جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی

آشپز کشتی درجه۲

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد شغل: ۵-۳۱/۵۰/۲/۱

دفتر پژوهش و برنامه ریزي درسي: تهران- خیابـان آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنـی و حرفـه‌ای کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی
تلفن: ۶۶۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و۶۶۹۴۴۱۲۰
فاکس: ۶۶۹۴۴۱۱۷
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.COM

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

معاونت پژوهش و توسعه: تهران-خیابان آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور- معاونت پژوهش و توسعه

تلفن:۶۶۹۴۱۵۱۶ فاکس: ۶۶۹۴۱۲۷۲
EMAIL: INFO@IRANTVTO.COM

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

خلاصه برنامه درسی

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(براساس کاربرگ صفر)

آشپز کشتی درجه۲ کسی است که بعد از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده کار با ابزار و تجهیزات مخصوص آشپزی در کشتی برآید و انبار و بخش های مختلف کشتی را بشناسد و نیز از عهده پخت دسرها و غذاهای ساده و اصلی برآید و با مسائل بهداشتی مربوط به آن و اصطلاحات مربوط به کشتی و آشپزخانه کشتی آشنا باشد .

ویژگی های کارآموزورودی (براساس کاربرگ ۱۱)

حداقل میزان تحصیلات : پایان دوره راهنمایی با ۳ سال سابقه کار مؤثر

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: ندارد

طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ٦ و ۱۳)

طول دوره آموزش	:	۹۰	**ساعت**
ـ زمان آموزش نظری	:	۲۵	**ساعت**
ـ زمان آموزش عملی	:	٦۵	**ساعت**
ـ زمان کارآموزی در محیط کار	:	–	**ساعت**
ـ زمان اجرای پروژه	:	–	**ساعت**
ـ زمان سنجش مهارت	:	–	**ساعت**

روش ارزیابی مهارت کارآموز(براساس کاربرگ ۷)

۱- امتیاز سنجش نظری(دانش فنی): ۲۵٪

۲-امتیاز سنجش عملی : ۷۵٪

۱-۲- امتیاز سنجش مشاهده ای: ۱۰٪

۲-۲- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: ۶۵٪

ویژگیهای نیروی آموزشی (براساس کاربرگ۱۲)

حداقل سطح تحصیلات :

دارا بودن شرط زیر:

لیسانس صنایع غذایی+ دارابودن کارت مربیگری مربوطه از سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی

دیپلم + ۲ سال سابقه تدریس + دارابودن کارت مربیگری مربوطه از سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور + پداگوژی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

فهرست توانایی های شغل (براساس کاربرگ شماره۵)

ردیف	کدبرنامه درسی	عنوان توانایی
۱		توانایی تشخیص نحوه کار با ابزار و تجهیزات مختلف در آشپزخانه و نگهداری آن
۲		توانایی آماده سازی مواد اولیه جهت پخت
۳		توانایی تهیه و پخت غذاها و دسرهای مختلف
٤		توانایی آماده سازی غذا جهت سرد
٥		توانایی تشخیص عوامل مؤثر بر کار
٦		توانایی تشخیص و کاربرد اصطلاحاً تخصصی دریانوردی
۷		توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	**توانایی تشخیص نحوه کار با ابـزار و تجهیـزات مختلـف در آشپزخانه و نگهداری آن**	۲	٤	٦
۱-۱	شناسایی اصول کار با تجهیزات پخت در کـشتی و سـرویس و نگهـداری آن - (اجاق برقی – فر برقی – سرخ کن برقی)			
۱-۲	شناسایی اصول کار با تجهیـزات آمـاده سـازی مـواد اولیـه و سـرویس و نگهداری آن - (همزن برقی – خردکن برقی- چرخ گوشت – توستر)			
۱-۳	شناسایی اصول کار با ابزار آشپزخانه و نگهداری آن - انواع چاقو برای برش- خرد کردن – قطعه قطعه کردن – ریز کردن			
۱-۴	شناسایی ظروف مناسب برای پخت انواع غذا			
۲	**توانایی آماده سازی مواد اولیه جهت پخت**	۲	۸	۱۰
۲-۱	شناسایی اصول شستشو و پاک کردن			
۲-۲	شناسایی اصول خرد کردن و ریز کردن و برش دادن مـواد اولیـه غـذایی برای غذاهای مختلف (گوشت – سبزیجات)			
۲-۳	شناسایی اصول مارینا‌د کردن بعضی مواد غذایی قبل از پخت			
۳	**توانایی تهیه و پخت غذاها و دسرهای مختلف**	۱۰	٤۲	٥۲
۳-۱	شناسایی اصول تهیه پخت پلو و چلو - (عدس پلو- لوبیا پلو – باقلاپلو- استامبولی- نخودپلو			

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۳	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع خورش - (قیمه – قیمه بادنجان – قرمه سبزی – بامیه – کرفس – قلیه ماهی – کاری – فسنجان – آلواسفناج – مرغ ترش)			
۳-۳	آشنایی با انواع ماهی با روش پخت مناسب			
۳-۴	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع ماهی - (تهیه انواع ماهی- ماهی سرخ شده)			
۳-۵	شناسایی اصول تهیه و پخت مرغ - (؟ کردن مرغ – مرغ سرخ شده – شنیسل مرغ – خوراک مرغ)			
۳-۶	شناسایی اصول پخت انواع			
۳-۷	شناسایی اصول تهیه انواع ساندویچ - کوکتل – برگرها – مرغ ..... و انواع ساندویچ تست(گرم و سرد)			
۳-۸	شناسایی اصول تهیه انواع املت - (املت گوجه فرنگی- املت قارچ و فلفل- املت سبزیجات)			
۳-۹	شناسایی اصول پخت انواع سبزیجات			
٤	**توانایی آماده سازی غذا جهت سرو**	۱	٥	٦
۴-۱	شناسایی اصول استفاده صحیح از وسایل سرد غذا _ انواع بشقاب و ظروف سوپ خوری – قاشق و چنگال و کارد، دیس و .....)			
٥	**توانایی تشخیص عوامل موثر بر کار در کشتی**	۱	۱	۲
۵-۱	آشنایی با محیط کشتی و شرایط بر روی آن			

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۵ ۳-۵ ۴-۵ ۵-۵ ۶-۵	آشنایی با شرایط عمومی کشتی آشنایی با شرایط اختصاصی محیط کار – (آشپز خانه کشتی – انبارهای آذوقه کشتی شناسایی اصول انبار داری بر روی کشتی – خشک کردن سبزیجات جهت نگهداری – فریز کردن سبزیجات جهت نگداری – فریز کردن گوشتها شناسایی قوانین بین المللی مرتبط به دفع زباله ها شناسایی اصول روش های دفع زباله ها در دریانوردها در دریا و بندر و قوانین بین المللی مرتبط با آن			
٦ ۱-۶ ۲-۶	**توانایی تشخیص و کاربرد اصطلاحات تخصصی در یا نوردی** آشنایی با کلیه اصطلاحات و واژه های عمومی و کاربردی در کشتی شناسایی اصول اصطلاحات و واژه های تخصصی آشپز خانه کشتی	٤	۳	۷
۷ ۱-۷	**توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار** آشنایی با رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشتی – بیماری های مسری و طرق سرایت و علائم آن ها و شیوه پیشگیری از آن – بیماریهای انگلی و عوامل بیولوژیک – وسایل بهداشتی – دستکش ، ماسک ، کلاه ، روپوش مخصوص کار	۵	۲	۷

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۷-۲	شناسایی اصول رعایت موارد بهداشتی جهت جلوگیری از آلودگی های بیولوژیک			
۷-۳	شناسایی اصول بکار گیری وسایل حفاظتی و بهداشتی			
۷-۴	آشنایی با حوادث شغلی (برق گرفتگی ، گرما زدگی ، دریا زدگی ، مسمومیت ، شکستگی ، بریدگی وسایر حوادث و نحوه پیشگیری از آن			
۷-۵	شناسایی اصول بکارگیری لوازم جعبه کمکهای اولیه			
۷-۶	آشنایی با علل بروز حریق و نحوه اطفاء حریق			
۷-۷	آشنایی با تامین نور کافی در محیط کار			
۷-۸	شناسایی اصول بکار گیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار			
۷-۹	آشنایی با نحوه چگونگی دفع زباله در دریا و بند رو قوانین بین المللی مرتبط با آن			

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

لیست تجهیزات رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	اجاق گاز (یا برقی)	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	فربرقی	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	سرخ کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	همزن برقی	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	خرد کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	چرخ گوشت	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۷	توستر	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۸	میزکار	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۹	ساندویچ ساز	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۰	همبرگرزن دستی	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۱	یخچال ، فریـزر(سـردخانه، بالا و زیرصفر)	زیر صفر و بالای صفر	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۲	قهوه جوش	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	مایکروویو	Full	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۴	جعبه کمکهای اولیه	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۵	کپسول آتش نشانی	متناسب با مساحت کارگاه	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۶	ترازو	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۷	آبمیو گیری	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۸	منقل	مخصوص کباب	یک عدد برای هر کارگاه	-	-

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

لیست ابزار رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	ابزار(یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	انواع کارد و تیزکن	معمولی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲	همزن	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۳	کفگیر و ملاقه	استیل	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۴	آبکش و سبد جهت شستشو	استیل یا پلاستیکی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۵	بیفتک کوب	معمولی	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۶	انواع دیگ و قابلمه و تابه	معمولی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۷	ظروف	مخصوص سوپ و سس خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۸	ظروف	برای سر غذا دیس و بشقاب	یک سری از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۹	رنده ، پوست کن	معمولی	یک عدد از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۱۰	ظروف	درب دار	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۱	ابـزار شستـشوی ظـروف و محیط	معمولی	یک عدد از هر کدام برای هر کارگاه	-	-
۱۲	آب گردان	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۳	استکان	بلوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۴	قاشق	سوپ خوری – غذا خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

لیست ابزار رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	ابزار(یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱۵	بشقاب	غذا خوری	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۶	بشقاب	پیش دستی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۷	تخته	وایت برد	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۱۸	صندلی کار آموز	معمولی	۱۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۱۹	میز	مخصوص کار	۱۲ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۰	صفحه	چدنی (گریل)	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۱	انواع سیخ	مخصوص کباب	۵۰ عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۲	ظرف	مخصوص فر	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۳	ظروف	مخصوص سس	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۴	قیف و ماسوره	معمولی	هر کدام یک عدد برای هرکارگاه	-	-
۲۵	قالب (کیک ، شیرینی ، دسر و پیتزا)	در انواع دسر	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۲۶	ظروف	لعابی	یک سری برای هر کارگاه	-	-
۲۷	وردنه	چوبی یا فلزی	یک عدد برای هر کارگاه	-	-
۲۸	انبر	استیل	یک عدد برای هرکارگاه	-	-

نام شغل : آشپز کشتی درجه۲

لیست مواد مصرفی رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	ملاحظات
۱	جو	بسته بندی شده	یک بسته برای هر کارگاه	-
۲	ذرت	بسته بندی شده	یک بسته برای هر کارگاه	-
۳	انواع میوه	تازه	۲ کیلو گرم برای هر کارگاه	-
۴	نشاسته ، ژلاتین	معمولی	یک بسته برای هرکارگاه	-
۵	تخم مرغ	تازه	یک شانه برای هر کارگاه	-

فهرست منابع و نرم افزارهای آموزشی(براساس کاربرگ شماره ۹)

ردیف	شرح
۱	آشپزی ساناز سانیا : اکرم مینایی
۲	آشپزی : اعظم گلزارمنش