جمهوری اسلامی ایران
وزارت کار و امور اجتماعی

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

استاندارد مهارت و آموزشی

آشپز کشتی درجه ۱

گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱

کد شغل: ۳۱/۵۰/۱/۱–۵

دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی: تهران- خیابان آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور- دفتر پژوهش و برنامه ریزی درسی
تلفن: ۶۶۴۲۷۶۹۴ و ۶۶۹۴۴۱۱۹ و ۶۶۹۴۴۱۲۰
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 درجه۱

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 درجه۱ کسی است که بعد از گذراندن دوره های آموزشی لازم بتواند از عهده کار با ابزار و آماده کردن تجهیزات مخصوص آشپزی در کشتی برآید . انبار و بخش های مختلف کشتی را بشناسد و نیز از عهده 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 جسمی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: آشپز کشتی درجه ۲ با کد استاندارد ۳۱/۵۰/۲/۱-۵

طول دوره آموزشی (براساس کاربرگ ٦ و ۱۳)

طول دوره آموزش	:	**۱۹۰**	**ساعت**
ـ زمان آموزش نظری	:	**٤٨**	**ساعت**
ـ زمان آموزش عملی	:	**١٤٢**	**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 و تغذیه کارت مربیگری در رشته مربوطه از سازمان آموزش و پرورش + 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 درجه ۱

فهرست توانایی های شغل (براساس کاربرگ شماره۵)

ردیف	کدبرنامه درسی	عنوان توانایی
۱	۵/۱	**توانایی فنی شغل**
		توانایی تشخیص گروه های مختلف مواد غذایی و نگهداری با روش صحیح
		توانایی تهیه و پخت غذاها و دسرهای مختلف
		توانایی آرایش میز و سفره
۲	۵/۲	**توانایی تعیین مراحل و زمان انجام کار**
۳	۵/۳	**توانایی انتخاب ابزار کار**
٤	۵/٤	**توانایی بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت در محیط کار**
۵	۵/۵	**توانایی بازرسی و کنترل درستی انجام کار**
٦	۵/٦	**توانایی بکارگیری اصول رفتار حرفه ای**
۷	۵/۷	**توانایی تحلیل تحولات فناوری و روش های کار**
۸	۵/۸	**توانایی کارآفرینی و بکارگیری فنون بهره وری**
۹	۵/۹	**توانایی بهره گیری از اصول ارگونومی و حفظ تندرستی**

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۱	**توانایی تشخیص گروه های مختلف مواد غذایی و نگهداری با روش صحیح**	۱۰	۲	۱۲
۱-۱	آشنایی با گروه های مختلف مواد غذایی از لحاظ جانشینی(کالری- ارزش غذایی)			
۱-۲	آشنایی با ترکیبات و نیازهای غذایی بدن انسان			
۱-۳	آشنایی با عوامل آلوده کننده و فاسد کننده مواد غذایی			
۱-۴	شناسایی انبارهای نگهداری مواد غذایی			
۱-۵	شناسایی سردخانه های نگهداری مواد غذایی			
۱-۶	شناسایی اصول تشخیص روش مناسب جهت نگهداری مواد غذایی به صورت خام یا پخته شده			
۲	**توانایی تهیه و پخت غذاها و دسرهای مختلف**	۳۲	۱۳۲	۱٦٤
۲-۱	شناسایی اصول تهیه انواع پلو - (مرصع پلو، شیرین پلو ، آلبالو پلو ، ته چین دوطبقه)			
۲-۲	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع غذاهای گوشتی - (بره شکم پر- بوقلمون- مرغ شکم پر- ماهی شکم پر- بیف استروگانوف- ژیگو- استیک مرغ- استیک گوشت قرمز)			
۲-۳	شناسایی اصول تهیه انواع کباب - (جوجه کباب- ماهی کباب- کباب و چنجه – کباب برگ – کوبیده – کباب میگو)			
۲-۴	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع ماهی و تشخیص روش پخت مناسب با نوع ماهی			

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
	- پخت انواع مختلف ماهی			
	- تهیه ماهی شکم پر			
۲-۵	شناسایی اصول تهیه و پخت میگو			
	- خوراک میگو			
	- میگو سرخ شده			
۲-۶	شناسایی اصول تهیه و پخت غذا با مرغ			
	- (مرغ بریان- کیوسکی- جوجه چینی)			
۲-۷	شناسایی اصول تهیه انواع کوکو، کتلت			
	- (کوکوی ماهی- کوکوی مرغ – کوکوی سبزی- کوکوی سیب زمینی			
	– شامی- کتلت گوشت)			
۲-۸	شناسایی اصول پخت انواع سبزیجات			
۲-۹	شناسایی اصول تهیه انواع پیتزا ،خمیر پیتزا			
	- (خمیر پیتزا – پیتزا قارچ و ژامبون- پیتزا سبزیجات – پیتزا مرغ)			
۲-۱۰	شناسایی اصول تهیه و پخت انواع سوپ و پتاژ			
	- (سوپ قارچ- سوپ ورمیشل- سوپ جو – سوپ ذرت- سوپ پیاز –			
	سوپ تره فرنگی و سیب زمینی- پتاژ عدس – پتاژ لوبیا)			
۲-۱۱	شناسایی اصول تهیه پوره			
	- (پوره سیب زمینی – اسفناج – نخودسبز- عدس)			
۲-۱۲	شناسایی اصول تهیه انواع سالاد و اردور			
	- (سالاد کاهو- سالاد مخلوط – سالاد اولویه- سالاد پاستا- سالاد			
	مرغ- سالاد میوه – اردور ماست و خیار- اردور ماست و لبو – بورانی			
	اسفناج – اردور قارچ و اسفناج – کشک بادمجان – میرزاقاسمی- بورانی			
	بادنجان)			

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
۲-۱۳	شناسایی اصول تهیه انواع سس - (کچاپ – مایونز- سس فلفل - تارتار- سس قارچ- سس گوجه فرنگی – هزارجزیره)			
۲-۱۴	شناسایی اصول تهیه انواع دسر - (انواع ژله – کرم کارامل- کاستر- حلوا – فرنی- شله زرد- کرم نسکافه- رنگینگ – شیربرنج)			
۲-۱۵	آشنایی با اصول نگهداری انواع دسر			
۲-۱۶	شناسایی اصول تهیه انواع کیک و شیرینی و نان - دو نوع نان مختلف- بیسکوئیت – پیراشکی - شیرینی خامه ای- زولبیاو بامیه- پای سیب - شیرینی رولت – کیک اسفنجی- کیک صبحانه - شیرینی نارگیلی- کیک شکلاتی- کیک کشمشی- کیک طبقاتی - کیک میوه با رویه ژله – کیک مربایی			
۲-۱۷	شناسایی اصول تهیه انواع ترشی و شور - شستشو ، پاک کردن و خرد کردن مواد اولیه برای ترشی یا شور – ترشی مخلوط- لیته – پیاز ترشی- سیرترشی- شور سبزیجات - خیارشور			
۲-۱۷	شناسایی اصول تهیه انواع مربا - مربای آلبالو- مربای هویج- مربای به – مربای بالنگ			
۳	**توانایی آرایش میز و سفره**	**۱**	**٤**	**۵**
۳-۱	آشنایی با انواع وسایل سرو غذا و کاربرد آنها			
۳-۲	شناسایی اصول چیدمان میز			

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

اهداف و ریزبرنامه درسی (براساس کاربرگ شماره۶)

شماره	شرح	زمان آموزش		
		نظری	عملی	جمع
٤	**توانایی بکارگیری ضوابط و بهداشت کار در محیط**	٥	٤	٩
۱-۴	آشنایی با رعایت اصول و نکات ایمنی و بهداشت فردی - بیماریهای مسری و طریق سرایت و علائم آنها و شیوه پیشگیری از آن - بیماریهای انگلی و عوامل بیولوژیک - وسایل بهداشتی دستکش ، ماسک ، کلاه ، پیش بند ، روپوش مخصوص کار			
۲-۴	شناسایی اصول رعایت موارد بهداشتی جهت جلوگیری از آلودگی های بیولوژیک			
۳-۴	شناسایی اصول بکار گیری وسایل حفاظتی و بهداشتی			
۴-۴	آشنایی با حوادث شغلی (برق گرفتگی ، گرمازدگی ، دریا زدگی ، مسمومیت ، شکستگی ، بریدگی و سایر حوادث و نحوه پیشگیری از آن			
۵-۴	شناسایی اصول بکارگیری لوازم جعبه کمکهای اولیه			
۶-۴	آشنایی با تامین نور کافی در محیط کار			
۷-۴	آشنایی با علل بروز حریق و نحوه اطفاء حریق			
۸-۴	شناسایی اصول بکارگیری ضوابط ایمنی و بهداشت کار در محیط کار			
۹-۴	آشنایی با نحوه چگونگی دفع زباله در دریا و بند و قوانین بین المللی مرتبط با آن			

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

لیست تجهیزات رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	تجهیزات (یک واحد)	مشخصات فنی	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	عمر مفید و استاندارد	ملاحظات
۱	اجاق	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۲	فر	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۳	سرخ کن	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۴	همزن	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	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۸	میز کار	استیل یاMDF	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۹	ساندویچ ساز	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۱۰	همبرگر زن	دستی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۱۱	یخچال	زیر صفر و بالای صفر	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۱۲	قهوه جوش	برقی	یک عدد برای هر کارگاه	-	–
۱۳	مایکروفر	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	آبمیوه 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 درجه ۱

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 پلاستیک	از هر کدام یک عدد برای هر کارگاه	–	–
۵	بیفک کوب	معمولی	یک عدد برای هر کارگاه	–	–
۶	انواع دیگ ، قابلمه و تابه	معمولی	یک سری از هرکدام برای هر کارگاه	–	–
۷	ظروف	مخصوص سوپ خوری و سس خوری	یک سری برای هر کارگاه	–	–
۸	ظروف	برای دسر و غذا دیس – 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	ابزار شستشوی ظروف و محیط	معمولی	یک عدد از هر کدام برای کارگاه	–	–
۱۲	آب گردان	استیل	یک عدد برای هر کارگاه	–	–
۱۳	استکان	بلوری	یک سری برای هر کارگاه	–	–
۱۴	قاشق	سوپخوری– غذاخوری	یک سری برای هر کارگاه	–	–
۱۵	بشقاب	غذاخوری	یک سری برای هر کارگاه	–	–

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

لیست ابزار رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

۱۶	بشقاب	پیش دستی	یک سری برای هر کارگاه	–	–
۱۷	تخته	وایت برد	یک سری برای هر کارگاه	–	–
۱۸	صندلی کارآموز	معمولی	۱۲ عدد برای هر کارگاه	–	–
۱۹	میز	مخصوص کار	۱۲ عدد برای هر کارگاه	–	–

سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

لیست مواد مصرفی رشته(براساس کاربرگ شماره ۸)

ردیف	مواد مصرفی	مشخصات	تعداد کاربر استاندارد(نفر)	ملاحظات
۱	برنج	معمولی	۵۰ کیلو برای هر کارگاه	–
۲	حبوبات (عدس ، لپه، لوبیا و ..)	معمولی	۲ کیلو برای هر کارگاه	–
۳	پاستا	انواع مختلف	۱۰ بسته برای هر کارگاه	–
۴	گوشت	قرمز و مرغ و ماهی	۵ کیلو گرم برای هر کارگاه	–
۵	ماکیان و ماهیان	انواع مجتلف	۱ کیلو گرم از هرنوع برای هرکارگاه	–
۶	سبزیجات و صیفی جات	انواع مجتلف	۳ کیلو گرم برای هر کارگاه	–
۷	روغن	انواع مختلف سرخ کردنی و زیتون	یک ۳ لیتر برای هر کارگاه	–
۸	لبنیات	انواع مختلف سیر – کره – خامه و ماست	یک بسته نیم کیلو گرمی برای هر کارگاه	–
۹	مواد شوینده و ضدعفونی کننده	مناسب برای آشپز خانه	یک گالن برای هر کارگاه	–
۱۰	آرد	گندم ، سوخاری و ...	یک کیلو گرم برای هر کارگاه	–
۱۱	نان	مخصوص تست	–	–
۱۲	شکر	سفید	–	–
۱۳	پنیر	مخصوص تست	–	–

نام شغل : آشپز کشتی درجه ۱

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

ردیف	شرح
۱	آشپزی رزا منتظمی
۲	آشپزی ساناز سانیا : اکرم مینایی
۳	آشپزی مجلل : اعظم گلزارنش