



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

استاندارد مهارت و آموزشی

آشپز مخصوص - روز

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۰/۰۵/۰۱

کد استاندارد: ۵-۳۱/۳۱/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی: تهران-خیابان آزادی-
نیش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور-
طبقه پنجم
تلفن: ۶۶۹۴۱۵۱۶ دورنگار: ۶۶۹۴۱۲۷۲
کدپستی: ۱۳۴۵۶۵۳۸۶۸
EMAIL: INFO@IRANTVTO.IR

از کلیه صاحب نظران
تقاضا دارد پیشنهادات و
نظرات خود را درباره
این سند آموزشی به
نشانی‌های مذکور اعلام
نمایند.

دفتر طرح و برنامه های درسی: تهران- خیابان آزادی- خ
خوش شمالی- تقاطع خوش و نصرت - ساختمان فناوری
اطلاعات و ارتباطات- طبقه چهارم
تلفن: ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۶۶۹۴۴۱۱۷
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۳۶۳
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



تعریف مفاهیم سطوح یادگیری	
آشنایی: به مفهوم داشتن اطلاعات مقدماتی/شناسایی: به مفهوم داشتن اطلاعات کامل/ اصول: به مفهوم مبانی مطالب نظری/ توانایی: به مفهوم قدرت انجام کار	
مشخصات عمومی شغل :	
آشپز روز کسی است که بتواند از عهده تهیه انواع اردور، سالاد، سوپ، املت، ساندویچ، پوره، ژبگو، استیک، پنیک با گوشت، شاتو بریان، تهیه گولاش، انواع همبرگر، پیراشکی گوشت، ماکارونی و ... برآید.	
ویژگی های کارآموز :	
میزان تحصیلات : دیپلم	
توانایی جسمی: متناسب با شغل مربوطه	
مهارت های پیش نیاز این استاندارد: -	
طول دوره کارآموزی :	
طول دوره کارآموزی	: ۱۰۴ ساعت
- زمان آموزش نظری	: ۳۱ ساعت
- زمان آموزش عملی	: ۷۳ ساعت
- زمان کارآموزی در محیط کار	: - ساعت
- زمان اجرای پروژه	: - ساعت
- زمان سنجش مهارت	: - ساعت
روش ارزیابی مهارت کارآموز :	
۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪	
۲- سنجش عملی : ۷۵٪	
۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪	
۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪	
ویژگیهای نیروی آموزشی :	
حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبط	



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص عوامل مؤثر کار
۲	توانایی نگهداری و شستشوی وسایل کار و مواد اولیه
۳	توانایی پاک کردن، شستن، خشک کردن، سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات
۴	توانایی آماده سازی انواع گوشت
۵	توانایی روشن کردن و تنظیم درجه حرارت فر بر حسب درجه فارنهایت یا سانتیگراد
۶	توانایی توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف
۷	توانایی آماده سازی و چیدن میز شام و آرایش بشقاب و دیس و تزئین دستمال سفره
۸	توانایی تهیه اردور
۹	توانایی تهیه سالاد
۱۰	توانایی تهیه سس
۱۱	توانایی تهیه سوپ
۱۲	توانایی تهیه املت
۱۳	توانایی تهیه ساندویچ
۱۴	توانایی تهیه پاته
۱۵	توانایی تهیه پوره
۱۶	توانایی تهیه ژلگو
۱۷	توانایی تهیه استیک
۱۸	توانایی تهیه کتلت
۱۹	توانایی تهیه پنکیک با گوشت
۲۰	توانایی تهیه شاتو بریان
۲۱	توانایی تهیه تورندو
۲۲	توانایی تهیه راگو
۲۳	توانایی تهیه رتی فیله
۲۴	توانایی تهیه پودینگ گوشت



فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۲۵	توانایی تهیه گولاش
۲۶	توانایی تهیه همبرگر
۲۷	توانایی تهیه فیله
۲۸	توانایی تهیه بیف استروگانف
۲۹	توانایی تهیه بیفتک
۳۰	توانایی تهیه پیراشکی گوشت
۳۱	توانایی تهیه ماکارونی
۳۲	توانایی تهیه غذا با مرغ
۳۳	توانایی تهیه غذا با بوقلمون
۳۴	توانایی تهیه غذا با غاز یا مرغابی
۳۵	توانایی تهیه با بلدرچین
۳۶	توانایی تهیه غذا با ماهی
۳۷	توانایی تهیه غذا با میگو
۳۸	توانایی تهیه غذا با خرچنگ دریایی
۳۹	توانایی تهیه فوندو
۴۰	توانایی تهیه گراتن
۴۱	توانایی تهیه سوفله
۴۲	توانایی تهیه رولت
۴۳	توانایی تهیه موسکا
۴۴	توانایی تهیه پروک
۴۵	توانایی تهیه پیتزا
۴۶	توانایی تهیه کنسومه
۴۷	توانایی تهیه راتاتوی
۴۸	توانایی تهیه پتاز
۴۹	توانایی تهیه کرپ
۵۰	توانایی تهیه دسر



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	<p>توانایی تشخیص عوامل مؤثر محیط کار</p> <p>۱-۱ آشنایی با عوامل مؤثر فیزیکی محیط کار</p> <p>۱-۲ آشنایی با عوامل مؤثر شیمیایی و بیولوژیکی محیط کار</p> <p>۱-۳ شناسایی اصول تشخیص عوامل مؤثر محیط کار</p>	۱	۱	۲
۲	<p>توانایی نگهداری و شستشوی وسایل کار و مواد اولیه</p> <p>۲-۱ آشنایی با شستشوی وسایل به طریق بهداشتی</p> <p>۲-۲ آشنایی با استفاده از مواد شوینده سبزیجات و میوه جات</p> <p>۲-۳ آشنایی با مواد پاک کننده ابزار کار</p> <p>۲-۴ آشنایی با نحوه نگهداری از وسایل کار</p> <p>۲-۵ آشنایی با نگهداری سبزیجات و میوه جات در یخچال</p> <p>۲-۶ شناسایی اصول نگهداری و شستشوی وسایل کار و مواد اولیه</p>	۱	۲	۳
۳	<p>توانایی پاک کردن، شستن، خشک کردن، سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات</p> <p>۳-۱ آشنایی با سبزیجات و کاربرد آنها</p> <p>۳-۲ آشنایی با شستشوی بهداشتی سبزیجات و صیفی جات</p> <p>۳-۳ آشنایی با خشک کردن سبزیجات و صیفی جات</p> <p>۳-۴ آشنایی با روغن وانواع آن در خشک کردن سبزیجات و صیفی جات</p> <p>۳-۵ آشنایی با تجهیزات کار</p> <p>۳-۶ آشنایی با دستور العمل سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات</p> <p>۳-۷ شناسایی اصول پاک کردن، شستن، خشک کردن، سرخ کردن سبزیجات و صیفی جات</p>	۲	۴	۶



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۴	<p>توانایی آماده سازی انواع گوشت</p> <p>۴-۱ آشنایی با انواع گوشت و موارد مصرف آن</p> <p>- گوشت قرمز</p> <p>- گوشت سفید</p> <p>- طیور</p> <p>- آبزیان</p> <p>۴-۲ آشنایی با تفاوت انواع گوشت سالم و فاسد از یکدیگر</p> <p>۴-۳ آشنایی با دستورالعمل های آماده سازی، شستشو، پاک کردن و برش انواع گوشت</p> <p>۴-۴ شناسایی اصول با دستورالعمل های آماده سازی، شستشو، پاک کردن، برش و نگهداری انواع گوشت</p>	۲	۴	۶
۵	<p>توانایی روشن کردن و تنظیم درجه حرارت فر بر حسب درجه فارنهایت یا سانتیگراد</p> <p>۵-۱ آشنایی با تنظیم درجه حرارت فر بر حسب درجه فارنهایت یا سانتیگراد</p> <p>۵-۲ آشنایی با استفاده از فر و طبقات آن</p> <p>۵-۳ آشنایی با تنظیم حرارت مناسب برای پخت غذا و زرین نمودن آن</p> <p>۵-۴ شناسایی اصول روشن کردن و تنظیم درجه حرارت فر بر حسب درجه فارنهایت یا سانتیگراد</p>	۰/۵	۰/۵	۱
۶	<p>توانایی توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف</p> <p>۶-۱ آشنایی با پیمانه ها و قاشق های استاندارد</p> <p>۶-۲ آشنایی با ترازو و وزنه های مختلف</p> <p>۶-۳ شناسایی اصول توزین یا پیمانه کردن مواد مختلف</p>	۰/۵	۰/۵	۱



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۷	<p>توانایی آماده سازی و چیدن میز شام و آرایش بشقاب و دیس و تزئین دستمال سفر</p> <p>۷-۱ آشنایی با بشقاب، دیس و انواع کاربرد آنها</p> <p>۷-۲ آشنایی با ظروف سوپ و سس</p> <p>۷-۳ آشنایی با نحوه چیدن بشقاب، قاسق، چنگال و کارد</p> <p>۷-۴ آشنایی با نحوه چیدن میز شام</p> <p>۷-۵ آشنایی با تزئین انواع دستمال سفره به شکل، پلیسه، کلاه، گل و دلخواه</p> <p>۷-۶ شناسایی اصول آماده سازی و چیدن میز شام و آرایش بشقاب و دیس و تزئین دستمال سفر</p>	۱	۲	۳
۸	<p>توانایی تهیه اردور</p> <p>۸-۱ آشنایی با تهیه اردور اسفناج قالبی</p> <p>۸-۲ آشنایی با تهیه سینی اردور با ژامبون و کالباس</p> <p>۸-۳ آشنایی با تهیه اردور مرغ و بادام</p> <p>۸-۴ آشنایی با تهیه اردور چهار خانه در سینی مخصوص</p> <p>۸-۵ آشنایی با تهیه اردور خیار و میگو</p> <p>۸-۶ آشنایی با تهیه اردور ماهی تن و تخم مرغ سفت</p> <p>۸-۷ شناسایی اصول تهیه اردور</p>	۰/۵	۱	۱/۵
۹	<p>توانایی تهیه سالاد</p> <p>۹-۱ آشنایی با تهیه سالاد تن و قارچ</p> <p>۹-۲ آشنایی با تهیه سالاد مش</p> <p>۹-۳ آشنایی با تهیه سالاد لوبیای سفید (بلژیکی)</p> <p>۹-۴ آشنایی با تهیه سالاد مرغ (چینی)</p> <p>۹-۵ آشنایی با تهیه سالاد تره و تیزک وحشی و انجیر (ژاپنی)</p> <p>۹-۶ آشنایی با تهیه سالاد مخلوط</p>	۱۵ دقیقه	۱/۵	۱ ساعت و ۴۵ دقیقه



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۹-۷ آشنایی با تهیه سالاد کرفس و سیب درختی (آمریکایی)</p> <p>۹-۸ آشنایی با تهیه سالاد روس</p> <p>۹-۹ آشنایی با تهیه سالاد کاردینال</p> <p>۹-۱۰ آشنایی با تهیه سالاد میگو</p> <p>۹-۱۱ آشنایی با تهیه سالاد نی سو آز (فرانسوی)</p> <p>۹-۱۲ آشنایی با تهیه سالاد قارچ</p> <p>۹-۱۳ شناسایی اصول تهیه انواع سالاد</p>	
۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	۱	۱۵ دقیقه	<p>۱۰ توانایی تهیه سس</p> <p>۱۰-۱ آشنایی با تهیه سس اسپانیول</p> <p>۱۰-۲ آشنایی با تهیه سس باتارد</p> <p>۱۰-۳ آشنایی با تهیه سس بآرنز (فرانسوی)</p> <p>۱۰-۴ آشنایی با تهیه سس بشامل</p> <p>۱۰-۵ آشنایی با تهیه سس مغز قلم (بور دولز)</p> <p>۱۰-۶ آشنایی با تهیه سس بور گیون</p> <p>۱۰-۷ آشنایی با تهیه سس تند</p> <p>۱۰-۸ آشنایی با تهیه سس رمولاد</p> <p>۱۰-۹ آشنایی با تهیه سس شاسور</p> <p>۱۰-۱۰ آشنایی با تهیه سس طلایی با قارچ</p> <p>۱۰-۱۱ آشنایی با تهیه سس کاردینال</p> <p>۱۰-۱۲ آشنایی با تهیه سس هلندی</p> <p>۱۰-۱۳ شناسایی اصول تهیه انواع سس</p>	
۲	۱	۱	<p>۱۱ توانایی تهیه سوپ</p> <p>۱۱-۱ آشنایی با تهیه سبزی با ورمیشل</p> <p>۱۱-۲ آشنایی با تهیه سوپ تره فرنگی</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			آشنایی با تهیه سوپ سبزی (ایتالیایی)	۱۱-۳
			آشنایی با تهیه سوپ میگو با پنیر	۱۱-۴
			شناسایی اصول تهیه انواع سوپ	۱۱-۵
۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	۱	۱۵ دقیقه	توانایی تهیه املت	۱۲
			آشنایی با تهیه املت جگر بره	۱۲-۱
			آشنایی با تهیه املت کالباس و ژامبون	۱۲-۲
			آشنایی با تهیه املت اسپانیایی	۱۲-۳
			آشنایی با تهیه املت مربا	۱۲-۴
			شناسایی اصول تهیه انواع املت	۱۲-۵
۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	۱	۱۵ دقیقه	توانایی تهیه ساندویچ	۱۳
			آشنایی با تهیه ساندویچ خاویار	۱۳-۱
			آشنایی با تهیه ساندویچ زبان	۱۳-۲
			آشنایی با تهیه ساندویچ ماهی	۱۳-۳
			آشنایی با تهیه ساندویچ مخلوط	۱۳-۴
			شناسایی اصول تهیه انواع ساندویچ	۱۳-۵
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی تهیه پاته	۱۴
			آشنایی با تهیه پاته جگر مرغ یا غاز	۱۴-۱
			آشنایی با تهیه پاته فیله ماهی حلوا	۱۴-۲
			آشنایی با تهیه پاته ژامبون با اسفناج	۱۴-۳
			آشنایی با تهیه پاته قلوه	۱۴-۴
			شناسایی اصول تهیه انواع پاته	۱۴-۵



شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱۵	توانایی تهیه پوره	۰/۵	۱/۵	۲
	۱۵-۱ آشنایی با تهیه پوره اسفناج			
	۱۵-۲ آشنایی با تهیه پوره کلم برگ			
	۱۵-۳ آشنایی با تهیه پوره کدو حلوابی			
	۱۵-۴ آشنایی با تهیه پوره لوبیای سفید			
	۱۵-۵ شناسایی اصول تهیه انواع پوره			
۱۶	توانایی تهیه ژینگو	۰/۵	۲	۲/۵
	۱۶-۱ آشنایی با تهیه ژینگوی بدون استخوان بریده شده با سس ترخان			
	۱۶-۲ آشنایی با تهیه ژینگو با سس ساده			
	۱۶-۳ آشنایی با تهیه ژینگوی گوساله با پوره سیب زمینی			
	۱۶-۴ آشنایی با تهیه ژینگوی ران گوسفند با سس خامه			
	۱۶-۵ شناسایی اصول تهیه انواع ژینگو			
۱۷	توانایی تهیه استیک	۱	۱	۲
	۱۷-۱ آشنایی با تهیه استیک قارچ			
	۱۷-۲ آشنایی با تهیه استیک جگر			
	۱۷-۳ آشنایی با تهیه استیک فلفل			
	۱۷-۴ آشنایی با تهیه استیک نعنای			
	۱۷-۵ شناسایی اصول تهیه انواع استیک			
۱۸	توانایی تهیه کتلت	۱	۱	۲
	۱۸-۱ آشنایی با تهیه کتلت با مغز نان سفید (ایتالیایی)			
	۱۸-۲ آشنایی با تهیه کتلت دسته دار (اسکالپ طبیعی)			
	۱۸-۳ آشنایی با تهیه کتلت گوشت چرخ کرده و سیب زمینی			
	۱۸-۴ آشنایی با تهیه کتلت سبزی و گوشت چرخ کرده			
	۱۸-۵ شناسایی اصول تهیه انواع کتلت			



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه پنکیک با گوشت</p> <p>آشنایی با تهیه پنکیک با گوشت شناسایی اصول تهیه پنکیک با گوشت</p>	<p>۱۹</p> <p>۱۹-۱ ۱۹-۲</p>
۲	۱/۵	۰/۵	<p>توانایی تهیه شاتو بریان</p> <p>آشنایی با تهیه شاتو بریان با سس جگر و قارچ آشنایی با تهیه شاتو بریان با سس خامه شناسایی اصول تهیه انواع شاتو بریان</p>	<p>۲۰</p> <p>۲۰-۱ ۲۰-۲ ۲۰-۳</p>
۲	۱	۱	<p>توانایی تهیه تورندو</p> <p>آشنایی با تهیه تورندو با سس قارچ آشنایی با تهیه تورندو با نان برش خورده و سرخ شده شناسایی اصول تهیه انواع تورندو</p>	<p>۲۱</p> <p>۲۱-۱ ۲۱-۲ ۲۱-۳</p>
۲	۱	۱	<p>توانایی تهیه راگو</p> <p>آشنایی با تهیه راگو شناسایی اصول تهیه انواع راگو</p>	<p>۲۲</p> <p>۲۲-۱ ۲۲-۲</p>
۲/۵	۲	۰/۵	<p>توانایی تهیه رتی فیله</p> <p>آشنایی با تهیه رتی فیله پاک کرده آشنایی با تهیه رتی فیله با سس جگر شناسایی اصول تهیه انواع رتی فیله</p>	<p>۲۳</p> <p>۲۳-۱ ۲۳-۲ ۲۳-۳</p>
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه پودینگ گوشت</p> <p>آشنایی با تهیه پودینگ گوشت شناسایی اصول تهیه پودینگ گوشت</p>	<p>۲۴</p> <p>۲۴-۱ ۲۴-۲</p>
۲	۱/۵	۰/۵	<p>توانایی تهیه گولاش</p> <p>آشنایی با تهیه گولاش شناسایی اصول تهیه گولاش</p>	<p>۲۵</p> <p>۲۵-۱ ۲۵-۲</p>



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه همبرگر</p> <p>۲۶-۱ آشنایی با تهیه همبرگر ساده</p> <p>۲۶-۲ آشنایی با تهیه همبرگر با سس پیازچه</p> <p>۲۶-۳ آشنایی با تهیه همبرگر گوشت و قارچ</p> <p>۲۶-۴ آشنایی با تهیه همبرگر نعنای و جعفری</p> <p>۲۶-۵ شناسایی اصول تهیه انواع همبرگر</p>	۲۶
۲/۵	۲	۰/۵	<p>توانایی تهیه فیله</p> <p>۲۷-۱ آشنایی با تهیه فیله گوساله</p> <p>۲۷-۲ شناسایی اصول تهیه گوساله</p>	۲۷
۲/۵	۲	۰/۵	<p>توانایی تهیه بیف استروگانف</p> <p>۲۸-۱ آشنایی با تهیه بیف استروگانف</p> <p>۲۸-۲ شناسایی اصول تهیه بیف استروگانف</p>	۲۸
۲/۵	۲	۰/۵	<p>توانایی تهیه بیفتک</p> <p>۲۹-۱ آشنایی با تهیه بیفتک هویج و مارچوبه و قارچ پخته سده</p> <p>۲۹-۲ آشنایی با تهیه بیفتک چرخ کرده یا ویمپی</p> <p>۲۹-۳ شناسایی اصول تهیه انواع بیفتک</p>	۲۹
۲	۱/۵	۰/۵	<p>توانایی تهیه پیراشکی گوشت</p> <p>۳۰-۱ آشنایی با تهیه پیراشکی گوشت</p> <p>۳۰-۲ شناسایی اصول تهیه پیراشکی گوشت</p>	۳۰
۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	۱	۱۵ دقیقه	<p>توانایی تهیه ماکارونی</p> <p>۳۱-۱ آشنایی با تهیه ماکارونی با پنیر</p> <p>۳۲-۲ آشنایی با تهیه ماکارونی با کالباس و خامه</p> <p>۳۲-۳ آشنایی با تهیه ماکارونی با قارچ و میگو</p>	۳۱



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۳۲-۴ آشنایی با تهیه ماکارونی با ماهی سوف یا سفید</p> <p>۳۲-۵ آشنایی با تهیه ماکارونی قالبی</p> <p>۳۲-۶ آشنایی با تهیه لازانیا</p> <p>۳۲-۷ آشنایی با تهیه راویولی</p> <p>۳۲-۸ شناسایی اصول تهیه انواع ماکارونی</p>	
۱ ساعت و ۴۵ دقیقه	۱/۵	۱۵ دقیقه	<p>۳۲ توانایی تهیه غذا با مرغ</p> <p>۳۲-۱ آشنایی با تهیه شنیستل مرغ</p> <p>۳۲-۲ آشنایی با تهیه کروکت مرغ</p> <p>۳۲-۳ آشنایی با تهیه کیوسکی</p> <p>۳۲-۴ آشنایی با تهیه گالاتین مرغ</p> <p>۳۲-۵ آشنایی با تهیه مرغ با سس کاری و قارچ</p> <p>۳۲-۶ آشنایی با تهیه خوراک جوجه با جگر</p> <p>۳۲-۷ آشنایی با تهیه سینه مرغ به طریقه چینی (پاپیلت)</p> <p>۳۲-۸ آشنایی با تهیه خوراک مرغ با دارچین و سس ماست (هندی)</p> <p>۳۲-۹ شناسایی اصول تهیه انواع غذا با مرغ</p>	
۲/۵	۲	۰/۵	<p>۳۳ توانایی تهیه غذا با بوقلمون</p> <p>۳۳-۱ آشنایی با تهیه بوقلمون درسته شکم پر</p> <p>۳۳-۲ آشنایی با تهیه بوقلمون بریده شده با سس پرتقال</p> <p>۳۳-۳ آشنایی با تهیه بوقلمون سرخ شده</p> <p>۳۳-۴ شناسایی اصول تهیه انواع غذا با بوقلمون</p>	
۳/۵	۳	۰/۵	<p>۳۴ توانایی تهیه غذا با غاز یا مرغابی</p> <p>۳۴-۱ آشنایی با تهیه غاز یا مرغابی با بلوط یا قارچ</p> <p>۳۴-۲ آشنایی با تهیه غاز یا مرغابی با سس پرتقال</p> <p>۳۴-۳ آشنایی با تهیه مرغابی شکم پر</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			آشنایی با تهیه مرغابی با آناناس (چینی)	۳۴-۴
			آشنایی با تهیه مرغابی با بادام (چینی)	۳۴-۵
			شناسایی اصول تهیه انواع غذا با غاز یا مرغابی	۳۴-۶
۱ ساعت و ۱۵ دقیقه	۱	۱۵ دقیقه	توانایی تهیه غذا با بلدرچین	۳۵
			آشنایی با تهیه بلدرچین با انگور (فرانسوی)	۳۵-۱
			آشنایی با تهیه کباب بلدرچین	۳۵-۲
			آشنایی با تهیه بلدرچین با آناناس	۳۵-۳
			آشنایی با تهیه بلدرچین با کشمش (فرانسوی)	۳۵-۴
			شناسایی اصول تهیه انواع غذا با بلدرچین	۳۵-۵
۱ ساعت و ۴۵ دقیقه	۱/۵	۱۵ دقیقه	توانایی تهیه غذا با ماهی	۳۶
			آشنایی با تهیه کباب ماهی	۳۶-۱
			آشنایی با تهیه ماهی با قارچ و کاری	۳۶-۲
			آشنایی با تهیه ماهی حلوا با سس شوفروا	۳۶-۳
			آشنایی با تهیه ماهی سفید با تزئین سالاد روس	۳۶-۴
			آشنایی با تهیه ماهی شکم پر یا گرد پیچ	۳۶-۵
			آشنایی با تهیه خوراک ماهی با فلفل قرمز و سبز	۳۶-۶
			آشنایی با تهیه دلمه ماهی قزل آلا یا سوف یا ماهی سفید	۳۶-۷
			آشنایی با تهیه ماهی بلورین	۳۶-۸
			آشنایی با تهیه ماهی با سس پیاز (چینی)	۳۶-۹
			آشنایی با تهیه راگوی ماهی تن (اسپانیایی)	۳۶-۱۰
			آشنایی با تهیه کیلکای سرخ کرده با خمیر	۳۶-۱۱
			شناسایی اصول تهیه انواع غذا با ماهی	۳۶-۱۲



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه غذا با میگو</p> <p>۳۷-۱ آشنایی با تهیه کباب میگو</p> <p>۳۷-۲ آشنایی با تهیه کوکتل میگو</p> <p>۳۷-۳ آشنایی با تهیه میگو با خمیر مخصوص به سبک ژاپنی</p> <p>۳۷-۴ آشنایی با تهیه میگو با ادویه هندی</p> <p>۳۷-۵ آشنایی با تهیه لانگوست یا شاه میگو (فرانسوی)</p> <p>۳۷-۶ شناسایی اصول تهیه غذا با میگو</p>	
۲/۵	۱/۵	۱	<p>توانایی تهیه غذا با خرچنگ دریایی</p> <p>۳۸-۱ آشنایی با تهیه خرچنگ دریایی با میگو و کاری</p> <p>۳۸-۲ شناسایی اصول تهیه خرچنگ دریایی با میگو و کاری</p>	
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه فوندو</p> <p>۳۹-۱ آشنایی با تهیه فوندو و گوشت (آرژانتین)</p> <p>۳۹-۲ آشنایی با تهیه فوندو ماهی و میگو</p> <p>۳۹-۳ آشنایی با تهیه فوندو پنیر</p> <p>۳۹-۴ آشنایی با تهیه فوندو بورگی نیون</p> <p>۳۹-۵ آشنایی با تهیه فوندو ترشک</p> <p>۳۹-۶ شناسایی اصول تهیه انواع فوندو</p>	
۲	۱/۵	۰/۵	<p>توانایی تهیه گراتن</p> <p>۴۰-۱ آشنایی با تهیه گراتن</p> <p>۴۰-۲ آشنایی با تهیه گراتن بادمجان و مرغ</p> <p>۴۰-۳ آشنایی با تهیه گراتن کرفس با ژامبون (بلژیکی)</p> <p>۴۰-۴ آشنایی با تهیه گراتن ماکارونی</p> <p>۴۰-۵ آشنایی با تهیه گراتن کلم بروکسل یا کلم دکمه ای</p> <p>۴۰-۶ شناسایی اصول تهیه انواع گراتن</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه سوفله</p> <p>۴۱-۱ آشنایی با تهیه سوفله اسفناج با ژامبون</p> <p>۴۱-۲ آشنایی با تهیه سوفله مرغ یا ماهی</p> <p>۴۱-۳ آشنایی با تهیه سوفله قارچ</p> <p>۴۱-۴ آشنایی با تهیه سوفله پنیر</p> <p>۴۱-۵ آشنایی با تهیه سوفله سبزیجات و میگو</p> <p>۴۱-۶ آشنایی با تهیه سوفله سیب زمینی</p> <p>۴۱-۷ شناسایی اصول تهیه انواع سوفله</p>	۴۱
۲/۵	۲	۰/۵	<p>توانایی تهیه رولت</p> <p>۴۲-۱ آشنایی با تهیه رولت قارچ</p> <p>۴۲-۲ آشنایی با تهیه رولت گوشت چرخ کرده</p> <p>۴۲-۳ آشنایی با تهیه رولت گوشت سر دست</p> <p>۴۲-۴ آشنایی با تهیه رولت کوچک گوشت</p> <p>۴۲-۵ شناسایی اصول تهیه انواع رولت</p>	۴۲
۲	۱/۵	۰/۵	<p>توانایی تهیه موسکا</p> <p>۴۳-۱ آشنایی با تهیه موسکا</p> <p>۴۳-۲ شناسایی اصول تهیه موسکا</p>	۴۳
۲/۵	۲	۰/۵	<p>توانایی تهیه پروک</p> <p>۴۴-۱ آشنایی با تهیه پروک</p> <p>۴۴-۲ شناسایی اصول تهیه پروک</p>	۴۴
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه پیتزا</p> <p>۴۵-۱ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا</p> <p>۴۵-۲ آشنایی با تهیه پیتزا ژامبون یا ماهی</p>	۴۵



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			<p>۴۵-۳ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا رومی</p> <p>۴۵-۴ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا مخلوط</p> <p>۴۵-۵ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا گوشت</p> <p>۴۵-۶ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا پنیر</p> <p>۴۵-۷ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا ساردین</p> <p>۴۵-۸ آشنایی با تهیه خمیر پیتزا چهار فصل</p> <p>۴۵-۹ شناسایی اصول تهیه انواع پیتزا</p>	
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه کنسومه</p> <p>۴۶-۱ آشنایی با تهیه کنسومه سبزی</p> <p>۴۶-۲ آشنایی با تهیه کنسومه قارچ</p> <p>۴۶-۳ آشنایی با تهیه کنسومه گوجه فرنگی</p> <p>۴۶-۴ آشنایی با تهیه کنسومه پنیر</p> <p>۴۶-۵ شناسایی اصول تهیه انواع کنسومه</p>	
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه راتاتوی</p> <p>۴۷-۱ آشنایی با تهیه راتاتوی</p> <p>۴۷-۲ شناسایی اصول تهیه راتاتوی</p>	
۱/۵	۱	۰/۵	<p>توانایی تهیه پتاژ</p> <p>۴۸-۱ آشنایی با تهیه پتاژ سرد (بلغاری)</p> <p>۴۸-۲ آشنایی با تهیه پتاژ فرمی بر</p> <p>۴۸-۳ آشنایی با تهیه پتاژ آرد جو</p> <p>۴۸-۴ آشنایی با تهیه پتاژ عدس</p> <p>۴۸-۵ آشنایی با تهیه پتاژ قارچ</p> <p>۴۸-۶ آشنایی با تهیه پتاژ مارچوبه</p> <p>۴۸-۷ آشنایی با تهیه پتاژ لوبیای سفید</p> <p>۴۸-۸ شناسایی اصول تهیه انواع پتاژ</p>	



زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۱	۰/۵	توانایی با تهیه کرپ	۴۹
			آشنایی با تهیه کرپ خامه و مغز گردو	۴۹-۱
			آشنایی با تهیه کرپ فرانسوی	۴۹-۲
			شناسایی اصول تهیه انواع کرپ	۴۹-۳
۳	۲	۱	توانایی تهیه دسر	۵۰
			آشنایی با تهیه دسر آناناس رویایی	۵۰-۱
			آشنایی با تهیه دسر پودینگ میوه	۵۰-۲
			آشنایی با تهیه دسر سوفله با بیسکویت	۵۰-۳
			آشنایی با تهیه دسر موس شکلات	۵۰-۴
			آشنایی با تهیه دسر کیسل انار	۵۰-۵
			آشنایی با تهیه دسر گلابی با کرم و بادام	۵۰-۶
			آشنایی با تهیه دسر بنیه موز	۵۰-۷
			آشنایی با تهیه دسر پشمبیا	۵۰-۸
			آشنایی با تهیه دسر کرم انگلیسی با خامه و قهوه	۵۰-۹
			آشنایی با تهیه دسر کرم رانورسه	۵۰-۱۰
			آشنایی با تهیه دسر ژله میوه	۵۰-۱۱
			آشنایی با تهیه دسر بستنی میوه آماده	۵۰-۱۲
			آشنایی با تهیه دسر بستنی با سبد کارامل	۵۰-۱۳
			آشنایی با تهیه دسر کیک بستنی	۵۰-۱۴
			آشنایی با تهیه دسر پلمبیر	۵۰-۱۵
			آشنایی با تهیه دسر بستنی توت فرنگی (سوربه)	۵۰-۱۶
			آشنایی با تهیه دسر کرو با واروای آناناس	۵۰-۱۷
شناسایی اصول تهیه انواع دسر	۵۰-۱۸			



ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	وسایل کمک آموزشی		
۲	یخچال		
۳	کلیه مواد شوینده سبزیجات و میوه جات		
۴	محافظ		
۵	فویل		
۶	انواع و اقسام سبزیجات و صیفی جات		
۷	مواد ضد عفونی کننده		
۸	چاقو		
۹	ماهی تابه		
۱۰	روغن ها		
۱۱	انواع گوشت		
۱۲	فریزر		
۱۳	فر با درجه سانتیگراد		
۱۴	فندک		
۱۵	پیمانه		
۱۶	قاشق های اندازه گیری		
۱۷	ترازو		
۱۸	تخته		
۱۹	سرخ کن		
۲۰	دستورالعمل پخت		
۲۱	ادویه جات		
۲۲	خردکن برقی		
۲۳	قابلمه		
۲۴	کفگیر استیل		
۲۵	ملاقه استیل		



فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسایل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۶	ظروف نگهداری مواد غذایی استیل		
۲۷	ظروف نگهداری مواد غذایی پلاستیکی		
۲۸	چاقو استیل		
۲۹	تخته در سه رنگ		
۳۰	اجاق گاز سوز		
۳۱	فر صنعتی و گاز سوز		
۳۲	میز و صندلی		
۳۳	مواد اولیه انواع کتلت		
۳۴	مواد اولیه انواع غذا با ماهی		
۳۵	دستورالعمل تهیه انواع غذا با ماهی		