



سازمان آموزش فنی و حرفه‌ای کشور



جمهوری اسلامی ایران

وزارت کار و امور اجتماعی

## استاندارد مهارت و آموزشی

## کباب زن و تخته کار

### گروه برنامه ریزی درسی صنایع غذایی

تاریخ شروع اعتبار: ۱۳۸۸/۱/۱  
کد استاندارد: ۵-۳۱/۳۴/۱/۲

معاونت پژوهش و برنامه ریزی: تهران- خیابان  
آزادی- نبش چهارراه خوش- سازمان آموزش فنی و  
حرفه‌ای کشور- طبقه پنجم  
تلفن: ۰۶۹۴۱۵۱۶- ۰۶۹۴۱۲۷۲  
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: ۰۶۹۴۴۱۱۹ و ۰۶۹۴۴۱۲۰ دورنگار: ۰۶۹۴۴۱۱۷  
کدپستی: ۱۴۵۷۷۷۷۳۶۳  
EMAIL: DEVELOP@IRANTVTO.IR



### تعریف مفاهیم سطوح یادگیری

آنالیزی: 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 :

کباب زن و تخته کار کسی است که بتواند از عهده شناسایی مواد اولیه و ابزار کار مناسب، پاک کردن، شستشو، خرد کردن (انواع برشها) بدون ایجاد آلودگی صوتی، آماده سازی مواد اولیه با در نظر گرفتن صرفه اقتصادی، تشخیص و تهیه سسیهای مورد نیاز و پخت انواع کباب با کیفیت مطلوب برآید.

### ویژگی های کارآموز ورودی :

حداقل میزان تحصیلات : دیپلم

حداقل توانایی جسمی: سلامت کامل جسمانی و روانی

مهارت های پیش نیاز این استاندارد: -

### طول دوره آموزشی :

طول دوره آموزش	:	۷۴ ساعت
- زمان آموزش نظری	:	۲۶ ساعت
- زمان آموزش عملی	:	۴۸ 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

۳- امتیاز سنجش مشاهده ای: %۱۰

۴- امتیاز سنجش نتایج کار عملی: %۶۵

### ویژگیهای نیروی آموزشی :

حداقل سطح تحصیلات: لیسانس مرتبه



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل : کباب زن و تخته کار

## فهرست توانایی های شغل

ردیف	عنوان توانایی
۱	توانایی تشخیص عوامل محیط کار مناسب برای کباب زنی
۲	توانایی روشن کردن گریل، باریکیو، کباب پز و تنظیم درجه حرارت آن بر اساس نوع کباب
۳	توانایی پاک کردن و شستشوی انواع گوشت
۴	توانایی اندازه گیری حجم و وزن مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه
۵	توانایی آماده سازی انواع گوشت و شناخت گوشت
۶	توانایی آماده سازی مواد اولیه انواع کباب
۷	توانایی تهیه انواع کباب و تزیین آن
۸	توانایی تعیین مراحل و زمان انجام کار
۹	توانایی تعیین ابزار کار
۱۰	توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی بهداشت کار
۱۱	توانایی بازرگانی و کنترل درستی انجام کار
۱۲	توانایی بکارگیری رفتار حرفه ای
۱۳	توانایی بکارگیری تحولات فناوری
۱۴	توانایی بکارگیری فنون اقتصاد و بهره وری
۱۵	توانایی بهره گیری از اصول ارگونومی و حفظ تدرستی



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: کباب زن و تخته کار

اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۱/۵	۰/۵	۱	توانایی تشخیص محیط کار مناسب برای کباب زنی شناسایی میز کار مناسب برای آماده سازی مواد اولیه شناسایی اصول تشخیص و نگهداری ابزار کار کباب زنی آشنایی با شرایط فیزیکی مطلوب برای بخش آماده سازی و پخت کباب آشنایی با عوامل آلودگی محیط کار	۱ ۱-۱ ۱-۲ ۱-۳ ۱-۴
۱	۰/۵	۰/۵	توانایی روشن کردن گریل، باربیکیو، کباب پز و تنظیم درجه حرارت آن بر اساس نوع کباب آشنایی با چگونگی روشن نمودن گریل، باربیکیو، کباب پز شناسایی اصول روشن نمودن گریل، باربیکیو، کباب پز	۲ ۲-۱ ۲-۲
۱۰	۷	۳	توانایی پاک کردن و شستشوی انواع گوشت آشنایی با انواع گوشت آشنایی با شستشوی انواع گوشت شناسایی اصول پاک کردن انواع گوشت	۳ ۳-۱ ۳-۲ ۳-۳
۲	۱	۱	توانایی توزین مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه آشنایی با ترازو شناسایی اصول توزین مواد اولیه مصرفی در آشپزخانه شناسایی انواع پیمانه مورد استفاده در آشپزخانه	۴ ۴-۱ ۴-۲ ۴-۳
۹	۶	۳	توانایی آماده سازی انواع گوشت و شناخت گوشت شناسایی اصول تشخیص گوشت سالم و فاسد از یکدیگر شناسایی اصول خارج کردن انواع گوشت از حالت انجماد شناسایی و آماده سازی برش انواع گوشت	۵ ۵-۱ ۵-۲ ۵-۳



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

### نام شغل: کباب زن و تخته کار

### اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
			- گوشت قرمز گوسفند و گوساله - گوشت سفید مرغ و پرندگان و گوشت دریابی - قفسه کردن گوشت برای کباب برگ آشنایی با بیات کردن گوشت شناسایی اصول نگهداری انواع گوشت	۵-۴ ۵-۵
۱۵	۱۲	۳	توانایی آماده سازی مواد اولیه انواع کباب آشنایی با انواع گوشت مناسب برای تهیه کباب آشنایی با مواد افزودنی آماده سازی انواع کباب آشنایی با انواع سس برای تهیه انواع کباب شناسایی اصول تهیه انواع سس برای انواع کباب شناسایی اصول آماده سازی انواع کباب	۶ ۶-۱ ۶-۲ ۶-۳ ۶-۴ ۶-۵
۲۶/۵	۱۸	۸/۵	توانایی تهیه انواع کباب و تزیین آن آشنایی با انواع کباب و تزئینات مناسب برای آن ها شناسایی اصول تهیه چنجه شناسایی اصول تهیه کباب کوبیده شناسایی اصول تهیه جوجه کباب بدون استخوان و با استخوان شناسایی اصول تهیه کباب بلدرچین شناسایی اصول تهیه کباب برگ شناسایی اصول تهیه کباب تابه ای شناسایی اصول تهیه کباب چوبی شناسایی اصول تهیه کباب میگو با سبزیجات شناسایی اصول تهیه کباب حسینی شناسایی اصول تهیه کباب بختیاری (فققاری)	۷ ۷-۱ ۷-۲ ۷-۳ ۷-۴ ۷-۵ ۷-۶ ۷-۷ ۷-۸ ۷-۹ ۷-۱۰ ۷-۱۱



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

## نام شغل: کباب زن و تخته کار

## اهداف و ریز برنامه درسی

زمان آموزش			شرح	شماره
جمع	عملی	نظری		
۹	۳	۶	شناسایی اصول تهیه کباب لقمه	۷-۱۲
			شناسایی اصول تهیه فیله کباب (رولی)	۷-۱۳
			شناسایی اصول تهیه ماهی کباب آزاد	۷-۱۴
			شناسایی اصول تهیه ماهی پر شده با مرکبات	۷-۱۵
			شناسایی اصول تهیه ماهی اوزون برون یا شیر به صورت کباب	۷-۱۶
			شناسایی اصول تهیه کباب با قارچ و فلفل	۷-۱۷
			شناسایی اصول تزئین هر یک از کبابها	۷-۱۸
			توانایی رعایت نکات حفاظتی و ایمنی بهداشت کار	۸
			شناسایی مواد پاک کننده و ضد عفونی کننده و وسایل شستشو	۸-۱
			شناسایی اصول شستشوی روزانه وسایل کار	۸-۲
			- شستشو و پاک کردن چرخ گوشت	۸-۳
			شناسایی اصول شستشوی محیط کار	۸-۴
			شناسایی اصول رعایت نظافت شخص و کاربرد لباس کار، کلاه، ماسک، دستکش، چکمه ضمن کار	۸-۵
			آشنایی با تهیه	۸-۶
			شناسایی اصول صحیح دفع زباله از محیط کار	۸-۷
			شناسایی جعبه کمکهای اولیه	۸-۸
			شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات پخت	۸-۹
			شناسایی اصول صحیح کاربرد تجهیزات جانبی در آشپزخانه	۸-۱۰
			آشنایی با موارد حفاظت فردی	۸-۱۱
			آشنایی با علل بروز حوادث شغلی	



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: کباب زن و تخته کار

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسائل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۱	پوستر		
۲	فیلم		
۳	اسلاید		
۴	بادبزن		
۵	تخته کار		
۶	دستمال حوله ای		
۷	پیمانه ها و قاشق های اندازه گیری		
۸	انواع کارد		
۹	ظروف مناسب		
۱۰	قاشق		
۱۱	همزن		
۱۲	اسکاچ		
۱۳	برس پاک کننده		
۱۴	سیم ظرف شویی		
۱۵	آبکش		
۱۶	سینخ فلزی		
۱۷	سینخ چوبی		
۱۸	توری فلزی		
۱۹	دستورالعمل تهییه کباب		
۲۰	ظروف سرو		
۲۱	قلم مو		
۲۲	تابه		
۲۳	تریبون مرتبی		
۲۴	صندلی و میز کارآموز		



سازمان آموزش فنی و حرفه ای کشور

نام شغل: کباب زن و تخته کار

فهرست استاندارد تجهیزات، ابزار، مواد و وسائل رسانه ای

ردیف	مشخصات فنی	تعداد	شماره
۲۵	میز کار		
۲۶	اجاق گاز فردار		
۲۷	باربیکیو		
۲۸	کباب پز		
۲۹	سینک		
۳۰	ترازو		
۳۱	یخچال		
۳۲	فریزر		
۳۳	زغال		
۳۴	مواد مشتعل کننده (نفت – الکل جامد – کبریت یا فندک)		
۳۵	انواع گوشت		
۳۶	مواد پاک کننده		
۳۷	مواد ضد عفونی کننده		