغذیه	کارشناس استاندارد	۱۳ سال	۰۹۱۲۳۴۹۸۶۹۷ ۶۶۵۶۹۹۰۰ میدان توحید- نصرت غربی- روبروی خوش شمالی- سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور
۳	ساناز شریفی تدوین گر	فوق لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۱۰ سال سردبیر ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۴	سانیا شریفی تدوین گر	لیسانس	شناخت و پخت غذا(آشپزی)و مدیریت بازرگانی	مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا	۷ سال مدیر اجرایی ماهنامه آشپزی و شیرینی پزی سانازسانیا کارشناس آشپزی و شیرینی پزی	۰۹۱۹۰۶۷۰۸۲۸ ۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷
۵	هادی تیموری	دکتری	علوم تغذیه	کنترل کیفی (علمی و تخصصی)	۱۰ سال	۲۲۲۱۸۷۸۹ فرمانیه - بلواز اندرزگو - وطن پور جنوبی - برج آرش واحد ۷



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 .

نگرشی:

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.



نام استاندارد آموزش شغل :

سرآشپز طلایی

شرح استاندارد آموزش شغل :

سرآشپز طلایی شغلی از مشاغل صنایع غذایی فنی و حرفه ای است که از عهده وظایفی همچون کاربردزبان انگلیسی و تخصصی در آشپزی و کاربرد رایانه و اینترنت. کنترل و نظارت بر خرید و انبارداری، کنترل هزینه و درآمد، طراحی ساختار منو، بازاریابی و تبلیغات برای رستوران، برنامه ریزی و اجرای مراسم ها، مدیریت ارتباط با مشتریان، مدیریت منابع انسانی و تهیه انواع سس و چاشنی و افزودنی های معطر برآید و با مشاغل آشپز؛ انباردار؛ گارسون و قناد در ارتباط است.

ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی و ذهنی : سلامت کامل

مهارت های پیش نیاز : آشپز ایرانی، آشپز ملل، شیرینی پز شیرینی های سنتی، شیرینی مدرن، قهوه سرای مدرن، نانهای نان خانگی و حجیم، دسر ساز بین الملل، کیک سازی و تزئین آن، سبزی آرا 'میوه آرا و سفره آرا

طول دوره آموزش :

طول دوره آموزش : ۴۲۷ ساعت

- زمان آموزش نظری : ۹۴ ساعت

- زمان آموزش عملی : ۲۵۳ ساعت

- زمان کارورزی : ۸۰ ساعت

- زمان پروژه : ۰ ساعت

بودجه بندی ارزشیابی (به درصد)

- کتبی : ۲۵%

- عملی : ۶۵%

- اخلاق حرفه ای : ۱۰%

صلاحیت های حرفه ای مربیان :

دیپلم علوم تغذیه؛ صنایع غذایی؛ هتلداری با شایستگی سرآشپز طلایی و چهار سال سابقه کار مرتبط
فوق دیپلم علوم تغذیه؛ صنایع غذایی؛ هتلداری با شایستگی سرآشپز طلایی و دو سال سابقه کار مرتبط
لیسانس علوم تغذیه؛ صنایع غذایی؛ هتلداری با شایستگی سرآشپز طلایی



* تعریف دقیق استاندارد (اصطلاحی) :

* اصطلاح انگلیسی استاندارد (و اصطلاحات مشابه جهانی) :

Golden cheff

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

پذیرایی کننده، ایمنی و بهداشت در آشپزخانه، آشپزی پایه، قناد پایه، آشپز ایرانی، آشپز ملل، شیرینی پز شیرینی های سنتی، شیرینی مدرن، متصدی کافی شاپ، نانوائ نان خانگی، دسرساز بین الملل، کیک سازی و تزئین آن، سبزی آرا میوه آرا

* 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	به کارگیری زبان انگلیسی تخصصی برای آشنیزی
۲	به کارگیری رایانه و اینترنت
۳	کنترل و نظارت بر خرید و انبارداری
۴	کنترل هزینه و درآمد
۵	طراحی ساختار منو
۶	بازاریابی و تبلیغات برای رستوران
۷	برنامه ریزی و اجرای مراسم ها
۸	مدیریت ارتباط با مشتریان
۹	مدیریت منابع انسانی در رستوران
۱۰	تهیه انواع سس ها و چاشنی ها و افزودنی های معطر
۱۱	طراحی و رنگ شناسی



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : به کارگیری زبان انگلیسی تخصصی برای حرفه آشپزی
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰۵	۷۰	۳۵	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی تخته ماژیک				دانش :
			۱۰:۰۰	تعاریف و مفاهیم رایج در آشپزی
			۱۰:۰۰	کلمات و مفاهیم انگلیسی در آشپزی
			۱۵:۰۰	اصطلاحات انگلیسی در آشپزی
				مهارت:
		۱۰:۰۰		بکارگیری اصطلاحات متفاوت آشپزی
		۱۰:۰۰		گفتمان و مکالمه با مخاطبان در حرفه آشپزی
		۵۰		سوالات مربوط به سرو غذا نام مواد اولیه آشپزی و شیرینی پزی نام روش های مختلف پخت و پز اصطلاحات آشپزی نام ظرف و ظروف
				نگرش: حفظ فرهنگ و آداب ایرانیان احترام به آداب و فرهنگ ملل مختلف
				ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی توجهات زیست محیطی: -



	زمان آموزش			عنوان : به کارگیری اینترنت و نرم افزارهای مورد استفاده برای آشپزخانه
	نظری	عملی	جمع	
		۰۶:۰۰	۳۴	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی تخته ماژیک کامپیوتر میز کامپیوتر				دانش :
			۰۲:۰۰	اهمیت و ضرورت کاربرد رایانه و اینترنت
			۰۲:۰۰	اصطلاحات مربوط به رایانه
			۰۲:۰۰	مرورگرهای مختلف اینترنت
				مهارت:
		۲۵		استفاده از آفیس (word, excel, powerpoint, access) برای بکارگیری امور آشپزی و شیرینی پزی
		۵		کاربرد شبکه و اینترنت (موتورهای جستجو، ایمیل و...)
		۵		ایجاد بانک اطلاعاتی و گزارش گیری
		۲		محافظت از اطلاعات موجود در رایانه
		۲		مدیریت فایل ها، پوشه ها و درایوها
			نگرش: دقت در به کارگیری رایانه	
			ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل و نظارت بر خرید و انبارداری
	جمع	عملی	نظری	
	۱۸:۰۰	۱۳:۰۰	۰۵:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی فرم های مربوط به انبار دماسنج رطوبت سنج				دانش :
			۰۱:۰۰	نظارت بر میزان کالای خریداری شده
			۰۱:۰۰	انواع موجودی در انبار
			۰۱:۰۰	نحوه نظارت بر کمیت و کیفیت موجودی انبار
			۰۲:۰۰	فرم های مربوط به خرید و انبارداری
				مهارت :
		۱۰:۰۰		نظارت بر موجودی انبار - تاریخ مصرف کالا - آثار فاسدشدگی ناشی از حمل و نقل، بسته بندی و آفات - کنترل دمای کالاهای فاسد شدنی - ورود و خروج کالا
		۰۲:۰۰		تعیین نقطه سفارش انبار
		۰۱:۰۰		نظارت بر ذخیره سازی مناسب هریک از کالاها
				نگرش: در نظر گرفتن بهره وری اقتصادی
			ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : کنترل هزینه و درآمد
	جمع	عملی	نظری	
	۲۹:۰۰	۲۱:۰۰	۰۸:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر				دانش :
			۰۵:۰۰	مبانی محاسبه هزینه تولید مواد غذایی
			۰۱:۰۰	مبانی روش های کنترل هزینه فایده
			۰۱:۰۰	قیمت تمام شده محصولات
			۰۱:۰۰	استراتژی مناسب قیمت گذاری
				مهارت :
		۰۷:۰۰		نظارت بر روش های تولید انواع غذایی
		۰۲:۰۰		محاسبه سود حاصل از تهیه غذاهای مختلف
		۰۲:۰۰		محاسبه هزینه ناشی تهیه غذاهای مختلف
		۰۲:۰۰		محاسبه هزینه حمل و نقل
		۰۲:۰۰		قیمت گذاری براساس حداکثر سود
		۰۲:۰۰		بکارگیری نرم افزارهای مدیریت رستوران
		۰۲:۰۰		تعیین میزان غذای مناسب برای سرو کردن
		۰۲:۰۰		تهیه گزارش روزانه، هفتگی و ماهیانه از هزینه های مواد غذایی
				نگرش: دقت در نحوه محاسبات هزینه و فایده
			ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : طراحی ساختار منو
	جمع	عملی	نظری	
	۱۴:۰۰	۰۸:۰۰	۰۶:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر				دانش :
			۰۱:۰۰	معیارهای مورد اهمیت در طراحی ساختار منو
			۰۵:۰۰	انواع منو
				مهارت :
		۰۴:۰۰		بررسی فاکتورهای مهندسی منو - تقاضای مشتری - محبوبیت منو - سود اقتصادی حاصل از هر آیتم منو
		۰۳:۰۰		تدوین ساختار منو - صبحانه - ناهار - شام
		۰۱:۰۰		طراحی منو
	نگرش: دقت در تدوین انواع منو			
	ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی: -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: بازاریابی و تبلیغات برای رستوران
	نظری	عملی	جمع	
	۱۰:۰۰	۳۱:۰۰	۴۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور				دانش:
اسلاید آموزشی			۰۲:۰۰	معیارهای شناسایی شناسایی محیط بازار
میز			۰۲:۰۰	معیارهای شناسایی عوامل داخلی رستوران
صندلی			۰۶:۰۰	ابزار های بازاریابی ۴ps
کاغذ				مهارت:
خودکار	۰۲:۰۰			برنامه ریزی و تصمیم سازی استراتژیک برای رستوران
کامپیوتر		۰۶:۰۰		تجزیه و تحلیل عوامل مختلف موثر بر بازار
				- اقتصادی
				- اجتماعی
				- تکنولوژی روز
		۰۴:۰۰		تجزیه و تحلیل عوامل داخلی رستوران
				- کارمندان
				- مکان رستوران
				- تنوع غذا و نوشیدنی
				- بودجه رستوران
		۰۴:۰۰		طراحی منو براساس فاکتورهای بازاریابی
				- گروه سنی هدف
				- طبقات اجتماعی اقتصادی
		۰۵:۰۰		بکار گیری ۴ps
				- وجوه آشکار و پنهان محصول
				- قیمت
				- پیشرفت
				- مکان یابی رستوران
		۱۰:۰۰		کارگاه برنامه بازاریابی جامع برای رستوران



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : بازاریابی و تبلیغات برای رستوران
	نظری	عملی	جمع	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	نگرش: دقت در تجزیه و تحلیل عوامل مختلف			
	ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی: -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : برنامه ریزی و اجرای مراسم ها
	جمع	عملی	نظری	
	۱۰:۰۰	۰۷:۰۰	۰۳:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر				دانش :
			۰۱:۰۰	انواع قرارداد برای اجرای مراسم های مختلف
			۰۱:۰۰	آشنایی با انواع سرویس
			۰۱:۰۰	اصول استقبال و بدرقه میهمانان
				مهارت :
		۰۱:۰۰		عقد قرارداد متناسب با نوع مراسم
		۰۵:۰۰		برگزاری انواع مراسم ها - اجتماعی (مهمانی شام، عروسی) - کاری (کنفرانس، همایش) - ترکیبی (نمایشگاه ها)
		۰۱:۰۰		بکارگیری سرویس های متناسب با نوع مراسم
				نگرش:
				دقت در انتخاب انواع قرارداد دقت در مراحل انجام کار
			ایمنی و بهداشت : کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : مدیریت ارتباط با مشتریان
	جمع	عملی	نظری	
	۲۱:۰۰	۱۰:۰۰	۱۱:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر				دانش :
			۰۲:۰۰	تعریف ارتباط و انواع آن
			۰۲:۰۰	اهمیت برقراری ارتباط موثر
			۰۵:۰۰	انواع CRM
			۰۲:۰۰	فاکتور های رضایت مشتری
				مهارت :
		۰۲:۰۰		اولویت بندی کارها
		۰۲:۰۰		زمان بندی کارها
		۰۲:۰۰		تقویت کار گروهی
		۰۲:۰۰		برخورد با مشتریان با خلیقات خاص
		۰۲:۰۰		مدیریت مشکلات کارکنان با مشتریان
				نگرش :
				دقت در اجرای انواع CRM
				دقت در سرعت عمل و افزایش بازدهی سازمان
			ایمنی و بهداشت :	
			کپسول آتش نشانی	
			جعبه کمک های اولیه	
			استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی	
			توجهات زیست محیطی: -	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: مدیریت منابع انسانی در رستوران
	جمع	عملی	نظری	
	۱۱:۰۰	۰۷:۰۰	۰۴:۰۰	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
ویدئو پروژکتور اسلاید آموزشی میز صندلی کاغذ خودکار کامپیوتر				دانش:
			۰۱:۰۰	آموزش به کارمندان آشپزی
			۰۱:۰۰	رسیدگی به شکایات و ایجاد نظم در محیط آشپزی
			۰۱:۰۰	معیار های نیرو یابی ، جذب و گزینش آشپز
			۰۱:۰۰	انواع سیستم های ارزیابی عملکرد تشویق و تنبیه کارکنان محیط آشپزی
				مهارت:
		۰۱:۰۰		ارزیابی نیرو ها
		۰۱:۰۰		استخدام نیرو ها
		۰۲:۰۰		بکارگیری نیروهای مورد نیاز در زمان های خلوت و شلوغ
		۰۲:۰۰		زمان بندی مناسب شیفت های کاری
	۰۱:۰۰		محاسبه حقوق و مزایا	
	نگرش: حفظ فرهنگ و آداب ایرانیان احترام به آداب و فرهنگ ملل مختلف			
	ایمنی و بهداشت: کپسول آتش نشانی جعبه کمک های اولیه استفاده از لباس کار؛ کلاه؛ دستکش بهداشتی			
	توجهات زیست محیطی: -			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان: تهیه انواع سس‌ها، چاشنی‌ها و افزودنیهای معطر
	جمع	عملی	نظری	
	۱۷	۱۵	۲	
تجهیزات، ابزار، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش، مهارت، نگرش، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
				دانش:
			۰۱:۰۰	انواع سس و نکات مربوط به تهیه آن - پودر سوخاری - نشاسته - زرده تخم مرغ - بریدن سس - عوامل یکدست نشدن سس
			۰۰:۳۰	مواد اولیه مورد نیاز برای تهیه انواع سس
			۰۰:۳۰	ویژگی روغن مورد استفاده برای سرخ کردن یا سوخاری کردن



	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس‌ها، چاشنی‌ها و افزودنیهای معطر
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
آرد کره استاک قهوه ای استاک مرغ استاک ماهی نمک فلفل سیاه فلفل سفید فلفل قرمز فلفل دلمه ای سرکه پیاز قارچ رب گوجه فرنگی جعفری رنگی سس گوجه ترخان ریحان جعفری ژامبون آویشن پودر خردل سس خردل شیر پنیر تخم مرغ لابستر پوره گوجه فرنگی کاپریس خامه خیارشور آنچوی سیر کچاپ آب پرتقال پوست پرتقال گوشت بیات روغن مایع ریحان خشک روغن زیتون استاک سفید سیب شکر دارچین	۱۵:۰۰		<p>مهارت: تهیه انواع سس های مادر و زیرمجموعه های آن ها سس های مادر اسپنیول (دمگلیز) glaze، بوردلیز، bordelaise، برتونه، Breton، برتونه کرژ، Breton chasseur، هانتز دول، hunter devi، دیابل، diable، ایتالین، italian، پیپر، pepper، رفورم، reform، چاد فروید (choud-froid) سس مادر ولوته: سایپر supreme، کاپر caper، آرور aurore، قارچ mupreme، آلموند allemond، پاریزینه parisienne، نورماند normand، وایت واین white wine (وین بلانک vin blanc)، چاد فروید (chad froid) سس مادر بشامل: آنچوی anchovy، اگ سس egg، چیز سس cheese، یا مورنی سس mornay، آنیون سس onion، سوبیز soubise، بارسلی سس parsley، ماسترد mustard، کاردینال cardinal، چاد فروید chad froid سس مادر هولندیز: (بیرنیز bearnaise، کرون choron، والویز valois، فویوت foyot، موسیلن mousseline، مالیتز maitre، ماستارد mustard) سس مادر مایونز: tartar، رمولاد remoulade، ورد verde، گرین کوکتل green cocktail، چانتیلی chantilly، هزار جزیره thousand (thousand) سس مادر گوجه فرنگی کانکسه با طعم دهنده ها concasse tomato پروونکال provencal، پرتوگایز portugaise، تومیتو چاد فروید tomato chad (froid) سایر سس ها: سس سیب apple sauce، کولیز coulis، سس کره ترکیبی compound butter sauce، سس کره ای لیمویی lemon butter، سس کره ای بادام almond butter sauce، بورلاتک buerre blanc، سس های دسر dessert sauces، کرم آنگلیز creme anglaise، سس کارامل catamel sauce، سس تافی toffee sauce</p>	



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : تهیه انواع سس‌ها، چاشنی‌ها و افزودنیهای معطر
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
	<p>نگرش :</p> <p>دقت در تهیه چاشنی و افزودنیهای معطر متناسب با نوع غذا</p> <p>حفظ پاکیزگی مواد آماده شده ای که فرآیند حرارتی ندارند</p> <p>دقت در شستشوی مجدد پس از استفاده از مواد شوینده</p> <p>دقت در کاربرد غلظت مناسب مواد شوینده</p>			
	<p>ایمنی و بهداشت :</p> <p>استفاده از لباس کار تمیز و بهداشتی (روسری یا کلاه، پیش بند یا روپوش ، کفش و دستکش و ماسک)</p> <p>وجود جعبه کمک های اولیه</p> <p>وجود کپسول آتش نشانی</p>			
	<p>توجهات زیست محیطی :</p> <p>دفع صحیح ضایعات و زباله</p>			



استاندارد آموزش
- برگه‌ی تحلیل آموزش

	زمان آموزش			عنوان : طراحی و رنگ شناسی
	جمع	عملی	نظری	
تجهیزات ، ابزار ، مواد مصرفی و منابع آموزشی	دانش ، مهارت ، نگرش ، ایمنی توجهات زیست محیطی مرتبط			
مداد B۶				دانش :
مداد B۳			۰/۵	رنگهای اصلی ، مکمل
کاغذ طراحی A۳			۰/۵	چرخه رنگ
تخته ساسطی A۴			۰/۵	ارزش خطی
کاتر			۰/۵	ترکیب بندی فضا
گواش در ۳ رنگ اصلی			۰/۵	اصطلاحات و مفاهیم در طراحی
قلمو			۰/۵	نقش سمت راست مغز در طراحی
مقوا			۰/۵	اصطلاحات و مفاهیم در حجم شناسی
پالت			۰/۵	
چسب				مهارت :
پارچه				مخلوط کردن رنگها و ساخت رنگهای ترکیبی و مکمل
گل یا خمیر	۸			طراحی از طبیعت بی جان (قرینه سازی، ساخت و ساز و سایه روشن)
مغار	۸			طراحی فیگورایتو (طراحی حالت و فرم)
گردونه	۳			طراحی پرسپکتیو
	۴			ساختن شکل های مختلف و ترکیب آنها با هم
	۴			مجسمه سازی با تکنیک اضافه کردن و کم کردن مواد
	۵			ایجاد نقش برجسته
	۳			کارکردن روی میوه ها و تره بار
	۲			
	نگرش:			
	دقت در طراحی و رنگ آمیزی آن			
	ایمنی و بهداشت :			
	استفاده از لباس کار مناسب			
	استفاده از تهویه مناسب			
	وجود کپسول آتش نشانی در کارگاه			
	توجهات زیست محیطی: -			
	دفع صحیح زباله و ضایعات			



- برگه استاندارد تجهیزات

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	ویدئو پروژکتور	استاندارد	۲ عدد	
۲	میز	استاندارد	به تعداد لازم	
۳	صندلی	استاندارد	استاندارد	
۴	کپسول آتش نشانی	استاندارد	استاندارد	
۵	جعبه کمک های اولیه	استاندارد	۱	

توجه :

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



- برگه استاندارد ابزار

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	اسلاید آموزشی	استاندارد	به تعداد لازم	
۲	کاسه	استیل	یک سری	
۳	قاشق	استیل	یک سری	
۴	پیمانه	استاندارد	یک سری	
۵	ترازو	با دقت گرم	یک عدد	
۶	همزن	دستی و برقی	هر کدام یک عدد	
۷	مداد	B۶	یک بسته	
۸	مداد	B۳	یک بسته	
۹	کاغذ طراحی	A۳	یک بسته	
۱۰	تخته ساسطی	A۴	یک بسته	
۱۱	کاتر	معمولی	۳ عدد	
۱۲	گواش در ۳ رنگ اصلی	زرد، آبی، قرمز، سفید و سیاه	یک بسته	
۱۳	قلمو	در سایزهای مختلف	۳ عدد	
۱۴	مقوا	اشتتباخ سفید	یک بسته	
۱۵	پالت	مخصوص رنگ گواش	۳ عدد	
۱۶	چسب	کلک	یک بسته	
۱۷	پارچه	نخی	یک توپ	
۱۸	گل یا خمیر	مخصوص مجسمه سازی	یک کارتن	
۱۹	مغار	در انواع مختلف مخصوص مجسمه سازی	۲ عدد	
۲۰	گردونه	-	۲ عدد	
۲۱				

توجه:

- ابزار به ازاء هر سه نفر محاسبه شود.



- برگه استاندارد مواد

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۱	کاغذ	استاندارد	به تعداد لازم	
۲	خودکار	استاندارد	به تعداد لازم	
۳	آرد کره	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴	استاک قهوه ای	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۵	استاک مرغ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۶	استاک ماهی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۷	فلفل سیاه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۸	فلفل قرمز	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۹	فلفل سفید	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۰	فلفل دلمه ای سرکه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۱	پیاز	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۲	قارچ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۳	رب گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۴	جعفری	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۵	رنگی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۶	سس گوجه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۷	ترخان	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۸	ریحان	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۱۹	جعفری	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۰	ژامبون	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۱	آویشن	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۲	پودر خردل	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۳	سس خردل	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	

ردیف	نام	مشخصات فنی و دقیق	تعداد	توضیحات
۲۴	شیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۵	پنیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۶	تخم مرغ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۷	لاستر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۸	پوره گوجه فرنگی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۲۹	کاپریس	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۰	خامه	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۱	خیارشور	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۲	آنچوی	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۳	سیر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۴	کچاپ	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۵	روغن زیتون	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۶	ریحان خشک	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۷	استاک سفید	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۸	روغن مایع	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۳۹	گوشت بیات	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۰	پوست پرتقال	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۱	آب پرتقال	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۲	سیب	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۳	شکر	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	
۴۴	دارچین	سالم و بهداشتی	به تعداد لازم	

توجه :

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



- سایر منابع و محتوای آموزشی (پیشنهادی گروه تدوین استاندارد) علاوه بر منابع اصلی

ردیف	نام کتاب یا جزوه	سال نشر	مؤلف / مؤلفین	مترجم / مترجمین	محل نشر	ناشر	توضیحات
۱	دایره المعارف آشپزی و شیرینی پزی ساناز سانیا	۱۳۹۱	ساناز مینایی ساناز شریفی سانیا شریفی		تهران	انتشارات ساناز سانیا	